



Kombi-Kutter

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 



2 kg /min

80 /Tag



Kleine Maschine mit viel Potential

HALLDE´s Kombi-Kutter ist der perfekte Kompromiss für besonders kleine Küchen. Die CC-34 ist sowohl Gemüseschneider, als auch Kutter in einer Maschine. Durch die geringen Abmessungen lässt sich die Maschine schnell und einfach verstauen oder umsetzen.

HALLDE Geschwindigkeitswahlschalter

Die CC-34 verfügt über vier unterschiedliche Geschwindigkeiten; 500 & 800 U/min für den Gemüseschneide Aufsatz und 1.450 & 2.650 U/min für den Kutter Aufsatz. Die Maschine erkennt automatisch, welcher Aufsatz montiert ist.

Entwickelt für höchste Hygieneansprüche

Die CC-34 wird ausschließlich aus zertifizierten Materialien hergestellt. Die Maschine hat glatte Oberflächen und abgerundete Ecken. Es gibt keine unnötigen Aussparungen, in denen sich Lebensmittelreste festsetzen können. Zur einfachen und schnellen Reinigung können alle abnehmbaren Teile in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

Nur beste Materialien

Das Maschinengehäuse ist aus stabilem ABS Kunststoff. Einfüllzylinder und Druckplatte sind aus hochfestem Polycarbonat. Nur die höchste Edelstahlqualität wird für die Herstellung der Messerklingen der Schneidwerkzeuge verwendet. Der Kutter Behälter ist aus Edelstahl.

Besondere Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat ein hohes Start und Laufdrehmoment und treibt das Schneidewerkzeug über einen Riemen an, der sich von selbst spannt. Die Motordrehzahl wird elektronisch geregelt. Dadurch ist die CC-34 extrem Zuverlässig – unabhängig von dem Produkt, das verarbeitet wird.

Gemüseschneider

Sobald die Drückerplatte angehoben wird, stoppt die Maschine zum Befüllen. Wird die Drückerplatte abgesenkt, startet die Maschine wieder um die Arbeit fortzusetzen. Durch die automatische Start/ Stopp Funktion, wird die Verarbeitung noch effizienter. Ein Vorteil, besonders bei der Verarbeitung größerer Mengen. Außerdem verfügt der Drückerhebel über einen Rohrschacht, um langes und dünnes Gemüse zu verarbeiten.



Sicherheitssysteme

Wenn der Einfüllzylinder abgenommen wird, schaltet die Maschine automatisch ab. Durch diese doppelte Sicherheit besteht kein Risiko, dass die Maschine ungewollt startet.

Schneidscheiben für alle Gelegenheiten

Große Auswahl an Schneidscheiben mit 185mm Durchmesser. Schneidet, würfelt, reibt, schneidet Julienne-Streifen, Wellenschnitt und Pommes Frites.

Vertikal Kutter

Der 3 Liter Edelstahlbehälter verfügt über eine Dichtung. Dadurch lassen sich sowohl flüssige und auch sehr trockene Produkte in größerer Menge verarbeiten. Die Drehzahl des Messers liegt bei 1.450 U/min oder 2.750 U/min.



Smarte Funktionen

Die CC-34 verfügt über ein patentiertes Abstreifersystem mit drei Abstreifarmen, sodass nichts am Deckel oder Kessel haften bleibt. Außerdem führen die Abstreifer das Produkt zum Messer und verhindern ein erwärmen des Produktes. Das Messerdesign in Kombination mit den Abstreifern sorgt für eine gleichmäßige Produktstruktur. Die Messer sind gezahnt, wodurch sie länger vor Verschleiß geschützt sind.

Zubehör, dass das Leben in der Küche vereinfacht

• Empfohlene Schneidscheibensets

2-tlg. Schneidscheibenset:
Schneidscheibe 4 mm
Reibscheibe 4 mm

4-tlg. Schneidscheibenset:
Schneidscheibe 2 mm
Schneidscheibe 4 mm
Reibscheibe 4 mm
Julienne 2x2 mm



• Reinigungsbürsten in zwei Größen

Zur Reinigung von Maschinen und Schneidscheiben. Beide Bürsten haben feste Borsten die sich besonders gut zur Reinigung von Würfelgittern und Julienne Schneidscheiben eignen.



• Wandhalterung für Schneidscheiben

Bietet Platz für bis zu 3 Schneidscheiben. Die Wandhalterung schützt vor Beschädigungen, spart Platz und macht die Handhabung einfach.

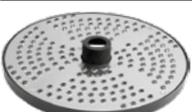
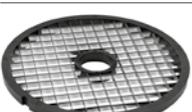


Ergebnis- und Inspirationsvideos →



Qualitäts Schneidscheiben für perfekte Ergebnisse

Alle Schneidscheiben sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet  Austauschbare Messer / Platten.  = Edelstahl.

	Schneidescheibe  1, 2, 4, 6 mm  0,5, 1,5, 3, 5, 7, 8, 9, 10 mm	Sind geeignet um hartes und weiches Gemüse, wie z.B. Obst, Pilze usw. zu schneiden. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.	
	Feinschnittscheibe  15 mm	Sind geeignet, um harte und weiche Lebensmittel zu schneiden wie Wurzelgemüse, Obst, Pilze usw. Würfeln in Verbindung mit einem geeigneten Würfelgitter.	
	„Soft“-Schneidescheibe  8, 10, 12, 15 mm	Sind geeignet, um weiches Gemüse, Früchte, Pilze usw. zu schneiden. Vorzugsweise werden sie beim Würfeln von weichen Lebensmitteln in Kombination mit einem geeigneten Würfelgitter genutzt.	
	Wellenschnittscheiben  4 mm  2, 3, 5, 6 mm	Schneiden dekorative Scheiben aus Roter Beete, Gurken, Karotten usw. im Wellenschnitt.	
	Julienne  2x2, 4x4 mm  2x6, 3x3 mm	Schneiden Streifen aus harten Lebensmitteln für Suppen, Salate, Eintöpfe, Dekorationen usw. Sind außerdem geeignet um leicht gebogene Kartoffelchips / Pommes Frites zu schneiden.	
	Reibscheiben  2, 4, 6 mm.  1,5, 3, 4,5, 8, 10 mm	Raspeln Karotten und Kohl für Rohkostsalate. Reiben Nüsse, Mandeln und trockenes Brot. Die 6 oder 8 mm-Reibescheiben werden vorzugsweise verwendet, um Kohl oder Käse für Pizza zu reiben.	
	Feinreibscheiben  	Sind geeignet, um Lebensmittel sehr fein zu reiben wie z.B. rohe Kartoffeln für Kartoffelpuffer oder trockenes Brot zu Semmelbröseln.	
	Hartkäse-Reibscheiben  	Ideal geeignet zum Reiben von Hartkäse wie beispielsweise Parmesan.	
	Feinreibscheiben, extrafein  	Sind geeignet um Lebensmittel sehr fein zu reiben, wie z.B. Kartoffeln oder Meerrettich zu einem Püree.	
	Würfelgitter 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 mm	Sind in Kombination mit einer entsprechenden Schneidscheibe geeignet um Würfel zu schneiden. Würfeln sowohl hartes als auch weiches Gemüse, Obst usw.	
	Pommes Frites Set  10x10 mm	Set bestehend aus Pommes Frites Schneidscheibe und Pommes Frites Auswerferscheibe.	





Maschine

- Motor: 1.0 kW. 4. Geschwindigkeiten, 220-240 V, Wechselstrom, 50-60 Hz.
- Kraftübertragung: Zahnriemen.
- Sicherheitssystem: Zwei Stück Magnetschalter.
- Schutzklasse: IP 34.
- Steckdose: Geerdet, Wechselstrom, 10 Ampere.
- Sicherung: 10 Ampere, träge.
- Geräuschpegel: LPA (EN 31201): 76 dBA.
- Magnetisches Feld: Weniger als 0,1 Microtesla.

Materialien

- Gehäuse: ABS Kunststoff.
- Messerkammer: ABS Kunststoff.
- Einfüllzylinder: Polykarbonat und Polyamid.
- Auswurfscheibe: Acetal.
- Behälter(Kutter): Edelstahl.
- Messerfassung: Acetal.
- Deckel und Schabersystem: Tritan.
- Schneidescheibe: Edelstahl.
- Messerklingen für Schneidescheibe: Edelstahl.

Einfüllvolumen und Abmessungen

- Einfüllzylinder Volumen 0,9 Liter. Höhe 185 mm. Durchmesser 170 mm.
- Rohrschacht mit innerem Durchmesser 53 mm.
- Behälter: brutto 3 Liter , netto 1,4 Liter.

Schneidwerkzeuge

- Durchmesser: 185 mm.
- Messerdurchmesser (Kutter): 170 mm.

Verarbeitungsarten

- Gemüseschneideaufsatz:
Schneidet, würfelt, reibt, schneidet Julienne-Streifen, Wellenschnitt und Pommes Frites. Verarbeitet Gemüse, Früchte, trockenes Brot, Käse, Nüsse, Pilze und vieles mehr.
- Kutteraufsatz:
Hackt, schneidet, mixt und mischt. Verarbeitet Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse, Kräuter, Nüsse, Käse, Schokolade etc. Verarbeitet auch flüssige Produkte zu Dressings, Ölen, aromatisierte Butter, Saucen, Suppen, Pürees, Pasteten oder Hackfleisch etc.

Anwendungsbereiche

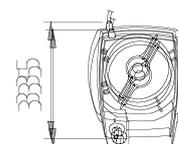
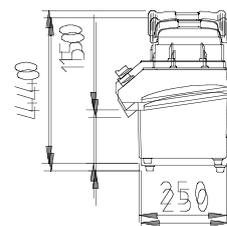
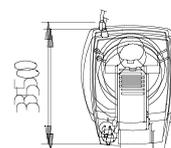
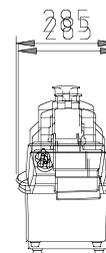
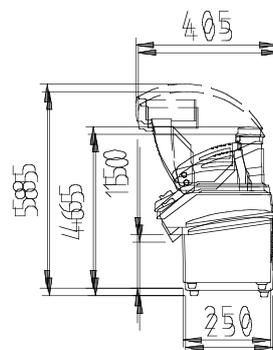
- Restaurants, Schiffe, Altersheime, Krankenhäuser, Cateringeinrichtungen, usw.

Netto Gewicht

- Maschinenbasis: 7,3 kg
- Gemüseschneideaufsatz: 1 kg
- Kutteraufsatz kompl.: 1,5 kg
- Schneidscheiben: 0,3 kg. Pommes Frites Set: 0,9 kg.

Standards

- Besuchen Sie www.hallde.com und wählen Sie Produkte und Zertifikate.



Food Preparation Machines
Made in Sweden since 1941

AB Hallde Maskiner – P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Schweden
• Telefon: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com

