



CC-34

Combi Cutter

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 



2 kg /min

80 /dag



halde.com

Liten maskin med möjligheter – 2 maskiner i 1

HÄLLDEs Combi Cutters är en perfekt kompromiss för mindre kök. CC-34 är både Grönsaksskärare och Snabbhack i en maskin. Den är liten, nätt och lätt att ställa undan och plocka fram vid behov.

HÄLLDE Speed Selector och hög driftsäkerhet

CC-34 har fyra hastigheter; två för grönsaksskäraren samt två för snabbhacken. Maskinen känner själv av vilken topp som är monterad och ställer automatiskt in vilka hastigheter som ska användas.

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment och är nedväxlad vilket gör CC-34 mycket driftsäker. Om motorn behöver jobba hårdare ges den mer ström för att behålla en jämn gång.

Smarta funktioner

Snabbhackstillsatsen har ett patenterat avskraparsystem med tre avskrapare. De håller kärlets insida och lock rent. Samtidigt för de produkten mot knivarna under beredningen. Knivarnas utformning och vinkel gör tillsammans med avskraparna att produkterna vänds runt i kärlet så att hela innehållet tillreds jämnt. Det ger ett perfekt resultat på kort tid. Knivarna är tandade vilket gör dem tåligare mot slitage.

Ergonomi och säkerhet i alla led

CC-34 är en bänkmödel som är lätt att arbeta med. Den är även enkel att ställa undan och plocka fram vid behov, med två stadiga handtag på sidorna.

Om matarcylindern på Grönsaksskärartillsatsen avlägsnas bryts strömmen helt. Tack vare denna dubbla säkerhet finns det ingen risk att maskinen går igång när kniven är oskyddad. Detta gäller även snabbhackstillsatsen – strömmen bryts när locket tas bort från kärlet.

Enkel rengöring för bästa hygien

CC-34 tillverkas enbart av hygiencertifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna. För snabb rengöring är alla lösa delar lätta att ta bort för att enkelt skölja av maskinen. Skärverktyg och alla lösa delar går att diska i diskmaskin.

Skärverktyg för alla tillfällen

Med vårt breda utbud av stora Ø185 mm skärverktyg klarar CC-34 alla tänkbara jobb och kan skära fler än 30 olika snitt. Den kan skiva, tärna, riva, strimla och räffla – allt från hårda till mjuka produkter.

Grönsaksskärare

När matarplattan fälls upp stannar maskinen för att kunna fyllas på. När den fälls ned startar maskinen igen och du kan fortsätta arbetet. Denna automatiska start och stopp-funktion gör att arbetet effektiviseras. En klar fördel, särskilt vid större volymer. I mataren finns ett matarrör för att bereda långsmala varor som gurka och purjolök.



Snabbhack

Snabbhackskärlet är på tre liter och har ett tätslutande lock som möjliggör att större volymer av så väl flytande som torra produkter kan beredas. Snabbhacken har puls-funktion som ger direkt tillgång till det högsta varvtalet – bättre kontroll när man hackar eller blandar.



Tillbehör som förenklar tillvaron i ditt kök

• Rekommenderade Skärverktygspack

2-pack skärverktyg:
Skivare 4 mm
Råkostrivare 4 mm

4-pack skärverktyg:
Skivare 2 mm
Skivare 4 mm
Råkostrivare 4 mm
Strimlare 2x2 mm



• Rengöringsborstar i två storlekar

Används för rengöring av maskin och skärverktyg. Båda har grov borst som är särskilt effektivt för rengöring av Tärningsgaller och Strimlare.



• Praktisk skärverktygshängare

Ger plats för tre skärverktyg och en snabb översikt över hela sortimentet, spar plats och gör hanteringen säker och bekväm – ett effektivt sätt att skydda knivarnas egg från onödigt slitage.



Resultat- och inspirationsvideor ➔



Skärverktyg för bästa resultat























Alla skärverktyg är maskindiskbara.



Har utbytbara knivar / råkostplåtar.



= Rostfritt stål.

	<p>Skivare ●</p> <p>1, 2, 4, 6 mm</p> <p>● 0.5, 1.5, 3, 5, 7, 8, 9, 10 mm</p>	<p>Skivar fasta och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc.</p> <p>Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.</p> <p>Skär pommes frites i kombination med Pommes Frites Galler.</p>	
	<p>Finsnittskivare</p> <p>● 15 mm</p>	<p>Skivar fasta och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc.</p> <p>Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.</p>	
	<p>Soft Slicer</p> <p>● 8, 10, 12, 15 mm</p>	<p>Skivar mjuka grönsaker, frukter, svamp, etc.</p> <p>Används föredragsvis för tärning av mjuka produkter i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.</p>	
	<p>Räffelskivare ●</p> <p>4 mm</p> <p>● 2, 3, 5, 6 mm</p>	<p>Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.</p>	
	<p>Strimlare ●</p> <p>2x2, 4x4 mm</p> <p>● 2x6, 3x3 mm</p>	<p>Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc.</p> <p>Passar för att skära något böjda pommes frites.</p>	
	<p>Råkostrivare ●</p> <p>2, 4, 6 mm.</p> <p>● 1.5, 3, 4.5, 8, 10 mm</p>	<p>River morötter och vitkål till råkostsallader. River nötter, mandlar och torrt bröd.</p> <p>Råkostrivare 6 eller 8 mm används vanligtvis för att riva ost till pizza samt till riven vitkål.</p>	
	<p>Finrivare ●</p> <p>●</p>	<p>River produkter fint, såsom rå potatis till raggmunk och bröd till ströbröd.</p>	
	<p>Hårdostrivare ●</p> <p>●</p>	<p>Idealisk för att riva hårdost såsom parmesan.</p> <p>River något grövre än "Finrivare, Extra fin".</p>	
	<p>Finrivare, Extra fin ●</p> <p>●</p>	<p>River produkter mycket fint, såsom rättika finfördelat till puré och potatis till en mos.</p>	
	<p>Tärningsgaller ●</p> <p>8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 mm</p>	<p>Skär tärningar i kombination med en passande typ av skivare.</p> <p>Tärnar både hårda och mjuka grönsaker, frukt etc.</p>	
	<p>Pommes Frites-kit</p> <p>● 10x10 mm</p>	<p>Kit innehållande Pommes Frites-skivare och Pommes Frites-verktyg som används tillsammans för att skära pommes frites.</p>	





Maskin

- Motor: 1,0 kW. Fyra hastigheter. 220-240 V, 1-fas, 50-60 Hz.
- Transmission: Kuggrem
- Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP34.
- Väggsanslutning: Jordad, 1-fas, 10 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 76 dBA vid skärning och 82 dBA vid hackning.
- Magnetfält: Mindre än 0,1 mikrotlesla.

Material

- Maskinhus: ABS-plast.
- Knivhus: Aluminium.
- Matare: Polykarbonat och polyamid.
- Utmatarskiva: Acetal.
- Käril: Rostfritt stål.
- Knivenhet: Acetal.
- Lock och avskraparsystem: Tritan.
- Skärverktygens skivor: Rostfritt stål / Aluminium / Glasfiberförstärkt polyamid.
- Skärverktygens och knivenhetens knivar: Rostfritt knivstål.

Matare

- Matarcylinder: Volym 0,9 liter. Höjd 185 mm. Diameter 170 mm.
- Matarrör invändig diameter 53 mm.

Volym käril

- Brutto: 3 liter.
- Netto: lättflytande vätska 1,4 liter.

Skärverktyg

- Diameter: 185 mm.
- Varvtal: Grönsaksskärare 500 och 800 varv/min (50 Hz).
Snabbhack 1 450 och 2 650 varv/min (50 Hz).
- Hackknivens diameter: 170 mm.

Typ av beredning

- Grönsaksskärartillsatsen:
Skivar, river, räfflar, strimlar, tärnar och skär pommes frites.
Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp m.m.
- Snabbhackstillatsen:
Hackar, finfördelar, blandar och mixar. Bereder kött, fisk, frukt, grönsaker, örter/ kryddor, mandel, nötter, parmesan, choklad m.m.
Tillreder dressingar, örtoljor, kryddsmör, redningar, majonnäs, såser, soppor, köttfärs, puréer och patéer mm.

Användare

- Restauranger, butikskök, dietkök, salladsbarer, skolor, daghem, fast food-kök, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskin: 7,3 kg.
- Grönsaksskärartillsats: 1 kg
- Snabbhackstillats kompl.: 1,5 kg
- Skärverktyg: 0,3 kg. Pommes Frites-kit: 0,9 kg.

Normer

- Direktiv: Besök hallde.com. Välj produkt och Certifikat.

