

CC-34



Kombi Kuter

Food Preparation Machines - Made in Sweden 



2 kg
/min

80
/dzień



halde.com



Małe urządzenie o dużych możliwościach

Urządzenia z serii Combi Cutter firmy HÄLLDE stanowią doskonałe uniwersalne rozwiązanie dla mniejszych kuchni. Urządzenie CC-34 łączy w sobie funkcje oferowane przez urządzenia typu kuter mikser i urządzenia do przygotowywania warzyw. Jest niewielkie i kompaktowe, dzięki czemu można je łatwo schować i wyjąć w razie potrzeby.

HALLDE Speed Selector

Urządzenie CC-34 ma cztery prędkości: 500 i 800 obr/min jako urządzenie do przygotowywania warzyw oraz 1450 i 2650 obr/min jako kuter-mikser. Urządzenie rozpoznaje automatycznie, jaka przystawka jest na nim zamontowana i samoczynnie dobiera dostępne prędkości.

Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie CC-34 jest wykonane wyłącznie z materiałów posiadających certyfikaty higieniczne. Posiada ono gładkie powierzchnie i zaokrąglone brzegi, co eliminuje niepotrzebne zagłębienia, w których mogłyby utknąć resztki żywności. Wszystkie ruchome części można łatwo odłączyć, co pozwala na ich szybkie oczyszczenie i łatwe umycie urządzenia. Wszystkie ruchome części można umyć w zmywarce.

Wyłącznie najlepsze materiały

Podstawa jest wykonana z wytrzymałego tworzywa ABS, a komora robocza z metalu. Podajnik jest wykonany z poliwęglanu, a misa ze stali nierdzewnej. Ostrza narzędzi tnących są produkowane wyłącznie z najwyższej jakości nierdzewnej stali nożowej.

Maksymalna niezawodność

Mocny silnik dysponuje dużym momentem obrotowym, a jego prędkość obrotowa została zredukowana, dzięki czemu urządzenia CC-34 jest bardzo niezawodne, bez względu na rodzaj przetwarzanych produktów. Gdy silnik potrzebuje większej mocy, zostaje do niego doprowadzony większy prąd, co pozwala utrzymać równomierną prędkość obrotową.



Rezultat – i filmy inspiracyjne →



Urządzenie do przygotowywania warzyw

Podniesienie tarczy dociskowej powoduje zatrzymanie urządzenia i umożliwia załadunek produktu. Zamknięcie tarczy powoduje ponowne uruchomienie urządzenia i umożliwia kontynuowanie pracy. Ta funkcja automatycznego włączania i wyłączenia pozwala na bardziej wydajną pracę. Jest to niewątpliwa zaleta, szczególnie przy przygotowywaniu większych ilości produktów. Podajnik jest wyposażony w rurę podającą do długich, wąskich produktów, takich jak ogórki i por.



Kuter-mikser

Misa kutra-miksersa ma pojemność trzech litrów i posiada szczelną pokrywę, która umożliwia przygotowywanie większych ilości zarówno płynnych, jak i suchych produktów. Kuter-mikser ma dwie prędkości robocze: 1450 i 2650 obr/min. Oprócz tego posiada funkcję natychmiastowego włączenia obrotów maksymalnych. Funkcja ta zapewnia lepszą kontrolę nad rozdrabnianiem i mieszaniem produktów.

Podwójne zabezpieczenie przed nieostionym nożem

Usunięcie podajnika powoduje całkowite odcięcie zasilania. Dzięki temu podwójnemu zabezpieczeniu nie jest możliwe włączenie się maszyny, gdy nóż jest nieostioną.



Inteligentne rozwiązania

Urządzenie CC-34 posiada opatentowany system zgarniający z trzema ramionami. Utrzymują one wewnątrz miski i pokrywy w czystości. Jednocześnie podczas obróbki kierują produkt w kierunku noży. Budowa i kąt ustawienia noży w połączeniu z ramionami zgarniającymi sprawiają, że produkty są przez cały czas przekręcane w misie, dzięki czemu cała zawartość zostaje równomiernie rozdrobniona i wymieszana. Pozwala to uzyskać doskonały rezultat w krótkim czasie. Ostrza noży są ząbkowane, co zwiększa ich odporność na zużycie.

Narzędzia tnące do wszystkich zadań

Dzięki naszej bogatej ofercie narzędzi tnących o średnicy 185 mm urządzenie CC-34 radzi sobie ze wszelkimi możliwymi zadaniami. Urządzenie CC-34 kroi w plastry, kostki, wiórki, słupki, plastry karbowane zarówno twarde, jak i miękkie produkty.



Aksesoria



2-pak narzędzi tnących



4-pak narzędzi tnących































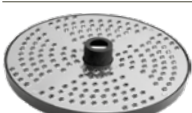







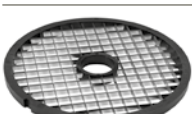




Wieszak ścienny



Szczotka mała i duża

Wysokiej jakości narzędzia tnące

Wszystkie narzędzia tnące można myć w zmywarce.  Noże oraz płytki do wiórków są wymienne.  = Stal nierdzewna.

	Plastry  1, 2, 4, 6 mm  0,5, 1,5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 mm	Przeznaczone do cięcia twardych i miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp. Do cięcia w kostkę przy zastosowaniu dodatkowej tarczy kratką kostkującą. Do krojenia ziemniaków na frytki przy zastosowaniu odpowiedniej tarczy kratką kostkującą.	
	Delikatne plastry  15 mm	Przeznaczone do cięcia twardych i miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp. Można ciąć w kostkę w zestawieniu z odpowiednią tarczą z kratką kostkującą.	
	Plastry do miękkich warzyw  8, 10, 12, 15 mm	Przeznaczone do cięcia miękkich warzyw, owoców, grzybów, itp. Zalecane do cięcia miękkich produktów w kostkę,	
	Plastry karbowane  4 mm  2, 3, 5, 6 mm	Do cięcia w karbowane plastry buraków, ogórków, marchwi, itp.	
	Słupki  2x2, 4x4 mm  2x6, 3x3 mm	Do cięcia w słupki twardych produktów do zup, sałatek, potrawek, dekorowania, itp. Pasuje do cięcia lekko wygiętych czipsów ziemniaczanych/frytek.	
	Wiórki  2, 4, 6 mm.  1,5, 3, 4,5, 8, 10 mm	Do szatkowania kapusty i marchwi do surówek. Rozdrabnia orzechy, migdały i suche pieczywo. Tarcza 6 lub 8 mm jest powszechnie używana do ucierania serów do pizzy i szatkowania kapusty.	
	Tarcza do rozdrabniania, drobna  	Do rozdrabniania produktów, takich jak, surowe ziemniaki na placki ziemniaczane i suchego pieczywa na bułkę tartą.	
	Tarcza do twardego sera  	Idealna do twardego sera, jak parmezan. Produkty są nieco grubsze niż przy użyciu tarczy bardzo drobnej.	
	Tarcza do rozdrabniania, bardzo drobna  	Rozdrabnia produkty na bardzo drobne, jak czarna rzepa, ziemniaki na puree.	
	Tarcze do kotski 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 mm	Przeznaczone do cięcia w kostkę, używane w zestawieniu z odpowiednią tarczą tnącą. Do krojenia w kostkę twardych i miękkich warzyw, owoców, itp.	
	Zestaw do frytek  10x10 mm	Zestaw zawierający plaster do frytek i narzędzie do frytek należy używać razem, aby otrzymać frytki.	





Urządzenie

- Silnik: 1000 W. Cztery prędkości. Zasilanie 220-240 V, 1-fazowe, 50-60 Hz.
- Napęd: Pasek zębaty.
- Układ zabezpieczający: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony urządzenia: IP34.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): 76 dB(A) podczas cięcia i 82 dB(A) podczas siekania.
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,1 mikrotesli.

Materiały

- Obudowa urządzenia: tworzywo ABS.
- Podajnik: Poliwęglan i poliamid.
- Tarcza wyrzutowa: Tworzywo acetalowe.
- Misa: Stal nierdzewna.
- Gniazdo noży: Tworzywo acetalowe.
- Pokrywa i ramiona zgarniające: Tritan.
- Tarcze narzędzi tnących: Stal nierdzewna.
- Ostrza narzędzi tnących i sekcji miksującej: Stal nożowa nierdzewna.

Pojemność i wymiary

- Cylinder podający: Pojemność 0,9 litrów. Wysokość 185 mm. Średnica 170 mm.
- Rura podająca o średnicy wewnętrznej 53 mm.
- Pojemność miski: Całkowita – 3 litry. Objętość płynu netto: 1,4 litra.

Narzędzia tnące

- Średnica narzędzi tnących: 185 mm.
- Średnica noża siekającego: 170 mm.
- Prędkość obrotowa: Urządzenie do przygotowywania warzyw 500 i 800 obr/min. Kuter-mikser 1450 i 2650 obr/min.

Rodzaj obróbki

- Przystawka do warzyw: Plastry, kostki, wiórki, słupki, frytki I plastry karbowane. Przetwarza warzywa, owoce, suche pieczywo, ser, orzechy, grzyby, itp.
- Przystawka kuter/blender: Siekanie, mielenie, mieszanie i miksowanie. Przetwarza mięso, ryby, owoce, warzywa, zioła, orzechów, migdały, parmezan, czekoladę, itp. Przygotowanie sosów, dressingów, oliw smakowych, masła czosnkowego, majonezów, sosów, zup kremów, mielenie mięsa, puree, pasztetów, itp.

Użytkownicy

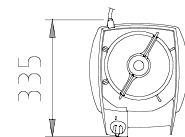
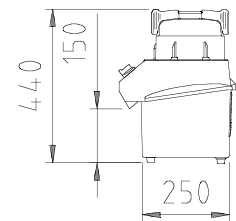
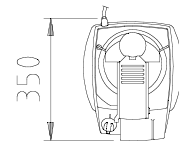
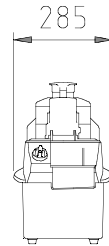
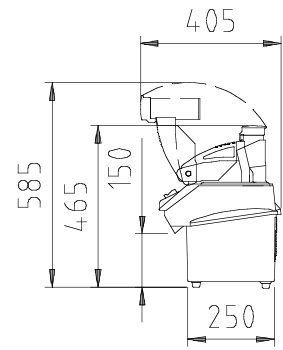
- Restauracje, kuchnie sklepowe, kuchnie dietetyczne, bary sałatkowe, szkoły, przedszkola, bary szybkiej obsługi, kuchnie cateringowe, itp.

Masa netto

- Urządzenie: 7,3 kg.
- Przystawka do przygotowywania warzyw: 1 kg
- Przystawka kuter-mikser kompl.: 1,5 kg
- Narzędzia tnące: 0,3 kg. Zestaw do frytek: 0.9 kg.

Normy

- Dyrektywa: Odwiedź hallde.com. Wybierz produkt i Certyfikat.



Food Preparation Machines
Made in Sweden since 1941

AB Hallde Maskiner – P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden

• Tel: +46 8 587 730 00 • Faks: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com

