



Профессиональное
кухонное оборудование
Сделано в Швеции

Комби куттеры CC-34

- Нарезка кубиками, ломтиками, соломкой, натирание овощей, фруктов, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Измельчение и мелкая нарезка мяса, рыбы, овощей, фруктов, орехов и т.д.
- Перемешивание и взбивание соусов, супов, салатных заправок, десертов и т.д.
- Настольная высокопрочная модель для малогабаритной кухни.
- Приготовление до 80 порций в день и 2 кг в минуту.



Комби куттеры
CC-34



Компактный аппарат с большими возможностями

Комбинированный кухонный процессор HÄLLE CC-34 отлично подходит для малогабаритных кухонь, он совмещают в себе функции овощерезки и вертикального куттера/блендера. Он небольшой по размеру, его легко убрать по окончании работы и снова доставить при необходимости.

Регулятор скорости HALLDE

CC-34 имеет четыре скорости: 500 и 800 об/мин для овощерезки, 1450 и 2650 об/мин для вертикального куттера/блендера. Машина самостоятельно определяет тип работающей насадки и автоматически устанавливает оптимальную скорость переработки.

Разработан для безупречной гигиены

Комбинированный кухонный процессор CC-34 изготавливаются исключительно из сертифицированных по нормам гигиены материалов. Он отличается гладкими поверхностями и округлыми краями, без «слепых» зон и ненужных «укрытий», в которые может проникнуть пища. В целях быстрой очистки все отделяемые детали легко снимаются и машину удобно мыть. Цилиндр подачи или насадку куттер можно легко снять и помыть в посудомоечной машине.

Только самые качественные материалы

Корпус машины сделан из прочного металла. Цилиндр подачи и ручной толкател – из прочного поликарбоната.

Для изготовления чаши куттера, его ножа, режущих дисков и лезвий используется только нержавеющая сталь высочайшего качества.



Овощерезка

Машина останавливается при поднятии ручного толкателя, и Вы безопасно можете загружать в нее овощи. При возврате его в исходное положение машина снова включается, и Вы можете продолжать работу. Эта функция автоматического запуска/остановки делает работу более эффективной и является явным преимуществом, в особенности при переработке больших объемов овощей. В цилиндре подачи есть труба для загрузки продолговатых продуктов, как, например, огурцы или лук-порей.



Вертикальный куттер/блендер

Нержавеющая чаша куттера имеет объем 3 литра и снажена плотно закрывающейся крышкой, что позволяет перерабатывать большие объемы как жидких, так и сухих продуктов. CC-34 может работать на двух скоростях, 1 450 или 2 650 об/мин. Он снажен режимом пульсации, дающим моментальное переключение на максимальную скорость, что облегчает контроль процесса измельчения и перемешивания.



Удобные функции

CC-34 снажен запатентованной системой тройных скребков. С их помощью легко очищать чашу и крышку при работе. К тому же они направляют продукты со стенок прямо на ножи в процессе переработки, что дает исключительно равномерную переработку за короткое время. Ножи куттера зубчатые, что делает их более прочными и предохраняет от преждевременного изнашивания.



Аксессуары



Набор из 2 режущих дисков



Набор из 4 режущих дисков

Настенный кронштейн для дисков/решеток



Щетка

Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель обладает высоким крутящим моментом и вращает режущий инструмент через не нуждающийся в обслуживании зубчатый ремень. Поскольку применяется замедляющая передача, комбинированные кухонные процессоры CC абсолютно надежны в эксплуатации – независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете. Если вдруг скорость вращения падает, к двигателю поступает дополнительный ток для поддержания его равномерного хода.

Режущие инструменты высочайшего качества для наилучшего результата

Все режущие инструменты пригодны для мытья в посудомоечной машине. ● = сделано из нержавеющей стали



Ломтик

1, 2, 4, 6

* 0,5, 1,5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 мм

Для нарезки ломтиком как твердых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.

Для нарезки кубиком вместе с подходящими решетками.

Для картофеля фри вместе с решеткой для фри.

Для шинковки капусты.



Диски для тонкой нарезки

* 15 мм

Для нарезки ломтиком как твердых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.

Для нарезки кубиком вместе с подходящими решетками.



Диск для нарезки мягких продуктов

* 8, 10, 12, 15 мм

Для нарезки ломтиком твердых овощей, таких как корнеплоды и т.д.

Для нарезки кубиком вместе с подходящими решетками.



Волнистый ломтик

4 мм

* 2, 3, 4, 5, 6 мм

Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свеклы, моркови и т.д.



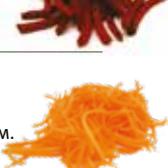
Соломка

2x2, 4x4 мм

* 2x6, 3x3 мм

Для нарезки соломкой твердых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д.

Для картофеля фри слегка закругленной формы.



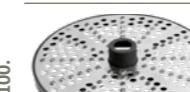
Тёрка/Измельчитель

2, 4, 6 мм

* 1,5, 3, 4, 5, 8, 10 мм

Для натирания моркови и капусты для салатов. Для измельчения орехов, миндаля, сухарей.

Для натирания сыра для пиццы часто используются тёрки 4,5-6 мм. Для капусты 8-10 мм.



Мелкая тёрка, мелкая

Для тонкого натирания продуктов, например, твердых сухих 'сыров', сырого картофеля для драников, изготовления панировки.



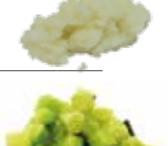
Тёрка для твердого сыра

Идеальна для натирания твердого сыра, такого как пармезан. Производит несколько более грубую крошку, чем Мелкая тёрка, особо мелкая



Мелкая тёрка, особо мелкая

Натирает продукты очень мелко, такие как черная редька, тертая для пюре и т.д.



Решётка для нарезки кубиками

* 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 мм

Решетки предназначены для нарезки кубиком в сочетании с подходящими подрезными дисками (диски для нарезки ломтиком и кубиком).

Для нарезки как твердых, так и мягких продуктов.



Руководство по режущим инструментам HALLDE с результатами, фотографиями и видеороликами доступно на веб-сайте hallde.com.



Комби куттеры СС-34

- Непревзойденная компактная машина, совмещающая в себе функции овощерезки и вертикального куттера/блендера.
- Большой подающий цилиндр с полукруглым сечением вмещает большинство продуктов целиком.
- Вы с легкостью можете уложить помидоры, лук, сладкий перец и т.д. вдоль стенок цилиндра подачи, для нарезки в определенном направлении.
- Нарезает кубиком мягкие и твердые продукты 8x8x8, 10x10x10, 12x12x12, 15x15x15, 20x20x20 мм.
- Запатентованная система тройных скребков для куттера СС-34 обеспечивает быстрое и равномерное измельчение.
- Корпус машины прочный, полностью металлический, выдерживает грубое обращение.
- Легкую настольную машину удобно переносить за боковые ручки, убирать и доставать при надобности.
- Автоматическое определение скорости: Четыре скорости:
500 и 800 об/мин. (овощерезка) и 1450 и 2650 об/мин. (куттера).



Машина

- Двигатель: 1кВт, Четыре скорости. 220-240 В, однофазный, 50 Гц.
- Передача: Зубчатый ремень. • Класс защиты машины: IP34.
- Защитная система: Два предохранительных выключателя.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А
- Предохранитель: 10 А, инерционный. • Магнитное поле: Менее 0,1 мкТ.
- Уровень шума LpA (EN31201): 76 дБА при нарезке и 82 дБА при нарубке.



Материал

- Корпус отсека мотора: ABS пластик. • Корпус рабочей камеры: Алюминий.
- Устройство подачи: Поликарбонат и полиамид. • Диск сбрасыватель: Ацеталь
- Чаша: нержавеющая сталь. • Крышка и скребковая система: Ксиликс
- Основание ножа: Ацеталь, армированный нерж. сталью.
- Диски режущих инструментов: Нержавеющая сталь.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая сталь.



Объем и размеры

- Цилиндр подачи: объем 0,9 литров. Высота 185 мм. Диаметр 170 мм.
- Труба подачи: внутренний диаметр 53 мм.
- Объем чаши: брутто 3 литра. Нетто 1,4 л.

Режущие инструменты

- Диаметр режущих инструментов: 185 мм. • Диаметр ножа куттера: 170 мм.

Вид обработки

- Насадка-овощерезка: Нарезка кубиками, ломтиками, соломкой, шинкование, натирание, фигурная нарезка. Обработка сырых и вареных овощей, фруктов, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д.
- Насадка-куттер: рубит, перемалывает, измельчает, смешивает. Обработка мяса, рыбы, фруктов, овощей, зелени, орехов, миндаля, пармезана, шоколада и др. Взбивает десерты, салатные заправки, топпинги, супы пюре, майонезы, соуса, овощные пюре, паштеты, приготавливает мясные и рыбные фарши.



Пользователи

- Рестораны, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и т.д.



Масса нетто

- Машина: 8,6 кг
- Насадка - Овощерезка: 1 кг
- Насадка - Куттер: 1,4 кг
- Режущие инструменты: 0,3 кг

Стандарты

- Другое: Зайдите на halde.com. Выберите модель, затем "Сертификация"



Профессиональное
кухонное оборудование
Сделано в Швеции

AB Hällde Maskiner P.O. Box 1165 SE 164 26 KISTA Sweden

• Тел: +46 8 587 730 00 • Факс: +46 8 587 730 30 • www.hallde.com • info@hallde.com