



Food Preparation Machines
Made in Sweden

CC-32/34

Комбинированный кухонный процессор

- 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.



Комбинированный
кухонный процессор

CC-32/34



Компактный аппарат с большими возможностями

Комбинированные кухонные процессоры HALLDE отлично подходят для малогабаритных кухонь. СС-32 и СС-34 совмещают в себе функции овощерезки и вертикального куттера/блендера. Они небольшие по размеру, их легко убрать по окончании работы и снова достать по необходимости.



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 СС 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.

Регулятор скорости HALLDE

СС-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. СС-32 имеет две скорости: 500 об/мин для овощерезки, 1450 об/мин для вертикального куттера/блендера.

Разработан для безупречной гигиены

Комбинированные кухонные процессоры СС изготавливаются исключительно из сертифицированных по нормам гигиены материалов. Они отличаются гладкими поверхностями и округленными 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 ABS пластика. Цилиндр подачи и ручной толкатель – из прочного поликарбоната. Рабочая камера из анодированного алюминия. 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.

Двойная защита от открытого ножа

При поднятии ручного толкателя или снятии цилиндра подачи электричество полностью отключается. Благодаря этой двойной защите машина никогда не заработает с открытым ножом.

Полный комплект режущих инструментов

С помощью широкого выбора режущих инструментов с диаметром 185 мм, комбинированные кухонные процессоры СС справятся с любой работой. СС нарежет кубиком, ломтиками, соломкой, натирет, шинкует и фигурно нарежет как твердые, так и мягкие продукты.



Вертикальный куттер/блендер

Нержавеющая чаша куттера имеет объем 3 литра и снабжена плотно закрывающейся крышкой, что позволяет перерабатывать большие объемы как жидких, так и сухих продуктов. СС-34 может работать на двух скоростях, 1450 или 2650 об/мин. Он снабжен режимом пульсации, дающим моментальное переключение на максимальную скорость, что облегчает контроль процесса измельчения и перемешивания. СС-32 имеет одну скорость, 1450 об/мин, без режима пульсации.

Удобные функции

СС-34 снабжен 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. СС-32 не имеет скребков.



СС-32/34 Аксессуары



Набор из 2 режущих дисков



Набор из 4 режущих дисков

Настенный кронштейн для дисков/решеток



Щетка

Режущие инструменты высочайшего качества для достижения наилучшего результата, при любом виде нарезки

СС-32/34



Диск для нарезки ломтиком

1, 2, 4, 6

* 0,5, 1,5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 мм.

- Нарезка ломтиком твердых и мягких продуктов, таких как корнеплоды, сладкий перец, лук, лук-порей, огурцы, помидоры, яблоки, цитрусовые, бананы, грибы и т.д.
- Шинкование салата и капусты.
- 0,5мм для Пармезана хлопьями
- Начиная с 4мм и выше нарезка помидоров, бананов, грибов, шинковки китайского салата и латука.



Диск для фигурной нарезки

4 мм.

* 6 мм.

- Для фигурной нарезки свеклы, огурцов, моркови и т.д.



Диск для нарезки соломкой

2x2, 4x4 мм.

* 2x6, 3x3 мм.

- Нарезка соломкой картофеля и моркови для супа, огурцов для салата и т.д.
- Нарезка картофеля для приготовления картофеля фри.



Тёрка/Измельчитель

2, 4, 6 мм.

* 1,5, 3, 4,5, 8, 10 мм.

- Натирание моркови и белокочанной капусты для салатов.
- Измельчение орехов, миндаля и сухого хлеба.
- Шинкование белокочанной капусты.
- Натирание сыра для пиццы и запеканки.



- * Мелкая терка, мелкая
- * Мелкая терка, особо мелкая
- * Терка для твердых сыров

- Натирание корнеплодов, хлеба, сыра и т.д.
- Мелкое натирание сырого картофеля для картофельных котлет.
- Особо мелкое натирание редьки, сухого хлеба, моркови и т.д.
- Терка для твердых сыров, превосходна для пармезана.



Решетка для нарезки кубиками

* 8x8, 10x10, 12x12, 15x15 мм.

- Нарезка кубиками корнеплодов, фруктов, картофеля, овощей, различных сортов капусты, моркови, огурцов, яблок и т.д. в комбинации с соответствующим диском для нарезки ломтиком или для тонкой нарезки.



Диск для нарезки кубиками мягких продуктов

* 8, 10, 12, 15 мм.

- Комбинация диска и решетки для нарезания кубиками мягких продуктов, таких как помидоры, лук, сладкий перец, вареные овощи, бананы, киви, клубника и т.д.



* Можно использовать диски из ассортимента RG-100.

СС-32/34 Результаты измельчения насадкой – куттером



Лук репчатый



Мускатный орех



Мускатный орех



Рубленое мясо



Майонез



Петрушка

СС-32/34 Результаты нарезки



Томаты ломтиком



Лук-порей колечками



грибы



Огурец соломкой



Салат из капусты, моркови, лука



Морковный салат

С руководством по использованию режущих инструментов Halldé Вы можете ознакомиться на нашем сайте www.halldé.com/toolguide. Там Вы также найдете дополнительную информацию, фотографии и видео.



CC-32/34 Комбинированный кухонный процессор

- 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.
- Режущие инструменты с диаметром 185 мм, позволяют нарезать продукты кубиками, ломтиком, брусочком, соломкой и т.д.
- Запатентованная система тройных скребков для куттера CC-34 обеспечивает быстрое и равномерное измельчение.
- Камера нарезки выполнена из анодированного алюминия и без проблем выдерживают тяжелую переработку. Легкую машину удобно переносить за боковые ручки.

Машина

- Двигатель: 1кВт, Четыре скорости (CC-34), две скорости (CC-32). 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 поликарбонат
- Основание ножа: Ацеталь, армированный нерж. сталью. • Скребки: Ксилекс
- 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 литров (CC-34), 0,9 литров (CC-32).

Режущие инструменты

- Диаметр режущих инструментов: 185 мм. • Диаметр ножа куттера: 170 мм.
- Частота вращения CC-34: овощерезка 500 и 800 об/мин. Куттер 1 450 и 2 650 об/мин.
- Частота вращения CC-32: овощерезка 500 об/мин. Куттер 1 450 об/мин.

Вид обработки

- Нарезка кубиками, ломтиками, соломкой, шинкование, натирание, фигурная нарезка. Мелкая нарезка, перемешивание, взбивание.
- Обработка фруктов, сырых и вареных овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов и т.д. с помощью овощерезки.
- Обработка мяса, рыбы, фруктов, овощей, орехов и т.д. с помощью куттера.
- Взбивает соусы, супы, салатные заправки и т.д. с помощью куттера.

Пользователи

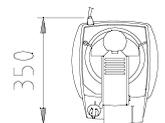
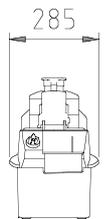
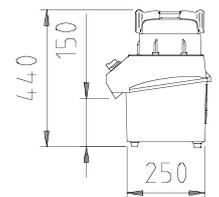
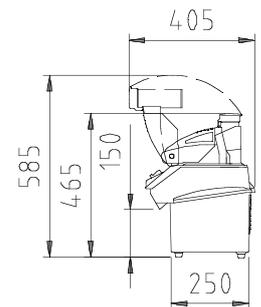
- Рестораны, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и т.д.

Масса нетто

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

Стандарты

- EN 1678+A1:2010. Директива ЕС по машиностроению 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.
- RoHS 2002/95/EC • NSF/ANSI Стандарт 8.



Food Preparation Machines
Made in Sweden

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

• Тел: +7(831) 414-34-41 • Факс: +7(831) 220-50-26 • www.thtorg.ru • 2205026@mail.ru