



Food Preparation Machines
Made in Sweden

CC-32/34 Combi Cutter

- Rebanadas, cubos, tiras, rallados, julianas de verduras, fruta, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc.
- Pica y tritura carne, pescado, verdura, fruta, fruto seco, etc.
- Mezcla/prepara salsa, sopas, aliños, etc.
- Máquina de sobremesa con diseño robusto para cocinas pequeñas.
- Prepara hasta 80 porciones por día o 2 kg por minuto.



Combi Cutter

CC-32/34



Máquina pequeña con potencial

HALLDE's Combi Cutter es un compromiso perfecto para la cocina más pequeña. El CC-32 y los modelos CC-34 son a la vez máquinas de preparación de verduras y cutter verticales en una máquina. Son pequeñas y compactas y fáciles de guardar y sacar cuando los necesite.

Selector de velocidad HALLDE

El CC-34 tiene 4 velocidades; 500 y 800 rpm para la cortadora y 1,450 y 2,650 rpm para el cutter vertical. La máquina detecta automáticamente con el que se va a trabajar y elige la velocidad. El CC-32 tiene dos velocidades 500 y 1450 rpm.

Desarrollado para la mejor higiene

El CC es fabricado exclusivamente a partir de material certificado higiénicamente. La máquina tiene superficies lisas, bordes redondeados y no tiene huecos innecesarios donde puedan penetrar los alimentos y se atasquen. Para la rápida limpieza, todas las partes sueltas son sencillas de quitar para el lavado fácil de la máquina. Todas las partes se pueden limpiar en el lava-vaajillas.

Sólo el mejor material

La base de la máquina está fabricado de metal sólido. El alimentador es de policarbonato fuerte y el recipiente es de acero inoxidable. Se utiliza sólo acero inoxidable de alta calidad para fabricar la cuchilla de corte de la cutter.



La mayor Fiabilidad posible

El potente motor está orientado hacia abajo y tiene un alto par, que hace que las máquinas-CC sean excepcionalmente fiables - con independencia de los alimentos con que usted está trabajando. Si el motor está llamado a trabajar más duro, se suministra más energía para asegurar su funcionamiento.



Cortadora de hortalizas

Cuando la placa empujadora se levanta la máquina se detiene para el llenado. Cuando se introduce la máquina se reinicia y usted puede seguir trabajando. La función de marcha paro automático hace su trabajo más eficaz. Una ventaja evidente, especialmente cuando se trata de grandes volúmenes. El alimentador tiene un tubo de alimentación para la preparación de objetos largos y estrechos como el pepino o la zanahoria.

Doble sistema de seguridad para una protección contra las cuchillas

Si el cilindro de alimentación se retira, la máquina se para. Gracias a esta doble seguridad, no hay riesgo de que la máquina con discos se ponga en marcha sin protección.

Disco de corte para cada ocasión

Nuestra amplia gama de discos de corte Ø185 mm permite al CC elaborar todas las tareas imaginables. El CC realiza rodajas, tiras, ralladuras, desde los productos duros a los productos blandos. El CC-34 también realiza cubos, único en su clase. Las cuchillas y las rejillas son reemplazables. Como resultado, usted no necesita comprar nuevos discos de corte.



Cutter Vertical/licuadora

La cuba de tres litros dispone de una tapa herméticamente sellada que permite la preparación de grandes cantidades de ingredientes líquidos y secos. La cutter vertical puede funcionar a dos velocidades y 1.450 rpm 2.650. También tiene la función de impulsos que proporciona acceso directo a la velocidad más alta. La función impulso permite un mejor control cuando se está cortando o mezclando. El CC-32 tiene una velocidad 1.450 rpm y no tiene la función impulso.



Funciones inteligentes

El CC-34 tiene un sistema patentado rascador con tres brazos rascadores. Éstos mantienen la tapa y el interior de un recipiente limpio. Al mismo tiempo se mueven los ingredientes hacia las cuchillas durante la preparación. El diseño y el ángulo de las cuchillas en combinación con los rascadores significa que los ingredientes se revuelven en el perol dando a todo el contenido una textura uniforme. Esto proporciona un resultado perfecto en tiempo rápido. Las cuchillas son dentadas lo que los hace más resistentes al desgaste. El CC-32 viene sin rascador.

CC-32/34 Accesorios



Pack 2 discos de corte



Pack 4 discos de corte



Soporte disco de corte



Cepillo

Discos de corte de primera calidad para cualquier corte y resultados óptimos

CC-32/34 Guía de cuchillas de corte



Rebanadora

1, 2, 4, 6 mm.

* 0,5, 1,5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 mm.

- Rebana productos firmes y blandos, tales como tubérculos, pimiento, la cebolla, puerro, pepino, tomate, manzana, cítricos, plátanos, champiñones, etc.
- Corta en tiras lechuga y col.
- Pica cebolla en combinación de la rejilla de cubos.
- Cubos en combinación de la rejilla de cubos adecuada.



Rebanadora ondulada

4 mm.

* 2, 3, 5, 6 mm.

- Rebana onduladas remolacha, pepino, zanahoria, etc.



Disco cortador tiras

2x2, 4x4 mm.

* 2x6, 3x3 mm.

- Rebana en juliana patatas y zanahorias para sopas. pepino, zanahoria para ensalada, etc.
- Para patatas fritas ligeramente curvadas.

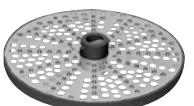


Rallador de alimentos

2, 4, 6 mm.

* 1,5, 3, 4,5, 8, 10 mm.

- Ralla zanahorias y col para ensaladas.
- Ralla avellanas, almendras y pan seco.
- Ralla queso para pizza y gratinados.
- Corta en tiras col y repollo blanco.



* Rallador Fino

* Rallador Extra Fino

* Rallador Queso Duro

- Ralla hortalizas, pan seco, queso, etc.
- Ralla patatas crudas para tortillas de patata.
- Rallador extra fi no, ralla rábano, pan seco, etc.
- Rallador queso duro es perfecto para queso tipo parmesano.



Rebanadora para

* 12,5 mm.

- Dados hortalizas, patatas, repollo en combinación con la rejilla de cubos adecuado.



Rejilla Cubos

* 8x8, 10x10, 12x12, 15x15 mm.

- Corta en Dados hortalizas, frutas, patatas, coles, nabos, zanahorias, pepinos, manzanas, etc, en combinación con la Rebanadora estándar adecuada o Rebanadora fina.



Conjunto Cubos Soft

* 8x8x8, 10x10x10, 12x12x12, 15x15x15 mm.

- Conjunto para dados de productos blandos como el tomate, cebolla, pimienta, plátano, kiwi, fresas, etc.



* Los discos de corte de la RG-100 también encajan en la CC-32/CC-34.

CC-32/34 Cutter Vertical Resultados



Cebolla



Postres



Almendras / Frutos secos



Carne picada



Mayonesa



Perejil

CC-32/34 Máquina Preparación Hortalizas Resultados



Tomates



Puerro



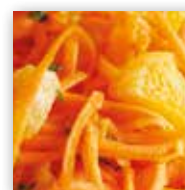
Vegetales a cubos



Pepino



Ensalada de col



Ensalada de zanahoria

Nuestra Guía de Selección de Discos de Corte, con resultados, imágenes y vídeos, está disponible en nuestra página de Internet. Entra en hallde.com.



CC-32/34 Combi Cutter

- Superb Combi que es a la vez una máquina de preparación de verduras y cutter vertical en una sola máquina.
- Cilindro alimentador en forma Gran media luna que permite la mayoría de los alimentos.
- Apilado cómodo de tomates, cebollas, pimientos, etc., en el cilindro para un rebanado en una predeterminada dirección.
- Cuchillas de 185 mm de diámetro puede realizar cubos.
- Sistema rascador con tres rascadores para la cutter vertical en el CC-34 produce más con mejores resultados.
- Base de la máquina entera de metal que puede soportar manipulaciones bruscas.
- Modelo de sobremesa fáciles de guardar y sacar cuando sea necesario, con sus dos robustas asas laterales.

Máquina

- Motor: 1.0 kW. Cuatro velocidades (CC-34), Dos velocidades (CC-32). 110-120 V, 1-fase, 50-60 Hz. 220-240 V, 1-fase, 50-60 Hz.
- Transmisión: Correa dentada
- Sistema de seguridad: Dos micros de seguridad.
- Grado de protección maquina: IP34.
- Cable eléctrico: con conexión a tierra monofásico, 10 A
- Fusible: 10 A, fusible retardado.
- Nivel sonoro LpA (EN31201): cortadora 76 dBA, Picar / mezclar 82 dBA.
- Carga Magnética: Por debajo de 0.1 microtesla.

Materiales

- Máquina base: Aluminio. • Cilindro alimentador: Policarbonato o poliamida.
- Placa empujadora: Acetal. • Perol: Acero inoxidable.
- Disco de corte: Acero inoxidable. • Tapa: Policarbonato. • Rascador: polisulfona.
- Cuchillas disco de corte y cuchillas del conjunto cuchillas: Acero inoxidable.

Volumen y dimensiones

- Cilindro alimentador: Volumen 0,9 litros. Altura 185 mm. Diámetro 170 mm.
- Tubo Alimentador con diámetro interior 53 mm.
- Perol volumen: Bruto 3 litros. Neto líquidos 1,4 litros (CC-34), 0,9 litros (CC-32).

Discos de corte

- Discos de corte: 185 mm. • Cuchillas cutter diámetro: 170 mm.
- Velocidades CC-34: Cortadora 500 y 800 rpm. Vertical Cutter 1 450 y 2 650 rpm.
- Velocidades CC-32: Cortadora 500 rpm. Vertical Cutter 1 450 rpm.

Tipo de preparación

- Rebanadas, cubos, tiras, rallados, hace julianas y rebanadas onduladas.
- Procesa fruta, hortalizas, pan seco, queso, frutos secos, setas, etc.
- Prepara aderezos, aceites de hierbas, mantequillas aromáticas, espesantes, mayonesa, salsas, sopas, carnes picadas, purés, patees, etc
- Prepara la carne, pescado, frutas, vegetales, nueces, queso, champiñones, chocolate, etc.

Usuarios

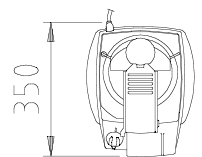
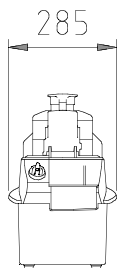
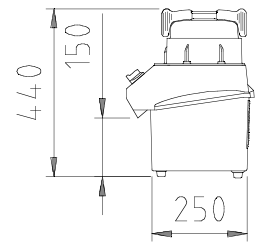
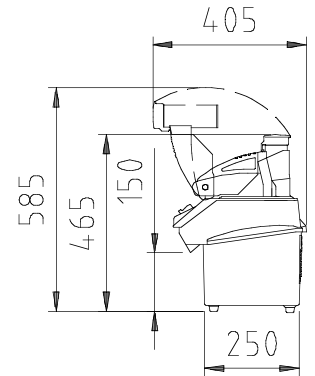
- Para restaurantes, pizzerías, bares, cocinas de dietética, escuelas, guarderías, residencias, fast food, cocinas de catering, etc.

Peso Neto

- Máquina base: 8.6kg.
- Cilindro alimentador cortadora: 0.3 kg.
- Máquina preparación Hortalizas: 1 kg
- Sistema Cutter Vertical: 1.4 kg

Normas

- EN 12852+A1:2010. EN 1678+A1:2010. Directiva de máquinas de la 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.
- RoHS 2002/95/EC • NSF/ANSI Standard 8.



Food Preparation Machines
Made in Sweden



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