



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد

قطاعة مدمجة CC-34

- التشريح، التقطيع على شكل مكعبات، الفرغ، التقطيع المتموج و الرقيق، اعداد الفاكهة، الخضروات، الخبز الجاف، الجبن، المكسرات، والفطر.. الخ
- تقطيع و فرم اللحوم، الأسماك، الخضروات، الفواكه والمكسرات.. الخ
- تخلط و تمزج الصلصات، الشوربات و زينة السلطات.. الخ
- من الطراز الذي يوضع على طاولة، للاستخدام في المطابخ الصغيرة.
- تقوم بتحضير ما يقارب 80 حصة في اليوم و 2 كغم في الدقيقة.



قطاعة مدمجة

CC-34

أعلى درجة من الموثوقية

الآلة مزودة بمحرك قوي موجه للأسفل ولديه عزم دوران عالي، وهذا يجعل من CC-34 آلة يمكن الاعتماد عليها بشكل استثنائي - بغض النظر عن المنتجات التي يتم تحضيرها. يتم توفير المزيد من الطاقة لضمان تشغيل الموتور عند زيادة العمل.



آلة صغيرة و لكن قوية

تعتبر قطعاعات HALLDE المدمجة حلاً مثالياً للمطبخ الصغير. تتميز CC-34 بأنها على حد سواء آلات لتحضير الخضار وقطاعات عمودية في آلة واحدة. إنها صغيرة ومدمجة وسهلة النقل.

محدد السرعة

CC-34 مزودة بأربعة سرعات: 500 و 800 دورة في الدقيقة لإعداد الخضروات و1,450 دورة في الدقيقة و2,650 للقطاعة العمودية. تكتشف الآلة تلقائياً أية أداة وصلت بها ووفقاً لذلك تقوم بتحديد السرعة المناسب لاستخدامها.

طورت لنظافة أفضل

تم تصنيع CC-34 من مواد صحية موثوقة. تتميز بسطح أملس، حواف مستديرة ولا يوجد هناك أي فجوات يلتصق أو ينفذ منها الطعام. جميع الأجزاء القابلة للتفكيك يسهل ازالتها للغسل.

فقط أفضل المواد

صنعت قاعدة الآلة من الفولاذ المقوى، المغذي من البولي كربونات، الوعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ. أما شفرات سكين أداة التقطيع فقد صنعت من الفولاذ المقاوم للصدأ.



قطاعة خضار

عند رفع لوح الدفع إلى الأعلى فإن الآلة تتوقف عن العمل للتعبئة، وعند انزاله تعود الآلة للعمل من جديد. هذه الوظيفة الأوتوماتيكية للبدء والتوقف عن العمل تجعل عملك أكثر فعالية. وهذه الميزة فعالة أيضاً عندما يتعلق الأمر بتحضير كميات كبيرة. وحدة التغذية مزودة بأنبوب تغذية لتحضير المنتجات الطويلة والصغيرة مثل الخيار والكراث.

سلامة مزدوجة ضد شفرات غير محمية

تتوقف الطاقة إذا قمت بإزالة اسطوانة التغذية. ويفضل نظام السلامة المزدوج فإنه لا يوجد خطر من الآلة عندما تكون أداة التقطيع غير محمية.

أدوات تقطيع لجميع المهام

لدينا مجموعة واسعة من أدوات التقطيع الكبيرة Ø185 ملم، والتي يمكنها التعامل مع كل المهام التي يمكنك تصورها، إذ إن CC-34 تقوم بالتشريح، التقطيع التكميبي، الفرغ، التقطيع المتموج - كل شيء من المنتجات الناعمة والصلبة.

قطاعة /خلاط عمودي

الوعاء ذو الثلاثة لترات لديه غطاء مع ختم مطاطي يسمح بتحضير كميات كبيرة من المنتجات السائلة والجافة. يمكن تشغيل القطاعة العمودية بسرعتين ومزودة أيضاً بوظيفة النبض التي توفر الوصول المباشر إلى سرعة أعلى. تعطيك وظيفة النبض تحكم أفضل عند التقطيع أو الخلط.

وظائف ذكية

CC-34 مزودة بنظام كشط ذو ثلاثة أذرع، يعمل على نظافة الوعاء والغطاء، في الوقت نفسه تقوم بتحريك المكونات نحو السكاكين أثناء التحضير. يتميز التصميم العملي بوجود السكاكين المائلة مع تركيب الكاشطات وذلك يعمل على تحريك المكونات وجعلها كخليط واحد، وهذا يعطي نتائج مثالية في وقت سريع. تتميز السكاكين بأنها مسننة مما يجعلها أكثر مقاومة للاهتراء.

الملحقات



حزمتان أدوات تقطيع



أربع حزم أدوات تقطيع

رف الجدار

فرشاة

أدوات تقطيع ذات جودة عالية لأفضل النتائج.

كل أدوات التقطيع يمكن غسلها في الجلاية بأمان. * الفولاذ المقاوم للصدأ

هذه الأبعاد متاحة لآلة RG-100 و تتناسب أيضا مع CC-34.



صممت لتشريح الفطر و الخضروات والفواكه سواء طرية أم قاسية..
التقطيع باستخدام لوح تقطيع المكعبات المناسب.
قطع بطاطس القلي باستخدام لوح التقطيع الفرنسي.

الشراحة *

6, 4, 2, 1

* 0,5, 1,5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 مم.



صممت لتشريح الفطر و الخضروات والفواكه سواء طرية أم قاسية..
التقطيع باستخدام لوح تقطيع المكعبات المناسب.

الشراحة الناعمة *

* 15 مم



صممت لتشريح الخضار و الفواكه الطرية ، و الفطر.. الخ
ويفضل استخدامها عند تقطيع منتجات لينة، مع لوح تقطيع المكعبات المناسب.

الشراحة اللينة *

* 8, 10, 12, 15 مم.



تقطيع شرائح زينة متموجة مثل الشمندر، الخيار، الجزر..

الشراحة المموجة *

4

* 2, 3, 5, 6 مم.



تستخدم لبشر المنتجات القاسية لعمل مختلف أنواع الحساء، السلطات،
اليخنة و الزينة... الخ
مناسبة لتقطيع بطاطس القلي إلى شرائح رفيعة.

القطاعة الرقيقة *

4x4, 2x2

* 2x6, 3x3 مم.



لبشر الجزر والملفوف عند تحضير السلطة.
لبشر الجوز، اللوز والخبز الجاف.
تستخدم عادة مبشرة بقطر 6 أو 8 ملم لبشر الجبن الليبيتزا وعند تشريح
الملفوف.

مبشرة / قطاعة *

2, 4, 6

* 1,5, 3, 4,5, 8, 10 مم.



مناسبة لبشر المنتجات بشكل ناعم جدا مثل البطاطا عند تحضير فطائر
البطاطا، كذلك عند بشر الجبن الصلب و الجاف إلى مسحوق، مثل
البارميزان للمكرونات. بشر الخبز الجاف إلى نثار و الفجل إلى صلصة...
الخ
مبشرة الجبن الصلب مناسبة لبشر الجبن الصلب مثل البارميزان.

* مباشرة ناعمة *

* نعومة إضافية *

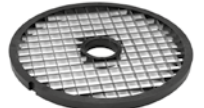
* مبشرة الجبن الصلب *



مصممة للتقطيع على شكل مربعات باستخدام القطاعة المناسبة. تقوم
بتقطيع الخضروات و الفواكه على حد سواء صلبة و لينة.. الخ

القطاعات التكعبية

* 8x8, 10x10, 12x12, 15x15, 20x20 ملم.

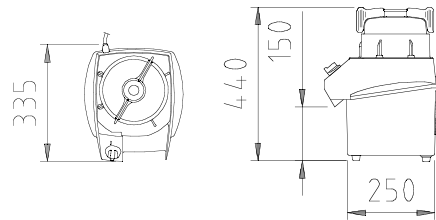
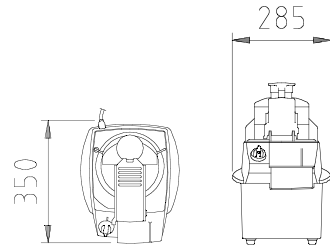
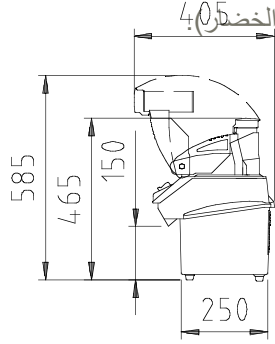


ألق نظرة على الفيديوهات في موقعنا، hallde.com

قطاعة مدمجة CC-34



- آلة مدمجة رائعة، تقوم بكلا من تحضير الخضار و التقطيع العمودي.
- اسطوانة تغذية هلالية الشكل يمكنها تحضير المنتجات بالحجم الكامل.
- من السهل رص الطماطم، البصل، الفلفل وغيرها من المنتجات قرب جدار الاسطوانة للحصول على تشريح في اتجاه محدد.
- تقطيع تكعيبي للمنتجات القاسية و الطرية: 20x20x20، 15x15x15، 12x12x12، 10x10x10، 8x8x8 مم.
- تقوم الأذرع الكاشطة الثلاث بتقطيع عمودي ذي نتائج مثالية.
- صنعت قاعدة الآلة بالكامل من المعدن مما يمكنها من تحمل العمليات الصعبة.
- من الطراز الذي يمكن وضعه على طاولة. سهولة النقل لوجود مقبضين على الجوانب.
- تتميز بتحديد السرعة التلقائي: أربع سرعات، 500 و 800 دورة في الدقيقة (تحضير الخضار) و 1,450 و 2,650 دورة في الدقيقة (القطاعة العمودية).



الآلة

- المحرك: 1.0 كيلو واط. أربع سرعات. 110-120 فولت، مرحلة واحدة، 50-60 هرتز.
- التوصيل: حزام مسنن.
- نظام السلامة: اثنين من مفاتيح السلامة.
- درجة حماية الآلة: IP34.
- مقبس امداد الطاقة: موزعة، مرحلة واحدة، 10 A.
- الصمامات: 10 A (مع تأخر عمل الصمام).
- مستوى الصوت (EN31201): 76 dBA (LpA) .. التشريح 76 dBA
- التقطيع/الخلط 82 dBA
- المجال المغناطيسي: أقل من 0,1 microtesla.

المواد

- قاعدة الآلة: مصنوعة من بلاستيك ABS.
- تجويف السكين: ألومنيوم.
- المغذي: بولي كربونات وبولي أميد.
- وعاء الضخ: الأستال. الوعاء: الفولاذ المقاوم للصدأ.
- الغطاء و نظام الكشط: بلاستيك Xylex.
- أقراص أداة التقطيع: الفولاذ المقاوم للصدأ.
- سكاكين أداة التقطيع: الفولاذ المقاوم للصدأ.

أحجام وأبعاد

- اسطوانة التغذية: الكمية 0,9 لتر. الارتفاع 185 ملم. القطر 170 ملم.
- القطر الداخلي لأنبوب التغذية 53 ملم.
- حجم الوعاء: الإجمالي 3 لترات. صافي السوائل 1.4 لتر.

أدوات التقطيع

- قطر أداة التقطيع: 185 ملم.
- قطر وحدة السكين: 170 ملم.

أنواع التحضير

- ملحق تحضير الخضروات: التشريح، التقطيع على شكل مكعبات، الفرم، التقطيع المتموج و الرقيق، إعداد الفاكهة، الخضروات، الخبز الجاف، الجبن، المكسرات، والفطر.. الخ
- ملحق الخلاط/القطاعة العمودية: التقطيع، الطحن، الخلط و المزج. تحضير للحوم، الأسماك، الخضروات، الفواكه، الأعشاب، المكسرات، اللوز، البارميزان و الشوكولاته.. الخ
- تحضير الزيوت العشبية، الزبدة العطرية، التكتيف، المايونيز، الصلصات، الحساء، اللحوم المفرومة، البوريه و معجون السمك.. الخ.

المستخدمين

- المطاعم، مطابخ المتاجر، والمقاهي، المخازن، مطابخ النظام الغذائي، دور المسنين، المدارس، محلات الوجبات السريعة، مراكز الرعاية النهارية و بارات السلطة.. الخ

المعايير

- NSF / ANSI القياسية 8.
- زيارة hallde.com.
- حدد المنتج و«تأكيد».

صافي الأوزان

- قاعدة الآلة: 8.6 كجم.
- ملحق تحضير الخضار: 1 كجم
- ملحق القطاعة العمودي: 1.4 كجم
- أدوات التقطيع: 0.3 كجم.



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد

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