



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Combi Cutter CC-34

- Skivar, tärnar, strimlar, river och räfflar grönsaker, frukt, torrt bröd, ost, nötter, svamp, m.m.
- Hackar och finfördelar kött, fisk, grönsaker, frukt, nötter, m.m.
- Blandar och mixar såser, soppor, dressingar, desserter, m.m.
- Bänkmodell för det mindre köket med robust design.
- Bereder upp till 80 portioner per dag och 2 kg per minut.



Combi Cutter

CC-34



Liten maskin med möjligheter

HÄLLDEs Combi Cutters är en perfekt kompromiss för mindre kök. CC-34 är både snabbhack och grönsaksskärare i en maskin. Den är liten, nätt och lätt att ställa undan och plocka fram vid behov.

HÄLLDE Speed Selector

CC-34 har fyra hastigheter; 500 och 800 varv/minut för grönsaksskäraren samt 1450 och 2650 varv/minut för snabbhacken. Maskinen känner själv av vilken topp som är monterad och ställer automatiskt in vilka hastigheter som ska användas.

Utvecklad för bästa hygien

CC-34 tillverkas enbart av hygiencertifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna. För snabb rengöring är alla lösa delar lätta att ta bort för att enkelt skölja av maskinen. Skärverktyg och alla lösa delar går att diska i diskmaskin.

Bara de bästa materialen

Maskinbasen är tillverkad av robust ABS-plast. Mataren är av stark polycarbonat och kärlet av rostfritt stål. Skärverktygen är tillverkade i rostfritt stål och till knivbladen används enbart rostfritt knivstål av högsta kvalitet.



Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment och är nedväxlad vilket gör CC-34 mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med. Om motorn behöver jobba hårdare ges den mer ström för att behålla en jämn gång.



Grönsaksskärare

När matarplattan fälls upp stannar maskinen för att kunna fyllas på. När den fälls ned startar maskinen igen och du kan fortsätta arbetet. Denna automatiska start och stopp-funktion gör att arbetet effektiviseras. En klar fördel, särskilt vid större volymer. I mataren finns ett matarrör för att bereda långsmala varor som gurka och purjolök.



Snabbhack

Snabbhackskärlet är på tre liter och har ett tätslutande lock som möjliggör att större volymer av såväl flytande som torra produkter kan beredas. Snabbhacken har två hastigheter och puls-funktion som ger direkt tillgång till det högsta varvtalet. Pulsfunktionen ger bättre kontroll när man hackar eller blandar.



Smarta funktioner

CC-34 har ett patenterat avskraparsystem med tre avskrapararmar. De håller kärlets insida och lock rent. Samtidigt för de produkten mot knivarna under beredningen. Knivarnas utformning och vinkel gör tillsammans med avskraparna att produkterna vänds runt i kärlet så att hela innehållet tillreds jämnt. Det ger ett perfekt resultat på kort tid. Knivarna är tandade vilket gör dem tåligare mot slitage.



Verktygshängare



Rengöringsborste

Skärverktyg för alla tillfällen

Med vårt breda utbud av stora Ø185 mm skärverktyg klarar CC-34 alla tänkbara jobb. Den kan skiva, tärna, riva, strimla och räffla allt från hårda till mjuka produkter.



Tillbehör



2-pack skärverktyg



4-pack skärverktyg

Skärverktyg i hög kvalitet för bästa resultat

Alla skärverktyg är maskindiskbara. * = Rostfritt stål



Skivare

1, 2, 4, 6
* 0.5, 1.5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 mm.

Är designade för att skiva fasta och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc.
Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.
Skär Pommes frites i kombination med Pommes Frites Galler.



Finsnittskivare

* 15 mm.

Är designade för att skiva fasta och mjuka grönsaker, frukter, svampar etc.
Tärnar i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.



Soft Slicer

* 8, 10, 12, 15 mm.

Är designade för att skiva mjuka grönsaker, frukter, svamp, etc.
Används föredragsvis för tärning av mjuka produkter i kombination med rekommenderade Tärningsgaller.



Räffelskivare

4 mm.
* 2, 3, 5, 6 mm.

Skär dekorativa räfflade skivor av rödbetor, gurka, morötter etc.



Strimlare

2x2, 4x4 mm.
* 2x6, 3x3 mm.

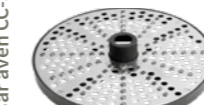
Skär strimlor av fasta produkter till soppor, sallader, grytor och dekoration etc.
Passar för att skära något böjda Pommes frites.



Råkostrivare

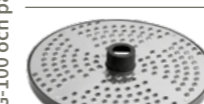
2, 4, 6 mm.
* 1.5, 3, 4.5, 8, 10 mm.

River morötter och vitkål till råkostsallader. River nötter, mandlar och torrt bröd.
Råkostrivare 6 eller 8 mm används vanligtvis för att riva ost till pizza samt till riven vitkål.



Finrivare

River produkter fint, såsom riven hård/ torr ost, rå potatis till raggmunk och bröd till ströbröd.



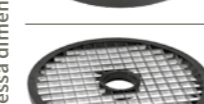
Hårdostrivare

Idealisk för att riva hårdost såsom parmesan. River något grövre än "Finrivare, Extra fin".



Finrivare, Extra fin

River produkter mycket fint, såsom rättika finfördelat till puré och potatis till en mos.



Tärningsgaller

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

Skär tärningar i kombination med en passande typ av skivare. Tärnar både hårda och mjuka grönsaker, frukt etc.



* Dessa dimensioner finns till RG-100 och passar även CC-34.



Titta på resultat- och inspirationsvideos på vår hemsida, halde.com





Combi Cutter CC-34

- Överlägsen kombimaskin som är både grönsaksskärare och snabbhack i en maskin.
- Stor halvmåneformad matarcylinder som rymmer de flesta varor hela.
- Enkelt att stapla tomat, lök, paprika m.m. mot cylinderväggen för att skära på en bestämd ledd.
- Tärnar mjuka och hårda produkter 8x8x8, 10x10x10, 12x12x12, 15x15x15 och 20x20x20 mm.
- Treamad avskrapare till snabbhacken ger ett jämnt resultat.
- Bänkmödel som är lätt att ställa undan och plocka fram vid behov, med två stadiga handtag på sidorna.
- Automatisk hastighetsinställning:
Fyra hastigheter; 500 och 800 varv/minut (grönsaksskärare), 1 450 och 2 600 varv/minut (snabbhack).

Maskin

- Motor: 1.0 kW. Fyra hastigheter. 220-240 V, 1-fas, 50-60 Hz.
- Transmission: Kuggrem
- Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP34.
- Väggslutning: Jordad, 1-fas, 10 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 76 dBA vid skärning och 82 dBA vid hackning.
- Magnetfält: Mindre än 0,1 mikrotesla.

Material

- Maskinhus: ABS-plast. • Knivhus: Aluminium.
- Matare: Polykarbonat och polyamid. • Utmatarskiva: Acetal.
- Kär: Rostfritt stål. • Knivfäste: Acetal.
- Lock och avskrapare: Xylex. • Skärverktygens skivor: Rostfritt stål.
- Skärverktygens och knivenhetens knivar: Rostfritt knivstål.

Volym och mått

- Matarcylinder: Volym 0,9 liter. Höjd 185 mm. Diameter 170 mm.
- Matarrör invändig diameter 53 mm.
- Kärlets volym: Brutto 3 liter. Netto lättflytande vätska 1.4 liter.

Skärverktyg

- Skärverktygens diameter: 185 mm. • Hackknivens diameter: 170 mm.

Typ av beredning

- Grönsaksskärartillsatsen: Skivar, tärnar, strimlar, river och räfflar. Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp m.m.
- Snabbhackstillsatsen: Hackar, finfördelar, blandar och mixer. Bereder kött, fisk, frukt, grönsaker, örter/ kryddor, mandel, nötter, parmesan, choklad m.m. Tillreder dressingar, örtoljor, kryddsmör, redningar, majonnäs, såser, soppor, köttfärs, puréer och patéer mm.

Användare

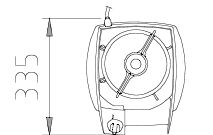
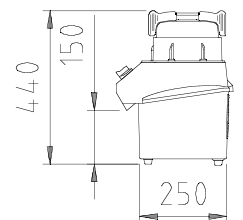
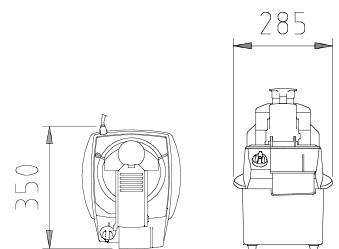
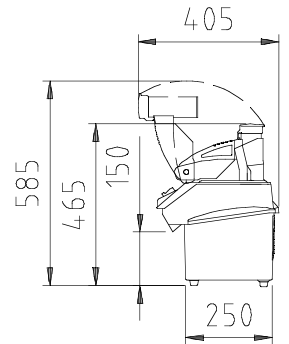
- Restauranger, butikskök, dietkök, salladsbarer, skolor, daghem, fast food-kök, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskin: 8.6 kg.
- Grönsaksskärartillsats: 1 kg
- Snabbhackstillsats: 1.4 kg
- Skärverktyg: 0.3 kg.

Normer

- Direktiv:
Besök hallde.com.
Välj produkt och "Certifikat".



Food Preparation Machines
Made in Sweden

AB Hällde Maskiner – Box 1165 164 26 Kista Sverige
• Telefon: 08 587 730 00 • Fax: 08 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com