



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

ООО «ШефСтор» - официальный партнер Halde на территории РФ



Наши компетенции

- Комплексное оснащение предприятий общественного питания.
- Розничные продажи оборудования, профессионального инвентаря и посуды.
- Технологическое проектирование.
- Доставка и монтаж.
- Гарантийное и послегарантийное обслуживание.

Контакты

Телефоны:

+7 (495) 212-18-44
+7 (800) 500-16-87

Сайт:

<https://chefstore.ru>

Email:

Отдел продаж: sale@chefstore.ru

Сервисная служба: service@chefstore.ru

Общие вопросы: office@chefstore.ru





Компактный аппарат с большими возможностями

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

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.

Разработан для безупречной гигиены

Комбинированный кухонный процессор СС-34 изготавливаются исключительно из сертифицированных по нормам гигиены материалов. Он отличается 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 металла. Цилиндр подачи и ручной толкатель – из прочного поликарбоната. Для изготовления чаши куттера, его ножа, режущих дисков и лезвий используется только нержавеющая сталь высочайшего качества.

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.



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, комбинированный кухонный процессор СС-34 справится с любой работой. СС-34 нарезает кубиком, ломтиками, соломкой, натирает, шинкует и фигурно нарезает 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, 1 450 или 2 650 об/мин. Он снабжен режимом пульсации, дающим моментальное переключение на максимальную скорость, что облегчает контроль процесса измельчения и перемешивания.

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.



Аксессуары



Набор из 2 режущих дисков



Набор из 4 режущих дисков



Настенный кронштейн



Малая/Большая щётка для очистки

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 твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками. Для картофеля фри вместе с решёткой для фри. Для шинковки капусты.	
	Диски для тонкой нарезки * 15 мм	Для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	
	Диск для нарезки мягких продуктов * 8, 10, 12, 15 мм	Для нарезки ломтиком твёрдых овощей, таких как корнеплоды и т.д. Для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	
	Волнистый ломтик ● 4 мм * 2, 3, 4, 5, 6 мм	Применяется для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.	
	Соломка ● 2x2, 4x4 мм * 2x6, 3x3 мм	Для нарезки соломкой твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д. Для картофеля фри слегка закруглённой 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, твёрдых сухих сыров, сырого картофеля для драников, изготовления панировки.	
	* Тёрка для твёрдого сыра	Идеальна для натирания твёрдого 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	Решётки предназначены для нарезки кубиком в сочетании с подходящими подрезными дисками (диски для нарезки ломтиком и кубиком). Для нарезки как твёрдых, так и мягких продуктов.	

* Можно использовать диски из ассортимента RG-100.



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





Комби куттеры CC-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 твёрдые продукты 8x8x8, 10x10x10, 12x12x12, 15x15x15, 20x20x20 мм.
- Запатентованная система тройных скребков для куттера CC-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: Ксилекс
- 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, топинги, супы пюре, майонезы, соуса, овощные пюре, паштеты, приготавливает мясные и рыбные фарши.

Пользователи

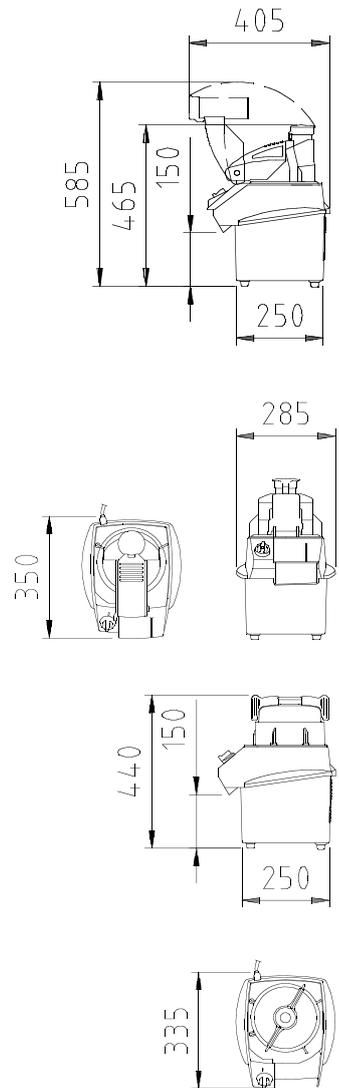
- Рестораны, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и т.д.

Масса нетто

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

Стандарты

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



Профессиональное
кухонное оборудование
Сделано в Швеции

Продажа и обслуживание оборудования Halldé:

ChefStore
Оборудование для профессиональной
кухни и предприятий торговли

ChefStore LLC, ООО «ШефСтор»

+7 (495) 212-18-44, +7 (800) 500-16-87

office@chefstore.ru

www.chefstore.ru

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.halldé.com • info@halldé.com

