HALLDE®

Профессиональное кухонное оборудование

Сделано в Швеции

Комби куттеры CC-32S

- Нарезка 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.

ChefStore LLC, ООО «ШефСтор», тел. +7 (495) 212-18-44,
ОКПО 13153231, ОГРН 1127747057591,
ИНН/КПП 7705523108 / 772301001
E-mail: office@chefstore.ru, сайт: www.chefstore.ru

ООО «ШефСтор» - официальный партнер Hallde 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 CC-32S отлично подходит для малогабаритных кухонь, он совмещают 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

CC-32S имеет две скорости: 500 об/мин для овощерезки и 1450 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 CC-32S изготавливается 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 и рабочая камера сделаны из прочного ABS пластика. 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 CC абсолютно надежны в эксплуатации – независимо от типа продуктов, с которыми В ы 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 CC-32S справится с любой работой. CC-32S нарезает ломтиками, соломкой, натирает, шинкует и фигурно нарезает как твердые, так и мягкие продукты.

Вертикальный куттер/блендер

Чаша куттера имеет объем 3 литра и снабжена плотно закрывающейся крышкой, что позволяет перерабатывать большие объемы как жидких, так и сухих продуктов. Вертикальный куттер/блендер работает на скорости 1450 об/мин.

Удобные функции

CC-32S 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.

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

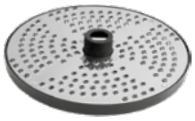
*** 1.5, 3, 4.5, 8, 10 мм**

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

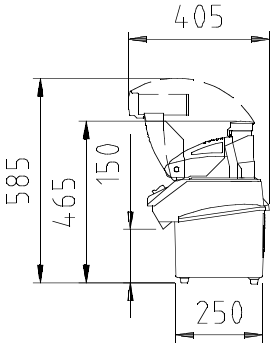
Натирает продукты очень мелко, такие как черная редька, тертая для пюре и т.д.

* 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-32S

- Непревзойденная 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 др. для их нарезки в определенном направлении.
- Камера нарезки выполнена из анодированного алюминия и без проблем выдерживают тяжелую переработку. Легкую машину удобно переносить за боковые ручки.
- Две скорости: 500об/мин. для овощерезки и 1450 об/мин. для куттера.

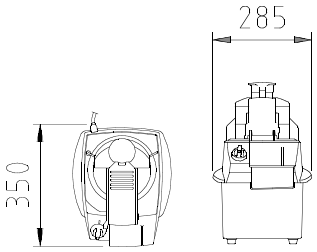


Машина

- Двигатель: 1кВт, Две скорости. 220-240 В, однофазный, 50 Гц.
- Защитная система: Два предохранительных выключателя.
- Передача: Зубчатый ремень. • Класс защиты машины: IP34.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А
- Предохранитель: 10 А, инерционный. • Магнитное поле: Менее 0,1 мкТ.

Материал

- Корпус отсека мотора: ABS пластик • Корпус рабочей камеры: ABS пластик.
- Устройство подачи: Поликарбонат и полиамид. • Диск сбрасыватель: Ацеталь
- Чаша: нержавеющая сталь. • Крышка и скребок система: Ксилекс
- Основание ножа: ацеталь, армированный нерж. сталью.
- Диски режущих инструментов: Нержавеющая сталь.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая сталь.

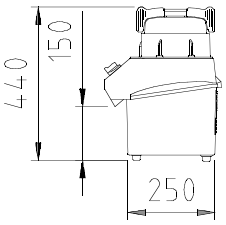


Объем и размеры

- Цилиндр подачи: Объем 0,9 л. Высота 185 мм. Диаметр 170 мм.
- Труба подачи: внутренний диаметр 53 мм.
- Объем чаши: брутто 3 литра. Нетто 0,9 литров.

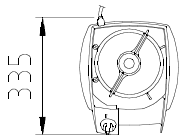
Режущие инструменты

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



Вид обработки

- Нарезка 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 сыра, грибов, шоколада и т.д. с помощью куттера.
- Взбивает соусы, супы, овощные пюре, салатные заправки, майонезы, десерты, паштеты, приготавливает мясные и рыбные фарши 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: 7 кг
- Насадка - Овощерезка: 1 кг
- Насадка - Куттер: 1,4 кг
- Режущие инструменты: 0,3 кг

Стандарты

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

CE NSF EAC CERTIFIED LR ISO 9001

HALLDE®

Профессиональное кухонное оборудование
Сделано в Швеции

По вопросам ремонта и приобретения запасных частей обращайтесь:

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 • hallde.com • info@hallde.com

Компания Hallde сохраняет право на внесение изменений в конструкцию и ассортимент без предварительного уведомления.
© AB Hällde Maskiner