



Food Preparation Machines
Made in Sweden

CC-32/34 Combi Cutter

- 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-32/34



Liten maskin med möjligheter

HÄLLDEs Combi Cutters är en perfekt kompromiss för mindre kök. CC-32 och CC-34 är både snabbhack och grönsaksskärare i en maskin. De är små och nätta och är lätta 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 snabbhack-ken. Maskinen känner själv av vilken topp som är monterad och ställer automatiskt in vilka hastigheter som ska användas. CC-32 har två hastigheter, en hög och en låg.

Utvecklad för bästa hygien

CC 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 polykarbonat 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-maskinerna mycket driftsäkra – 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 eller purjolök.

Dubbel säkerhet mot oskyddad kniv

Om matarcylintern avlägsnas bryts strömmen helt. Tack vare denna dubbla säkerhet finns det ingen risk att maskinen går igång när kniven är oskyddad.

Skärverktyg för alla tillfällen

Med vårt breda utbud av stora $\varnothing 185$ mm skärverktyg klarar CC alla tänkbara jobb. CC-32 och CC-34 skivar, tärnar, river, strimlar och räfflar allt från hårda till mjuka produkter.



Snabbhack

Snabbhackskärlet är på tre liter och har ett tätslutande lock som möjliggör att större volymer av så väl flytande som torra produkter kan beredas. Snabbhacken kan köras på två hastigheter, 1450 samt 2650 varv/min. Dessutom har den pulsfunktion som ger direkt tillgång till det höga varvtalet. Pulsfunktionen ger bättre kontroll när man hackar eller blandar. CC-32 har en hastighet, 1450 varv/min, och saknar pulsfunktion.

Smarta funktioner

CC-34 har ett patenterat avskraparsystem med tre avskraparmar. 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. CC-32 kommer utan avskrapare.



CC-32/34 Tillbehör



2-pack skärverktyg



4-pack skärverktyg



Verktygshängare



Rengöringsborste

Högkvalitativa skärverktyg för alla snitt och bästa resultat

CC-32/34 Skärverktygsguide



Skivare

1, 2, 4, 6 mm.

* 0.5, 1.5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 mm.

- Skivar fasta och mjuka varor som rotfrukter, paprika, lök, purjolök, gurka, tomat, äpple, citrusfrukter, bananer, svamp, m.m.
- Strimlar sallad och kål.



Räffelskivare

4 mm.

* 2, 3, 5, 6 mm.

- För räfflade skivor av rödbeta, gurka, morot, m.m.



Strimlare

2x2, 4x4 mm.

* 2x6, 3x3 mm.

- Strimlar julienne (tändstickspotatis) för Jansons frestelse, morötter för soppa, gurka för sallad m.m.
- Skär potatis till pommes frites.

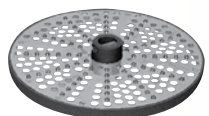


Råkostrivare

2, 4, 6 mm.

* 1.5, 3, 4.5, 8, 10 mm.

- River morötter och vitkål till råkostsallad.
- River nötter, mandel och torrt bröd.
- Strimlar vitkål.
- River pizzaost.



* Finrivare, fin * Finrivare, extra fin * Hårdostrivare

- River rotfrukter, bröd, ost, m.m.
- "Fin" river rå potatis för raggmunk.
- "Extra fin" river rättika, torrt bröd, morot, m.m.
- Hårdostrivare river hårda ostar som parmesan.



Tärningsgaller

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

- Tärnar rotfrukter, frukt, potatis, grönsaker, kål, kålrötter, morötter, gurka, äpple m.m. i kombination med skivare från HÄLLDEs grönsaksskärare RG-100 (Skivare till CC-32 och CC-34 kan ej kombineras med tärningsgaller).



Soft Dicing

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

- Tärnar mjuka produkter som tomat, lök, paprika, bananer, kiwi, jordgubbar, m.m.



* Dessa dimensioner finns till RG-100 och passar även CC-32 och CC-34.

CC-32/34 Snabbhacksresultat



Hackad lök



Dessert



Mandel



Köttfärs



Majonäs



Persilja

CC-32/34 Grönsaksskärarresultat



Tomater



Purjolök



Vegetarisk pytt



Gurka



Coleslaw



Morotssallad



CC-32/34 Combi Cutter

- Överlägsen kombimaskin som är både grönsaksskärare och snabbhack i en maskin.
- Stor halvmåneformad matarcylinde som rymmer de flesta varor hela.
- Enkelt att stapla tomat, lök, paprika m.m. mot cylinderväggen för att skära på en bestämd ledd.
- Skärverktyg med 185 mm diameter som klarar av att tärna.
- Trearmad avskrapare till snabbhacken på CC-34 ger jämnare resultat.
- Bänkmodell som är lätt att ställa undan och plocka fram vid behov, med två stadiga handtag på sidorna.
- 39 skärverktyg.

Maskin

- Motor: 1.0 kW. Fyra hastigheter (CC-34), två hastigheter (CC-32). 220-240 V, 1-fas, 50-60 Hz.
- Transmission: Kuggrem
- Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP34.
- Väggsanslutning: 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 mikrotelsa.

Material

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

Volym och mått

- Matarcylinde: 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 (CC-34), 0.9 liter (CC-32).

Skärverktyg

- Skärverktygens diameter: 185 mm. • Hackknivens diameter: 170 mm.
- Varvtal CC-34: Grönsaksskärare 500 och 800 varv/min. Snabbhack 1450 och 2650 varv/min.
- Varvtal CC-32: Grönsaksskärare 500 varv/min. Snabbhack 1450 varv/min.

Typ av beredning

- Skivar, tärnar, strimlar, river och räfflar. Hackar, finfördelar, blandar och mixer.
- Bereder frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp m.m. med grönsaksskärstillsatsen
- Bereder kött, fisk, frukt, grönsaker, nötter m.m. med snabbhackstillsatsen.
- Blandar såser, soppor, dressingar m.m. med snabbhackstillsatsen.

Användare

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

Nettovikt

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

Normer

- EU-direktiv 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.

