



Food Preparation Machines
Made in Sweden

CC-32/34 Kombi Kutter

- Schneidet, würfelt, schneidet Julienne und Buntschnitt, reibt Obst, Gemüse, trockenes Brot, Käse, Nüsse und Pilze
- Hackt und zerkleinert Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und Nüsse
- Rührt/mischt Soßen, Aromabutter, Suppen, Dressings, Schwitzen, Desserts, usw.
- bis zu 80 Portionen / Tag
2 kg / Minute



Kombi Kutter

CC-32/34



Kleine Maschinen mit Potential

HÄLLDE's Kombi Kutter sind für kleinere Küchen entwickelt worden. Die Modelle CC-32 und CC-34 sind beide Gemüseschneider und Kutter in einer Maschine. Die Maschinen sind aufgrund ihrer Kompaktheit leicht aufzustellen und zu versetzen. Sie haben robuste Griffe und eine praktische, platzsparende Wandhalterung (standardmäßig bei CC-34 und Sonderzubehör bei CC-32) für die Schneidscheiben.

HÄLLDE Geschwindigkeitsregler

Das Modell CC-34 hat 4 Geschwindigkeiten "HÄLLDE 4-SPEED 2+2" (500, 800, 1450 und 2650 U/min). Es wird automatisch erkannt, ob die Gemüseschneider-Vorrichtung oder die Kuttervorrichtung verwendet wird und stellt die richtige Geschwindigkeit automatisch ein "HÄLLDE AUTO-SPEED". Das Modell CC-32 hat 2 Geschwindigkeiten (500 und 1450 U/min).

Perfekte Hygiene

Die Maschinen haben glatte Oberflächen, abgerundete Ecken und keine unnötigen Unterbrechungen, wohin Reste eindringen und stecken bleiben



könnten. Für die schnelle Reinigung sind alle abnehmbaren Bestandteile leicht zu entfernen. Alle abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gewaschen werden.

Material

Das Maschinengehäuse besteht aus Aluminium. Die Gemüseschneider-Vorrichtung besteht aus Polykarbonat und der Behälter des Vertikal Kutteraufsatzes aus rostfreiem Stahl. Die Messerklingen sind aus Messer Stahl höchster Qualität und können zum Austausch oder Schleifen entfernt werden.



Gemüseschneider

Die Gemüseschneider-Vorrichtung gestattet schnelles, bequemes Einfüllen mit beiden Händen. Sobald die Einfüllplatte angehoben wird, stoppt die Maschine und sobald die Einfüllplatte wieder abgesenkt wird, läuft die Maschine wieder an. Die Gemüseschneider-Vorrichtung hat ein Einfüllrohr (53 mm Durchmesser) zur Verarbeitung von länglichen Nahrungsmitteln wie Gurken, Lauch, usw.



Vertikal Kutter

Der 3 Liter Behälter ist umgeben von einem Dichtungsdeckel, welcher die Verarbeitung von großen Mengen von trockenen oder flüssigen Zutaten zulässt. Das Vertikal Kuttermodell CC-34 kann mit 2 Geschwindigkeiten betrieben werden - 1450 und 2650 U/min. Zusätzlich kann die Pulsfunktion verwendet werden, welche eine bessere Kontrolle beim Hacken gibt. Das Modell CC-32 arbeitet mit 1 Geschwindigkeit - 1450 U/min und hat keine Pulsfunktion.

Sicherheitssysteme

Sobald die Gemüseschneider-Vorrichtung abgenommen wird, kann die Maschine nicht mehr starten. So besteht kein Risiko, dass die Messer ungesichert starten.



Smart Funktionen

Das Modell CC-34 hat ein patentiertes Abstreifer System. So können Nahrungsmittel, wie z.B. Hackfleisch, leicht vom Deckel und von den Wänden des Behälters entfernt werden und der Schneidzone wieder zugeführt werden, ohne dass man die Maschine abschalten, die Verarbeitung unterbrechen und den Deckel entfernen muss. Das Modell CC-34 hat keinen Abstreifer.

Schneidwerkzeug für jeden Anlass

Die CC - Modelle schneiden und reiben alles, von harten bis zu weichen Produkten. Das Modell CC-34 kann auch würfeln, die es zu einem einzigartigen Gerät macht. Jedes Messer und auch die Reibplatten können ausgetauscht werden.



CC-32/34 Zubehör



4erPackSchneidscheiben



3ERPACKSCHNEIDSCHNIDEN



Messerschutz



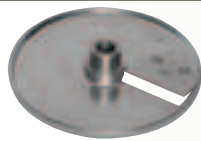
Wandhalterung



Bürste

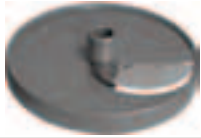
Qualitäts Schneidscheiben für perfekte Ergebnisse

CC-32/34 Schneidscheiben-Übersicht



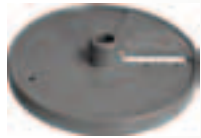
**Standardschneid-
scheibe**
8 mm, 10 mm

- Schneidet feste Produkte wie Wurzelgemüse.
- Würfelt in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter.



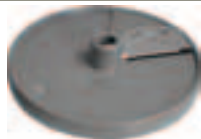
Feinschnittscheibe
1, 1.5, 2, 4, 6, 15 mm

- Schneidet feste und weiche Produkte wie Wurzelgemüse, Paprika, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Äpfel, Zitrusfrüchte, Pilze, usw.
- Zerreißt Salat und Kohl.
- Zerkleinert Zwiebeln mit dem passenden Würfelgitter.
- Würfelt in Verbindung mit dem passenden Würfelgitter.



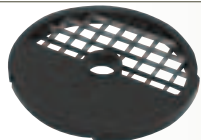
Buntschnittscheibe
4.5 mm

- Zum Schneiden von geriffelten Scheiben aus Gurken, Karotten, Zitronen, usw.



**Julienne
Schneidscheibe**
2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 6x6, 8x8,
10x10 mm

- Zum Schneiden von Streifen (Julienne) aus Karotten, usw.
- Zum Schneiden von gebogenen Pommes aus Kartoffeln.



Würfelgitter
10x10, 15x15 mm

- Würfelt Wurzelgemüse, Früchte, Kartoffel, Äpfel, Gurken, usw. in Kombination mit den passenden Standardschneidscheiben oder Feinschnittscheiben.



Reibescheibe
1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm

- Reibt Karotten und Salat für Rohkostsalate.
- Reibt Nüsse, Mandeln und trockenes Brot.



**Feinreibescheibe
Extra-Feinreibescheibe
Hartkäse-Reibescheibe**

- Reibt Wurzelgemüse, trockenes Brot, Käse, usw.
- Feinreibescheibe speziell für rohe Kartoffel.
- Extra-Feinreibescheibe speziell für Rettich, trockenes Brot, usw.
- Hartkäse-Reibescheibe speziell für Käse für Pastagerichte oder Pizze.



Soft Dicing
8, 10, 12, 15 mm

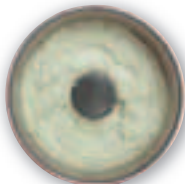
- Das "Soft Dicing" Set besteht aus einer speziellen Schneidscheibe und einem Würfelgitter. Besonders geeignet für das sanfte Würfeln von weichen und komplizierten Produkten, wie Tomaten, Zwiebeln, Erdbeeren, Bananen, usw.



CC-32/34 Vertikal Kutter



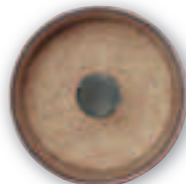
Suppen



Aromabutter



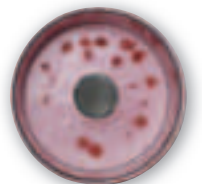
Zwiebeln



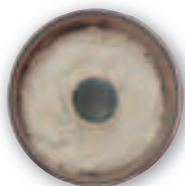
Mandeln



Schokolade



Desserts



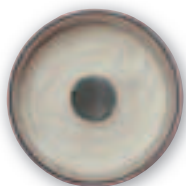
Fischmousse



Dressing



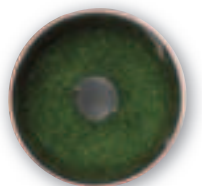
Kräuteröle



Mayonnaise

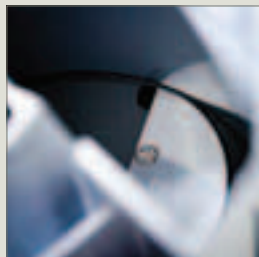
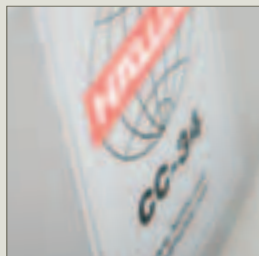


Hackfleisch



Petersilie

Unsere Schneidscheiben-Übersicht ist auch im Internet verfügbar.
www.halde.at



CC-32/34 Kombi Kutter

- 2 in 1: Gemüseschneider und Kutter in einer Maschine
- Große Halbmond-Einwurföffnung
- Einfaches Schneiden, Würfeln, Reiben, Hacken
- Smart Funktion - patentierter Abstreifer am Modell CC-34
- Qualitäts-Material
- Handliche Maschine mit leichter Reinigung

Maschine

- Motor: 1000 W, 4 Geschwindigkeiten (CC-34), 2 Geschwindigkeiten (CC-32)
50-60 Hz 220-240 V, 1-phasig, 50-60 Hz
- Kraftübertragung: wartungsfreier Zahnriemen
- Sicherheitssysteme: zwei Sicherheitsschalter
- Schutzart: IP34
- Steckdose: geerdet, 1-phasig, 10 A
- Sicherung: 10 A, verzögert
- Geräuschpegel LpA (EN31201): Schneiden 76 dBA, Hacken 82 dBA
- Magnetfeld: < 0.1 Mikrottesla

Material

- Maschinengehäuse: Aluminium • Einwurfvorrichtung: Polykarbonat und Polyamid
- Auswerferplatte: Acetal • Behälter: Edelstahl • Messerbalken: Acetal
- Gehäuse Vertikal Kutter: Polykarbonat • Abstreifer: Xylex
- Schneidscheiben: Aluminium oder Acetal
- Messerklingen: Edelstahl

Kapazität

- Gemüseschneider-Vorrichtung: Volumen 0,9 Liter, Höhe 185 mm, Durchmesser 170 mm
- Einfüllrohr Durchmesser innen: 53 mm
- Kutter Behälter: 3 Liter, Netto-Flüssigkeit 1,4 Liter (CC-34), 0,9 Liter (CC-32)

Schneidwerkzeuge

- Schneidscheiben Durchmesser: 185 mm • Messereinheit Durchmesser: 170 mm
- Geschwindigkeiten CC-34: Gemüseschneider 500 und 800 U/min. Vertikal Kutter 1.450 und 2.650 U/min.
- Geschwindigkeiten CC-32: Gemüseschneider 500 U/min. Vertikal Kutter 1.450 U/min.

Art der Zubereitung

- Schneidet, würfelt (CC-34), reibt, schneidet Julienne und Buntschnitt von Obst, Gemüse, trockenes Brot, Käse, Nüsse, Pilze, usw.
- Hackt und zerkleinert Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und Nüsse
- Rührt/mischt Soßen, Aromabutter, Suppen, Dressings, Schwitzen, Desserts, usw.

Anwendergruppe

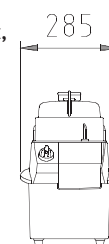
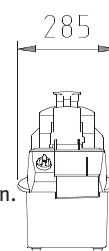
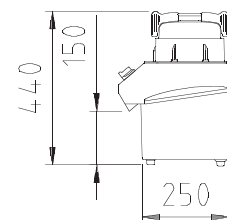
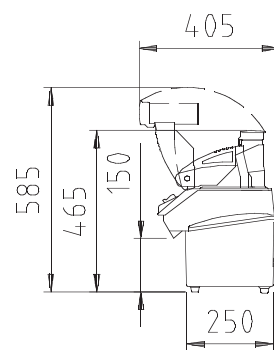
- Restaurants, Imbissküchen, Diätküchen, Tagesheime, Altersheime, Catering Einrichtungen, usw., die bis zu 80 Portionen pro Tag zubereiten.

Nettogewicht

- Maschinengehäuse: 8,8 kg
- Gemüseschneidevorrichtung: 1 kg
- Vertikal Kutter Vorrichtung: 1,4 kg

Standards

- EU Directive 98/37/EEC,
LVD 73/23 EEC,
EMC 89/336/EEC



Food Preparation Machines
Made in Sweden



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