




# Машины для переработки продуктов питания

Производятся в Швеции 



## ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

HALLDE

## МОДЕЛЬ

CC-34

## ОПИСАНИЕ

Комби куттер 120 кг/ч

## СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Швеция, ЕС

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>ОПИСАНИЕ</b>	Комбинированная машина с полукруглым загрузочным бункером и чашей из нерж. стали, производительностью 120 кг/ч или до 80 порций/день. Машина четырехскоростная с автоматическим определением скоростного диапазона в зависимости от насадки плюс режим пульсации. Насадка-овощерезка объемом 0.9 л имеет также трубу подачи диаметром 53 мм, пестик и диск-сбрасыватель. Насадка-куттер имеет чашу объемом 3 л, скребковую систему (три скребка), прозрачную крышку и нож с двумя зубчатыми лезвиями. Корпус машины сделан из ABS-пластика, а камера нарезки из алюминия. Режущие диски для насадки-овощерезки диаметром 185 мм сделаны из нерж. стали, их можно мыть в посудомоечной машине, как и все съемные детали машины. Мотор вращает режущие диски по часовой стрелке посредством зубчатого ремня с натяжителем. Машина снабжена поворотным переключателем и имеет удобные ручки для переноски.				
<b>ФУНКЦИИ</b>	Машина натирает, режет кубиком, ломтиком, волнистым ломтиком, соломкой (с насадкой-овощерезкой), рубит, измельчает, перемалывает, смешивает, взбивает (с насадкой-куттером) такие продукты как: фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы, мясо, рыбу и т.д.				
<b>ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ЁМКОСТЬ</b>	120 кг/ч, 10-80 порций/день. Чаша 3 л. Цилиндр подачи 0.9 л, труба подачи 53 мм диаметром.				
<b>МАТЕРИАЛЫ</b>	Корпус машины: ABS-пластик. Камера нарезки: алюминий. Цилиндр подачи, толкатель, пестик: поликарбонат и полиамид. Чаша: нерж. сталь. Корпус ножа: ацеталь. Лезвия: нерж. сталь. Крышка и скребки: ксилекс.				
<b>МОТОР</b>	1.0 кВт, Четыре скорости (500/800 об/мин., 1450/2650 об/мин.) и функция пульсации 220-240 В, 1Ф+N+T, 50-60 Гц. Передача: Зубчатый ремень. Тепловая защита.				
<b>РАЗЪЕМ ПИТАНИЯ</b>	Заземленный, однофазный, 10 А. Предохранитель: 10 А инерционный.				
<b>СТАНДАРТЫ</b>	EN 1678+A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.				
<b>РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПЛЕКТЫ РЕЖУЩИХ ДИСКОВ</b>	<b>ВКЛЮЧАЯ</b>				<b>ВЕС НЕТТО</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Комплект из 2-х режущих дисков<ul style="list-style-type: none"><li>Ломтик 4 мм</li><li>Терка/Измельчитель 4 мм</li></ul></li></ul>				0,6 кг
	<ul style="list-style-type: none"><li>Комплект из 4-х режущих дисков<ul style="list-style-type: none"><li>Ломтик 2 мм</li><li>Терка/Измельчитель 4 мм</li><li>Ломтик 4 мм</li><li>Соломка 2x2 мм</li></ul></li></ul>				1.2 кг
<b>ВЕС / ОБЪЕМ</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>ВЕС НЕТТО</b>	<b>УПАКОВКА</b>	<b>ВЕС В УПАКОВКЕ</b>	<b>ОБЪЕМ В УПАКОВКЕ</b>
	CC-34 Машина включая насадку-овощерезку и насадку-куттер	8,6 кг	1	13 кг	0.12 м <sup>3</sup>
<b>БЕЗОПАСНОСТЬ</b>	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, no 10/2011				
<b>ДИРЕКТИВЫ И СЕРТИФИКАТЫ</b>	Соответствует стандартам ЕС. Два контура безопасности, класс защиты: IP34.				

**ЧЕРТЕЖИ**

Чертежи, показанные ниже, можно найти на [halde.com](http://halde.com).

