

BROCHURE
CORTADOR COMBI CC-32S



ecomax



Cuatro características de superioridad

- Rebana, troza, tritura, corta en juliana y en rebanadas onduladas vegetales, fruta, pan seco, queso, nueces, champiñones, etc.
- Corta y muele carne, pescado, vegetales, frutas, nueces, etc.
- Mezcla salsas, sopas, aderezos, etc.
- Modelo para mesa con diseño robusto para cocinas pequeñas.
- Prepara hasta 80 porciones por día y 2 kg/min.

Características

• Equipo pequeño con gran potencial

El cortador combi Halde es perfecto para cocinas pequeñas. El modelo CC-32S es un equipo para procesar vegetales y un cortador vertical, todo en un sólo producto.

Es pequeño, compacto y fácil de guardar cuando no se necesita.

• Selector de velocidad HALLDE

El modelo CC-32S tiene dos velocidades, una alta (1,450 rpm) para el cortador vertical y una baja (500 rpm) para procesar vegetales. El equipo detecta automáticamente el aditamento superior y ajusta la velocidad correspondiente.

Desarrollado para brindar la mejor higiene

El modelo CC-32S está fabricado exclusivamente a partir de material higiénico certificado. El equipo cuenta con superficies lisas, orillas redondeadas y no tiene hendiduras donde se pueda quedar almacenado el alimento. Para una limpieza rápida, se pueden quitar con facilidad todas las partes sueltas del equipo. Estas partes se pueden lavar en lavaloz.

Únicamente el mejor material

La base del equipo y la cámara de la cuchilla están fabricados de plástico ABS. El alimentador está fabricado de policarbonato fuerte y el tazón de acero inoxidable de la mejor calidad para fabricar las cuchillas de las herramientas de corte.

La más alta confiabilidad posible

El potente motor con reductor de velocidad y de alta torsión hace que el modelo CC-32S sea excepcionalmente confiable, independientemente de los alimentos con los que trabaje. Si fuera necesario que el motor trabaje más, se suministrará más potencia para garantizar un funcionamiento uniforme.



- Cortador de vegetales**
 Cuando el aditamento del empujador está doblado hacia arriba, el equipo deja de llenar, pero cuando se dobla hacia abajo, el equipo se reinicia y puede continuar trabajando. Esta función de arranque y paro automático hace que el trabajo sea más efectivo. Una gran ventaja, particularmente, cuando se trabaja con volúmenes grandes. El alimentador tiene un tubo para procesar alimentos largos y estrechos como pepinos y poro.

- Seguridad doble contra cuchillos sin protección**
 Si se retira el cilindro de alimentación, se corta la energía. Gracias a la doble seguridad, no hay riesgo de que el equipo arranque si una cuchilla no tiene protección.

- Herramientas de corte para todas las ocasiones**
 Nuestra amplia gama de herramientas de corte de Ø185 mm significa que el modelo CC-32S puede manejar cualquier tarea imaginable. Rebana, ralla, tritura, corta en juliana y rebana en forma ondulada productos duros y suaves.



- Cortador vertical/mezclador**
 El tazón de tres litros de capacidad tiene una tapa de sello hermético que permite procesar volúmenes grandes tanto de líquidos como de ingredientes secos. El cortador vertical trabaja a una velocidad: 1,450 rpm.

- Funciones inteligentes**
 El modelo CC-32S tiene un sistema de raspado patentado con tres brazos raspadores que ayudan a mantener la tapa y el interior del tazón limpio. Al mismo tiempo, mueven los ingredientes hacia las cuchillas durante su procesamiento. El diseño y el ángulo de las cuchillas junto con los raspadores significa que los ingredientes giran en el tazón dando a todo el contenido una textura uniforme. Lo anterior brinda resultados perfectos rápidamente. Las cuchillas están dentadas haciéndolas más resistentes al desgaste.



Accesorios



Paquetes de 2 herramientas de corte



Paquetes de 4 herramientas de corte



Soporte para pared



Cepillo

HERRAMIENTAS DE CORTE DE ALTA CALIDAD PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

Todas las herramientas de corte se pueden lavar en la lavadora de forma segura. *acero inoxidable.



Rebanador
1, 2, 4, 6
*0.5, 1.5, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 15 mm

Rebana champiñones, frutas y verduras duras y suaves, etc.
Corta en cubos cuando se combina con un disco cubeador.
Corta papas a la francesa con ayuda de un disco para cortar papas.



Rebanador para corte ondulado
4 mm
* 2, 3, 5, 6 mm

Corta rebanadas onduladas decorativas de betabel, pepino, zanahoria, etc.



Para cortes en juliana
2 x 2, 4 x 4 mm
*2 x 6, 3 x 3 mm

Corta en juliana productos duros para sopas, ensaladas, estofados, decoraciones, etc.
Adecuado para cortar papas a la francesa ligeramente curvadas.



Rallador/triturador
2, 4, 6 mm
* 1.5, 3, 4.5, 8, 10 mm

Ralla zanahorias y calabazas para ensaladas. Ralla nueces, almendras y pan seco.
El disco rallador de 6 u 8 mm se utiliza comúnmente para rallar queso para pizza y cortar calabaza en tiras.



*Rallador fino

Para obtener producto finamente rallado, de queso duro o seco, papas crudas y pan.



*Rallador para queso duro

Ideal para rallar queso duro como el parmesano. Produce ralladura un poco más gruesa que el disco rallador fino y extra fino.

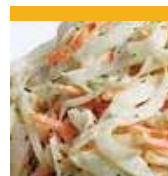
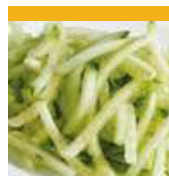
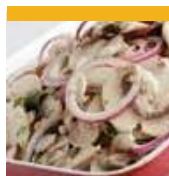
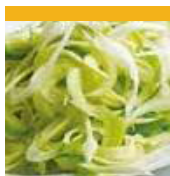


*Rallador fino y extra fino

Ralladura muy fina de productos como rábano negro rallado y papas para puré.



**Estas dimensiones están disponibles para el modelo RG-100 y se adapta al modelo CC-32S*





Cortador combi CC-32S

- El excelente modelo CC-32S es un equipo que incluye un procesador de vegetales y un cortador vertical en un sólo producto.
- Cilindro de alimentación grande en forma de media luna que contiene la totalidad de los ingredientes.
- Facilidad para apilar tomates, cebollas, pimientos, etc. en la pared del cilindro para permitir rebanar en una dirección predeterminada.
- Los tres brazos raspadores para el cortador vertical producen resultados uniformes.
- Modelo para mesa fácil de guardar cuando no se necesite con ayuda de sus dos robustas asas a los laterales.
- Configuración de velocidad automática:
Dos velocidades: 500 rpm (procesador de vegetales) y 1,450 rpm (cortador vertical).



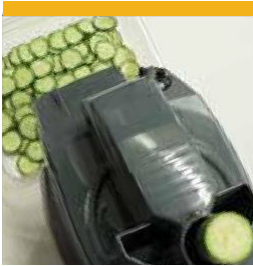
Equipo

- Motor: 1.0 kW, dos velocidades, 220-240 V, 1 fase, 50-60 Hz.
- Transmisión: banda dentada.
- Sistema de seguridad: dos interruptores de seguridad.
- Grado de protección del equipo: IP34.
- Tomacorriente: conectado a tierra, una fase, 10 A.
- Fusible: fusible de acción retardada de 10 A.
- Nivel de sonido LpA (EN31201): rebanado 76 dBA, corte/mezclado 82 dBA.
- Campo magnético: menos de 0, 1 microteslas.

Materiales

- Base del equipo: plástico ABS • cámara de la cuchilla: plástico ABS.
- Alimentador: policarbonato y poliamida • Placa eyectora: acetal.
- Tazón: acero inoxidable • Soporte de la cuchilla: acetal.
- Sistema de tapa y raspador: Xylex • Discos de corte: acero inoxidable.
- Todas las cuchillas (unidad y discos): acero inoxidable.





Volumen y dimensiones

- Cilindro de alimentación: volumen 0.9 litros; altura 185 mm; diámetro 170 mm.
- Diámetro interno del tubo alimentador: 53 mm.
- Volumen del tazón: bruto 3 litros; líquido neto 1.4 litros.

Herramientas de corte

- Diámetro de la herramienta de corte: 185 mm.
- Diámetro de la cuchilla: 170 mm.

Tipo de preparación

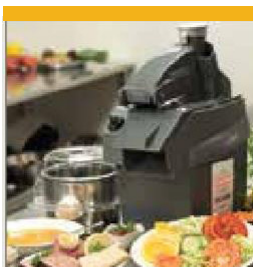
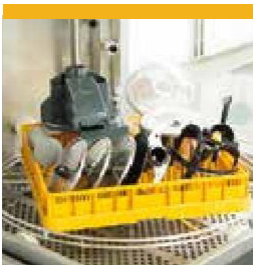
- Aditamento para procesar vegetales: rebana, tritura, troza, corta en juliana y rebanadas onduladas. Procesa vegetales, fruta, pan seco, queso, nueces, champiñones, etc.
- Aditamento para cortador vertical/mezclador: corta, tritura, mezcla. Procesa carne, pescado, fruta, vegetales, hierbas, nueces, almendras, parmesano, chocolate, etc. Prepara aderezos, aceites herbales, mantequillas de hierbas aromáticas, espesantes, mayonesa, salsas, sopas, carne molida, purés, patés, etc.

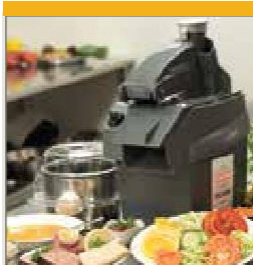
Usos

- Restaurantes, cocinas, cafés, pastelerías, comedores comunitarios, casas de retiro, escuelas, barras de ensaladas, servicios de comida rápida, etc.

Peso neto

- Base del equipo: 7 kg.
- Aditamento para procesar vegetales: 1 kg.
- Aditamento cortador vertical 1.4 kg.
- Herramientas de corte: 0.3 kg



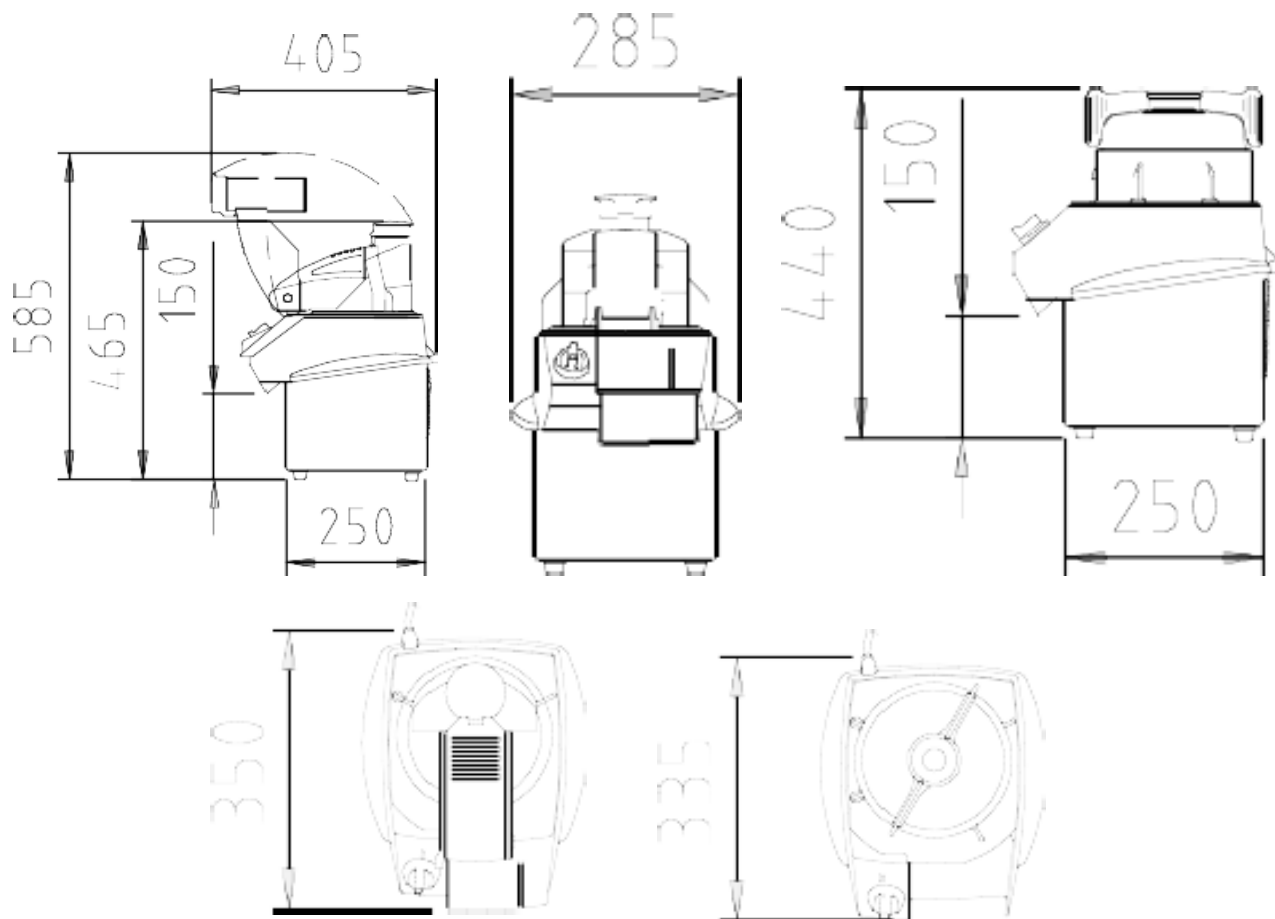


Peso neto

- Base del equipo: 7 kg.
- Aditamento para procesar vegetales: 1 kg.
- Aditamento cortador vertical 1.4 kg.
- Herramientas de corte: 0.3 kg

Estándar

- Directiva: visite la página de Hallde.com y seleccione el producto y la certificación.



FABRICANTE	MODELO	DESCRIPCIÓN DEL MODELO	ORIGEN
HALLDE	CC-32S	Equipo combinado para procesar diferentes alimentos, procesa hasta 2 kg/min y cortador vertical, volumen de 3 litros	Suecia

ESPECIFICACIONES

Descripción	Equipo combinado con un cilindro de alimentación de media luna y un tazón de acero inoxidable que está diseñado para procesar hasta 2 kg/min o 10-80 porciones por día. El equipo que tiene dos velocidades que cambian dependiendo el aditamento superior que se monte. El equipo es controlado con una perilla giratoria en lugar de botones. El aditamento superior para vegetales tiene una capacidad de 0.9 litros con un tubo alimentador de 53 mm de diámetro. El tazón tiene una capacidad de 3 litros y cuenta con un sistema de tres raspadores. Las cuchillas del cortador del tazón están dentadas. La base del equipo y la cámara de la cuchilla están fabricados de plástico ABS. Las herramientas de corte están fabricadas de acero inoxidable, miden 185 mm de diámetro y se pueden lavar en la lavalozza. El motor gira la cuchilla de corte en sentido horario mediante una banda dentada autotensada. El equipo tiene asas para una mayor movilidad.				
Función	Equipo para rebanar triturar, rallar y hacer cortes en juliana, así como para picar, cortar y mezclar. Procesa frutas, vegetales, pan seco, queso, nueces, champiñones, carne, pescado, etc.				
Capacidad	Hasta 80 porciones por día y hasta 2 kg/min. Cilindro de alimentación de 0.9 litros, tubo alimentador de 53 mm para productos alargados. Tazón: 3 litros				
Material	Base del equipo y cámara de la cuchilla: plástico ABS; alimentador superior: policarbonato y poliamida; herramientas de corte: acero inoxidable; placa eyectora: acetal; tazón: acero inoxidable; cuchilla: acetal sistema de tapa y raspador: Xylex.				
Motor	1.0 kw; dos velocidades (500 rpm, 1,450 rpm) 220-240 V, una fase, 50-60 Hz Transmisión: banda dentada; protección térmica				
Suministro eléctrico	Conectado a tierra, monofásico, 10 A; Fusible de acción retardada de 10 A				
Normas:	En 1678 + A1:2010 Norma NSF/ANSI 8				
Paquetes de herramientas de corte recomendados	Incluye				Peso neto
	Paquete de 2 herramientas de corte - Rebanador 4 mm - Triturador/rallador 4 mm				0,6 KG
	Paquetes de 4 herramientas de corte - Rebanador 2 mm - Triturador/rallador 4 mm - Rebanador 4 mm - Corte en juliana 2x2 mm				1.2 KG
Peso / Volumen	Contenido	Peso neto	Empaques	Peso de la carga	Volumen de carga
	Equipo modelo CC-32S incluye aditamentos para procesar vegetales y para el tazón/cortador	7.6 kg	1	10 kg	0.12 m3
Seguridad	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, no 10/2011				
Directivas y reglamentos	Aprobado por la CE. Dos interruptores de seguridad, seguridad del equipo: IP34				

TW FOOD
EQUIPMENT
GROUP
L A T I N O A M É R I C A

DEDICADOS AL AVANCE DE LAS TECNOLOGÍAS
Y AL DISEÑO DE EQUIPO PARA LA MEJORA
CONTINUA DE LA INDUSTRIA CULINARIA.

SERVICIO OTORGADO A TRAVÉS DE HOBART MÉXICO.

CORPORATIVO LATINOAMÉRICA

VIVEROS DE LA COLINA #238, VIVEROS DE LA LOMA,
TLALNEPANTLA, EDO. DE MEX. C.P. 54080
T. (55).67.200.830

ECOMAXMEXICO.COM

