

CUTTER COMBINATO CC-34

Due funzioni un solo apparecchio. 4 Velocità di lavoro



Il combi cutter **CC-34** è ideale come tagliaverdure per affettare, cubettare, grattugiare, tagliare a strisce sia verdura che frutta ma anche per pane, formaggio, noci, funghi, ecc. e, come cutter, per: tritare, sminuzzare, miscelare, omogeneizzare, per la preparazione di salse, carne, verdure, frutta, maionese, pesto, passati, cioccolato, mousse, condimenti, ecc.

CC-34 è un apparecchio professionale, che rappresenta un perfetto compromesso fra un tagliaverdure e un cutter verticale. Piccolo e compatto, occupa poco spazio ed è facile da usare e riporre. Trova il suo miglior impiego in ristoranti, pizzerie, salad bar, fast food e cucine in genere, dove si preparano fino a 80 pasti al giorno.

La velocità ideale

CC-34 ha quattro velocità ottimali di taglio: 500 e 800 rpm per il tagliaverdure, 1.450 e 2.650 rpm per il cutter verticale. Ogni prodotto può essere così preparato in modo perfetto e con la velocità più adeguata, a garanzia di una presentazione ottimale.

La migliore igiene

CC-34 è costruito con materiali igienicamente certificati. Le superfici sono lisce per una facile pulizia e con angoli arrotondati per evitare ristagni di sporco in zone poco accessibili. Tutti gli accessori della macchina sono facilmente smontabili e lavabili in lavastoviglie.

e i migliori materiali

Nel **CC-34** il basamento è costruito in robusto metallo. La testa di alimentazione del tagliaverdure è in policarbonato antiurto e la coppa del cutter in acciaio inox. Le lame di taglio sono in acciaio inox speciale, selezionato in base alla migliore qualità e robustezza, in grado di mantenere a lungo l'affilatura.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Motore a quattro velocità: tagliaverdure 500 e 800 rpm – cutter 1.450 e 2.650 rpm e comando a impulsi
- Collegamento elettrico: 230 V monofase, 50 Hz – fusibile da 10 A ritardato
- Trasmissione con cinghia dentata
- Materiali: base in robusto alluminio, coperchio e inserto tagliaverdure in policarbonato, coppa e lame in acciaio inox, raschiatori in Xylex
- Sistema di sicurezza con due micro
- Grado di protezione IP 34
- Livello di rumorosità: 67 dBA
- Peso: corpo macchina 8,8 kg – inserto tagliaverdure 1 kg – inserto cutter 1,4 kg – dischi di taglio 0,5 kg

IL TAGLIAVERDURE



La testa di alimentazione del tagliaverdure si inserisce con una rotazione a scatto sul corpo macchina. Quando il pressore è sollevato si può inserire la verdura, e abbassandolo, la macchina inizia a lavorare. Un'operazione rapida, che consente alta produzione in tutta sicurezza.

La testa di alimentazione è composta da una bocca da 0,9 litri, dove vengono inserite le verdure voluminose e tondeggianti, come patate e pomodori e da un cilindro di alimentazione diametro 53 mm, ideale per il taglio guidato di verdure lunghe, come carote e zucchine.

Un doppio sistema di sicurezza

Quando la testa di alimentazione del tagliaverdure non è inserita perfettamente, o il pressore risulta sollevato, la macchina non funziona. Grazie a questa doppia protezione è possibile lavorare in tutta sicurezza.

Un disco di taglio per ogni esigenza

La grande varietà di dischi di taglio, del diam. di 170 mm, disponibili nella gamma del **CC-34** consentono di affettare, cubettare, fare jullienne, grattugiare sia prodotti consistenti che succosi. Le lame di taglio sono intercambiabili. Questo evita di sostituire completamente i dischi usurati.



TAGLIERINA
AFFETTATRICE
STANDARD
10 mm

TAGLIERINA
AFFETTATRICE
FINE
1,5/2/4/6/15
mm

TAGLIERINA
A COLTELLI
ONDULATI
4,5 mm

TAGLIERINA
PER STRISCE
2x2/2,5x2,5
4,5x4,5/6x6
8x8/10x10
mm



GRIGLIA CUBETTI
10x10/15x15
mm

DISCO GRATTUGIA
1,5/2/3/4
5/6/8/10
mm

GRATTUGIA FINE
GRATTUGIA
EXTRA FINE
GRATTUGIA
FORMAGGIO DURO

KIT CUBETTI
TAGLIO SOFT
8x8x8
10x10x10
12x12x12
15x15x15
mm

CUTTER VERTICALE



La coppa di carico ha una capacità di 3 litri, e grazie al coperchio con guarnizione, è in grado di preparare grandi quantità di prodotto sia secco che liquido. Il cutter **CC-34** può lavorare a due velocità 1.450 e 2.650 rpm. È inoltre dotato di una pratica funzione ad impulsi che aziona direttamente l'alta velocità.

Caratteristiche esclusive

Il **CC-34** è dotato di un sistema brevettato di tre raschiatori, che consentono durante la lavorazione di staccare il prodotto dalle pareti della coppa. L'azione dei coltelli agisce così su tutto il prodotto garantendo la sua perfetta omogeneizzazione. La particolare forma e l'inclinazione delle lame di taglio consentono di miscelare il prodotto in modo uniforme e in tempi brevi.

