COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES CC-34

Deux fonctions en un seul appareil. 4 vitesses de travail.



Le combiné CC-34 est idéal comme coupe-légumes pour émincer, couper en dés, râper et tailler en lanières fruits et légumes, mais aussi pain, fromage, noix, champignons, etc., et comme cutter pour hacher, émincer, mélanger et homogénéiser, pour préparer sauces, viandes, légumes, fruits, mayonnaise, pesto, purées, chocolat, mousses, vinaigrettes, etc.

Le CC-34 est un appareil professionnel, le compromis parfait entre un coupe-légumes et un cutter vertical. Petit et compact, il prend très peu de place et se manipule et se range facilement. Il est idéal pour les restaurants, pizzerias, bars à salades, restauration rapide et toutes cuisines préparant jusqu'à 80 repas par jour.

La vitesse idéale

Le CC-34 offre quatre vitesses de coupe optimales : 500 et 800 tr/min en coupe-légumes, 1 450 et 2 650 tr/min en cutter vertical. Chaque produit est ainsi préparé parfaitement à la vitesse la plus adaptée, pour une présentation optimale.

Une hygiène optimale

Le CC-34 est fabriqué exclusivement avec des matériaux certifiés pour l'hygiène.
Les surfaces sont lisses pour un nettoyage facile, avec des angles arrondis qui évitent l'accumulation de saletés dans les zones inaccessibles. Tous les accessoires se démontent facilement et passent au lave-vaisselle.

et... les meilleurs matériaux

Sur le CC-34, le socle est en métal robuste, la tête coupe-légumes en polycarbonate résistant et la cuve VCB en inox. Les lames sont en acier inox spécial, sélectionné pour sa qualité et sa résistance, et gardent longtemps leur affûtage.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Moteur à quatre vitesses : coupe-légumes 500 et 800 tr/min cutter 1 450 et 2 650 tr/min et commande par impulsions
- Raccordement électrique : 230 V monophasé, 50 Hz – fusible 10 A temporisé
- Transmission par courroie
- Matériaux : socle robuste en aluminium, couvercle et insert coupe-légumes en polycarbonate, cuve et lames en inox, racleurs en Xylex.
- Sécurité par deux micro-interrupteurs
- Indice de protection IP 34
- Niveau sonore : 67 dBA
- Poids : corps 8,8 kg – insert coupe-légumes 1 kg – insert cutter 1,4 kg – disques de coupe 0,5 kg

LE COUPE-LÉGUMES



La tête coupe-légumes se fixe sur le corps de l'appareil d'un simple mouvement de rotation. Les légumes s'introduisent poussoir relevé ; dès qu'il est abaissé, l'appareil se met en marche.
Une procédure rapide qui permet de traiter de grands volumes en toute sécurité.
La tête comprend une trémie de 0,9 litre pour les légumes ronds et volumineux comme les pommes de terre et les tomates, et un cylindre d'alimentation de 53 mm de diamètre, idéal pour la coupe guidée des légumes longs comme les carottes et les courgettes.

Une double sécurité

Si la tête coupe-légumes n'est pas correctement fixée ou si le poussoir est relevé, l'appareil ne démarre pas. Cette double protection garantit un fonctionnement en toute sécurité.

Des outils de coupe pour tous les usages

Le large choix de disques de coupe de 170 mm de diamètre de la gamme CC-34 permet d'émincer, couper en dés, tailler en lanières ou râper les produits fermes comme juteux. Les lames sont interchangeables : inutile de remplacer entièrement les disques usés.



Disque éminceur standard
10 mm

Disque éminceur fin éminceur standard
1/1,5/2/4/6/15 mm

Disque ondulé éminceur standard
4,5 mm

Disque julienne
2x2/2,5x2,5
4,5x4,5/6x6
8x8/10x10
mm



Grille à dés
10x10/15x15 mm

Râpe
1,5/2/3/4
5/6/8/10 mm

Râpe fine
Râpe extra-fine
Râpe à fromage dur

Kit dés produits tendres
8x8x8
10x10x10
12x12x12
15x15x15
mm

CUTTER VERTICAL



La cuve d'une capacité de 3 litres, grâce à son couvercle à joint, permet de préparer de grandes quantités de produits secs comme liquides. Le cutter CC-34 fonctionne à deux vitesses, 1 450 et 2 650 tr/min, avec une fonction impulsion pratique qui passe directement en grande vitesse.

Des atouts exclusifs

Le CC-34 est équipé d'un système breveté de trois racleurs qui décollent le produit des parois pendant le travail. L'action des lames sur l'ensemble du produit assure une homogénéisation parfaite. La forme et l'inclinaison spéciales des lames permettent un mélange homogène en peu de temps.



