

CC 32



Kombischneider

Für 10 bis 80 Portionen pro Tag

Der kompakte und leichte Kombischneider für 10 bis 80 Portionen am Tag schneidet, rührt, mischt, hackt und zerkleinert Lebensmittel in kürzester Zeit.

- Exakte Schneidleistung von 2 kg/min.
- Klein, kompakt und leicht
- Große Anzahl Schnittvarianten
- 2 Geschwindigkeiten einstellbar
- Robuster Hebearm mit Zweihand-Griff
- Großer Einfüllkopf für beidhändige Bestückung, 0,9 Liter Fassungsvermögen

Lieferausstattung

Gehäuse aus eloxierter oder polierter Aluminiumlegierung
Langgemüseschacht
Vertikal-Kutter-Mixer (3 Liter)
Schneid-Scheiben 3er Pack

Bestellinformation

Modell	CC 32
Verarbeitungsleistung kg/min.	2
Motorleistung kW	1,00
Drehzahl U/min.	500 - 2650
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1
Abmessungen B x T x H mm	285 x 405 x 585
Geräuschemission dBA	76 - 82
Gewicht kg	10,2
Durchmesser Schneidewerkzeuge mm	185
Durchmesser Hackmesser mm	170
Anschluss-Steckdose	geerdet 1 Phase, 10 A / Sicherung: 10 A

Zubehör (optional)

Maschinenkörper ohne Aufsätze
Vertikal-Kutter/Mixer
Gemüse-Aufsatz komplett
Wandhalterung für 3 Platten
Schneid-Scheiben 3er Pack
Feinschnitt-Scheibe 1, 2, 4, 6 mm, 1 Klinge
Streifen-Scheibe 2x2 mm, 4,5x4,5 mm
Würfelgitter 10x10 mm, 15x15 mm
Raffel-Scheibe 2; 4,5; 6; 8 mm
Reibe-Scheibe (Hartkäse, Brot, Kartoffeln)
Softwürfeinsatz 8x8 mm, 10x10 mm, 12,5x12,5 mm, 15x15 mm
Wellenschnitt-Scheibe 4,5 mm, 1 Klinge