HALLDE®

Food Preparation Machines
Made in Sweden

VCB-61/62
Вертикальный куттер/блендер

- Измельчение и мелкая нарезка мяса, рыбы, овощей, фруктов, орехов и т.д.
- Перемешивание и взбивание соусов, супов, салатных заправок, десертов и т.д.
- Настольная высокопрочная модель.
- Объем 6 литров.



VCB-61/62 Вертикальный куттер/блендер

Мощная машина для профессионалов

HÄLLDE VCB – это один из лучших вертикальных куттеров/блендеров среди имеющихся в продаже. Благодаря своей высокопрочности и уникальным функциям для скоростной переработки, куттер/блендер отлично справляется на любой профессиональной кухне: от небольших ресторанов, до столовых общественного питания.



Высокая мощность под умной крышкой

Чаша объемом 6 литров снабжена плотно прилегающей крышкой и имеет высокий стержень посредине. Это увеличивает вместительные возможности куттер/блендера и позволяет перерабатывать жидкие продукты объемом до 4,3 литров. В крышке расположена закрывающаяся труба подачи диаметром 5 см, для дополнительной загрузки продукта во время работы машины.

Оптимальная скорость

VCB-62 имеет две скорости: 1 500 об/мин для более деликатного и контролируемого измельчения, и 3 000 об/мин для быстрого приготовления соусов или фаршей. VCB-61 работает на одной, наименьшей из скоростей. Также вертикальные куттер/блендеры VCB имеют режим пульсации, который позволяет моментально переключать машину на скорость 1 500 об/мин.



Легкий и эргономичный в использовании

Вертикальный куттер/блендер удобно управляется при помощи всего одной регулирующей ручки. Она расположена с левой стороны, и Вы свободно можете использовать правую руку для загрузки продуктов. Кнопка находится на удобной высоте, что обеспечивает Вам наиболее эргономичное положение тела при работе.

Только самые качественные материалы

Корпус машины сделан из высокопрочного металла. Чаша изготовлены из нержавеющей стали. Крышка и скребки из высокопрочного полисульфона. Основание ножа изготовлено из алюминия высокого качества, а для изготовления режущих ножей используется только высокопрочная нержавеющая сталь высочайшего качества.

Разработан для безупречной гигиены

VCB изготавливается исключительно из сертифицированных по нормам гигиены материалов. Вертикальный куттер/блендер отличается гладкими поверхностями и округленными краями, без «слепых» зон и ненужных «укрытий», в которые может проникнуть пища. Корпус машины снабжен сточным отверстием, что предотвращает накапливание воды в верхней части куттер/блендера. Для быстрой очистки все отделяемые детали легко снимаются, и машину удобно мыть. Все отделяемые детали можно мыть в посудомоечной машине.

Безупречная безопасность

VCB снабжен тремя отдельными предохранительными выключателями. Куттер/блендер не заработает, если чаша, крышка или предохранительная ручка неправильно закреплены. В VCB установлен механический тормоз двигателя, благодаря которому нож моментально прекращает вращаться при выключении машины. Поскольку тормоз механический, он также работает при проблемах с электричеством или внезапном отключении тока.









Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель VCB обладает высоким крутящим моментом, как при запуске, так и в течение работы. Он моментально заводит режущий инструмент без ременного или промежуточного привода. Благодаря этому VCB абсолютно надежен в эксплуатации, независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете. Двигатель снабжен механическим тормозом. При отводе предохранительной ручки, двигатель и ножевой механизм моментально перестают вращаться. Кроме того, VCB имеет тепловую систему защиты двигателя от перегрева.

Уникальный ножевой механизм

Ножевой механизм VCB уникален, а его конструкция запатентована. В отличие от традиционных куттеров, он имеет не два, а четыре ножа. Два больших ножа нарезают продукты, в то время как два малых поворачивающих ножа переворачивают продукты и направляют их обратно на нарезающие ножи. Благодаря этому куттер/блендер отличается значительно более быстрой и равномерной переработкой. Ножи куттера зубчатые, имеют особую форму и угол заточки, что делает их более прочными и предохраняет от преждевременного изнашивания.

Обычно при переработке с помощью куттера существует риск перегрева продуктов, из-за интенсивного вращения ножей. Конструкция ножевого механизма VCB минимизирует этот нежелательный эффект.

Запатентованная система скребков

Запатенованная система скребков VCB разработана для предотвращения прилипания пищи в тех местах, куда не достают ножи - на внутренних стенках и крышке чаши. Скребки поддерживают внутреннюю часть и крышку чаши в чистоте, и в тоже время они возвращают продукт обратно на ножи.

VCB снабжен четырьмя скребками. Эта запатентованная система, останавливает хаотичное вращение продуктов внутри чаши и направляет их обратно на ножи. Благодаря этому предотвращается чрезмерное перегревание продуктов в чаше, а переработка значительно ускоряется.



Превосходный одинаковый результат каждый раз

По нашему мнению, результаты переработки продуктов в VCB несравнимы ни с какими другими вертикальными куттер/блендерами. Эти непревзойденные результаты достигаются благодаря одновременной четкой согласованной работе чаши, скребков и ножевого механизма.

1) При вращении ножевого механизма, большие ножи нарезают продукт и в то же время направляют его вперед и к стенкам чаши.
2) Когда продукт достигает краев чаши, его вращение останавливается при помощи четырех скребков, и продукт снова направляется на ножи.
3) В то время как скребки отталкивают перерабатываемый продукт от стен чаши, восьмиугольный ножевой механизм не позволяет ему задерживаться в центре.
4) Малые поворачивающие ножи куттер/блендера VCB, уникальные по своим функциям, возвращают перерабатываемый продукт на режущие ножи и переворачивают его для наиболее равномерного результата.

Благодаря этим функциям предотвращается возможное чрезмерное перегревание продуктов в чаше, а переработка продуктов значительно ускоряется.

VCB-61/62 риготовление с помощью


Рыбный фарш


Десерт


Пармезан


Шоколад


Мясной фарш


Миндаль


Суп/Соус


Зелень


Масло с травами


Ароматизированное масло


Паштет


Загуститель/Масло


Майонез


Салатная заправка


Пюре


Лук













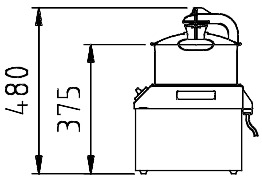
HALLDE

Food Preparation Machines
Made in Sweden

VCB-61/62 Вертикальный куттер/блендер

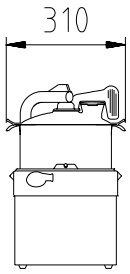
- Уникальный ножевой механизм с четырьмя ножами, который вращает и переворачивает продукт во время переработки.
- Минимальное повышение температуры во время переработки.
- Благодаря плотно прилегающей крышке допустимый объем жидких продуктов достигает 4,3 литров.
- Четыре скребка значительно ускоряют переработку.
- Корпус машины и ножевой механизм сделаны из металла и обладают высокой прочностью.
- Настольная высокопрочная модель, которую легко можно убрать и достать по необходимости, при помощи двух надежных ручек по бокам машины.
- Все отделяемые детали можно мыть в посудомоечной машине.

Машина



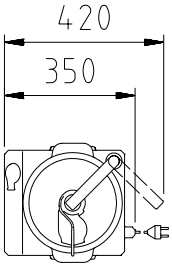
- Двигатель: 1500/900 Вт. Две скорости (VCB-62), одна скорость (VCB-61), 230 В, однофазный, 50 Гц, 400 В, трехфазный, 50 Гц.
- Передача: Прямой привод.
- Защитная система: Три предохранительных выключателя и механический тормоз двигателя.
- Класс защиты машины: IP34.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): <67 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,1 мкТ.

Материал



- Корпус машины: анодированный и полированный алюминиевый сплав.
- Чаша: нержавеющая сталь.
- Крышка и скребки: полисульфон.
- Основание ножа: алюминий.
- Ножи: высокопрочная нержавеющая шведская сталь высочайшего качества.

Объем и размеры



- Объем чаши: брутто 6 литров. Нетто 4,3 литров.
- Диаметр трубы подачи: 50 мм.

Ножевой механизм

- Диаметр ножевого механизма: 230 мм.
- Частота вращения VCB-62: 1 500 и 3 000 об/мин.
- Частота вращения VCB-61: 1 500 об/мин.

Вид обработки

- Измельчение, мелкая нарезка, перемешивание, взбивание.
- Приготовление салатных заправок, растительных масел с травами, ароматизированных сливочных масел, загустителей, майонеза, соусов, супов, фаршей, пюре, паштетов и т.д.
- Обработка мяса, рыбы, фруктов, овощей, орехов, сыра, грибов, шоколада и т.д.

Пользователи

- Рестораны, больницы, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и др.

Масса нетто

- Корпус машины VCB-62: 21,2 кг.
- Корпус машины VCB-61: 25 кг.
- Полная чаша: 2,6 кг.

Нормы

- Директива ЕС по машиностроению 98/37/EEC, LVD 73/23 EEC, EMC 89/336/EEC.
- NSF/ANSI Стандарт 8.

AB Hällde Maskiner P.O. Box 1165 SE 164 26 KISTA Sweden
• Тел: +46 8 587 730 00 • Факс: +46 8 587 730 30 • www.hallde.com • info@hallde.com

Компания Hallde сохраняет право на внесение изменений в конструкцию и ассортимент без предварительного уведомления.

© AB Hällde Maskiner 2010-02-24-001 200 ex Elanders