HALLDE®

Food Preparation Machines
Made in Sweden



VCB-31S
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 3 литра.

VCB-31S
Вертикальный куттер/блендер

Маленький и удобный

HALLDE VCB-31S – это удобный куттер/блендер для малогабаритной кухни. Несмотря на небольшие размеры, его оптимальные и продуманные функции всегда обеспечивают отличные результаты переработки.



Большие объемы

Чаша имеет объем 3 литра и снабжена крышкой с уплотнением. Это увеличивает объем нетто жидких продуктов до 0.9 литров. В крышке расположена труба подачи шириной 3 см, для дополнительной загрузки продукта во время работы машины. Прозрачная крышка позволяет контролировать процесс работы и ее результат.machine.



Равномерная переработка без перегрева продуктов

Благодаря особой конструкции и углу заточки ножей продукты поворачиваются внутри чаши и равномерно перерабатываются, что обеспечивает Вам отличный результат за вдвое меньшее время. Ножи куттера зубчатые, что делает их более прочными и предохраняет от преждевременного износа.



Безупречная безопасность

VCB-31S снабжен двумя отдельными контурами безопасности. Куттер/блендер не заработает, если чаша или крышка неправильно закреплены.





Маленький и легкий

Благодаря небольшим габаритам, куттер занимает мало места на кухне. Его легко перемещать при помощи надежных рукояток с боков.



Легкий и эргономичный в использовании

Куттер/блендер удобно управляется всего одной регулирующей ручкой вместо нескольких кнопок. Она расположена слева на удобной высоте, и Вы свободно можете использовать правую руку для загрузки продуктов. Это позволяет Вам сохранять эргономичное положение тела при работе.

Разработан для безупречной гигиены

VCB-31S изготавливается исключительно из сертифицированных по нормам гигиены материалов. Куттер отличается гладкими поверхностями и округленными краями, без «слепых» зон и ненужных «укрытий», в которые может проникнуть пища. В целях быстрой очистки все отделяемые детали легко снимаются, и машину удобно мыть. Все отделяемые детали можно мыть в посудомоечной машине.



Только самые качественные материалы

Корпус машины сделан из высокопрочного металла, а блок двигателя из высокопрочного ABS пластика. Чаша изготовлена из нержавеющей стали, а крышка из поликарбоната. Основание ножей изготовлено из высокопрочного ацеталя, армированного нержавеющей сталью. Для изготовления ножей используется только высокопрочная нержавеющая шведская сталь высочайшего качества



Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель обладает высоким крутящим моментом, и его скорость замедлена. Благодаря этому куттер/блендер VCB-31S абсолютно надежен в эксплуатации – независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете. Если Вам необходимо увеличить скорость работы, к двигателю поступает дополнительный ток для поддержания его равномерного хода.

VCB-31S Результаты измельчения



Рубленое мясо



Петрушка



Шоколад



Десерт



Суп



Ароматное масло



Лук репчатый



Мускатный орех



Рыбный фарш



Соус-заправка



Растительное масло с приправами



Майонез













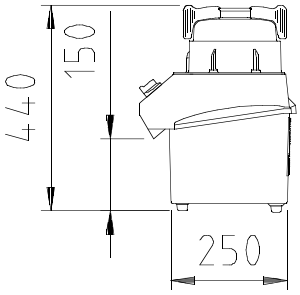
Food Preparation Machines
Made in Sweden

VCB-31S Комбинированный кухонный процессор

- Одна скорость 1450 об/мин.
- Два контура безопасности не дадут работать машине при неправильной сборке или открытом ноже.
- Все снимаемые детали можно мыть в посудомоечной машине.
- Вертикальный куттер/блендер оснащен двумя прочными рукоятками, с помощью которых его легко убрать и достать при необходимости.
- Зубчатые ножи сконструированы для длительного использования без заточки и устойчивы к изнашиванию.

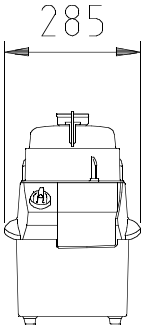
Машина

- Двигатель: 1000 Вт, 220-240 В, однофазный, 50-60 Гц.
- Передача: Зубчатый ремень.
- Защитная система: Два предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP34.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 82 дБА.
- Магнитное поле: Менее 0,1 мкТ.



Материал

- Корпус отсека мотора: ABS пластик
- Корпус рабочей камеры: Алюминий.
- Чаша: нержавеющая сталь.
- Основание ножа: ацеталь, армированный нерж. сталью.
- Крышка: поликарбонат.
- Лезвия режущих инструментов: Нержавеющая сталь.

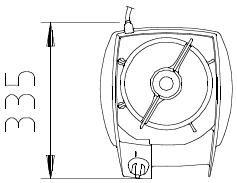


Подача и вместимость

- Объем чаши: брутто 3 литра. Нетто 0,9 литров
- Труба подачи: внутренний диаметр 30 мм.

Режущие инструменты

- Диаметр ножа 170 мм.
- Частота вращения 1 450 об/мин.



Вид обработки

- Крупная нарезка, мелкая нарезка, перемешивание, взбивание.
- Обработка мяса, рыбы, фруктов, овощей, орехов сыра, грибов, шоколада и т.д.
- Взбивает соусы, супы, овощные пюре, салатные заправки, майонезы, десерты, паштеты, приготавливает мясные и рыбные фарши и т.д.

Пользователи

- Рестораны, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и т.д.

Масса нетто

- Машина: 8.8 кг
- Насадка - куттер: 1,4 кг

Нормы

- EN 1678, EN 12852 Директива ЕС по машиностроению 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC. LVD 73/23 EEC, EMC 89/336/EEC.
- RoHS 2002/95/EC • 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 • hallde.com • info@hallde.com

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

© AB Hällde Maskiner 2011-11-15