



**Nahrungsmittelbereitung
schnell und einfach**

- Hacken, Zerkleinern, Mischen und Rühren von Hackfleisch, Fischmousse, Kräuterbutter, Dressing, Mayonnaise, Desserts, Püree, Pastete usw.
- Zubereiten von Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, Nüssen, Mandeln, Parmesankäse, Muscheln, Schokolade usw.
- Für Restaurants, Geschäfte, Fast-food- und Cateringküchen, Diätküchen, Krankenhäuser, Wohnheime, Kindertagesstätten, Schulen usw.
- Bruttovolumen 4 Liter. Nettovolumen Flüssigkeiten 1,6 Liter.
- Gehäuse und Behälter aus Metall.

Vertikalkutter/Mixer VCM-41 & 42

- Patentierter Abschaber für den Behälter.** **Gehäuse und Behälter aus Metall.**
- Zwei Geschwindigkeiten (VCM-42).** **Einzigartige, direkt wirkende PULS-Funktion.** **Beispielhaftes Sicherheitssystem.** **Alle losen Teile sind für die Spülmaschine geeignet.** (Siehe * unter „Materialien“)



Hälde Vertikalkutter/Mixer VCM-41 und VCM-42

VCM-41/42

□ Bearbeitungsarten

- Hacken, Zerkleinern, Mischen und Rühren von Hackfleisch, Fischmousse, Kräuterbutter, Dressings, Mayonnaise, Desserts, Püree, Pastete usw.
- Zubereiten von Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, Nüssen, Mandeln, Parmesankäse, Muscheln, Schokolade usw.

□ Einsatzbereiche

- Für Restaurants, Geschäfte, Fast-food- und Cateringküchen, Diätküchen, Krankenhäuser, Wohnheime, Kindertagesstätten, Schulen usw.

□ Behältervolumen

- Bruttovolumen 4 Liter. • Nettovolumen Flüssigkeiten 1,6 Liter.

□ Kapazität

- 1,3 kg Fleisch, 1,3 kg Fisch, 1,6 Liter Mayonnaise, 1 Liter Petersilie.

□ Messereinheit

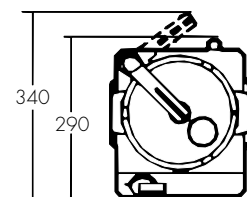
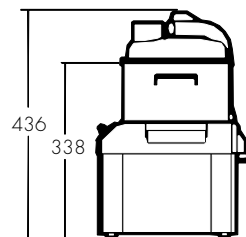
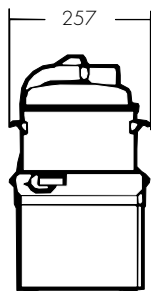
- Gezahnte Messer gewährleisten dauerhafte Schärfe und perfektes Schneidresultat auch beim Zerkleinern von Petersilie.

□ Materialien

- Maschinengehäuse aus Aluminium. ? Behälter* aus Edelstahl. • Messereinheit mit Messerhalter aus Acetal und Messerklingen aus schwedischem Messerstahl bester Qualität. • Deckel* und Abschaber* aus Polysulfon. * = Für die Spülmaschine geeignet.

□ Normen

- EU-Maschinenrichtlinie 89/392/EEC.
- EMC-Richtlinie 89/336/EEC.



VCM-41

□ Maschinengehäuse

- Motor: 450 W, 100 V, einphasig, 50/60 Hz, 9/8 A.
- Motor: 550 W, 110-120 V, einphasig, 50/60 Hz, 8 A.
- Motor: 550 W, 230 V, einphasig, 50/60 Hz, 4,7 A.

- Thermischer Motorschutz. • Antrieb: Direktantrieb. • Sicherheitssystem: drei getrennte Sicherheitsschalter und mechanische Motorbremse. • Schutzklasse: IP44. • Stecker: 10 A, geerdet. • Sicherung im Sicherungskasten des betreffenden Raumes: 10 A, träge. • Geräuschpegel LpA (EN31201): 72 dBA.
- Magnetfeld: unter 0,1 Mikrottesla.

□ Steuerung und Geschwindigkeiten

- „0“ = Die Maschine ist ausgeschaltet. • „I“ = Die Maschine läuft ständig mit 1500 UpM (50 Hz) oder mit 1700 UpM (60 Hz). • „P“ (Puls) = Die Maschine läuft mit 1500 UpM (50 Hz) oder 1700 UpM (60 Hz), solange der Schalter betätigt wird.

□ Nettogewichte

- Maschinengehäuse: 14,8 kg. • Behälter mit Messer, Deckel und Abschaber: 1,6 kg.

VCM-42

□ Maschinengehäuse

- Motor: 750/370 W, 230 V, dreiphasig, 50 Hz, 2,5/2,0 A.
- Motor: 750/370 W, 400 V, dreiphasig, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

- Thermischer Motorschutz. • Antrieb: Direktantrieb. • Sicherheitssystem: drei getrennte Sicherheitsschalter und mechanische Motorbremse. • Schutzklasse: IP44. • Stecker: 16 A, geerdet. • Sicherung im Sicherungskasten des betreffenden Raumes: 10 A, träge. • Geräuschpegel LpA (EN31201): 72 dBA.
- Magnetfeld: unter 0,1 Mikrottesla.

□ Steuerung und Geschwindigkeiten

- „0“ = Die Maschine ist ausgeschaltet. • „I“ = Die Maschine läuft ständig mit 1500 UpM.
- „II“ = Die Maschine läuft ständig mit 3000 UpM. • „P“ (Puls) = Die Maschine läuft mit 3000 UpM, solange der Schalter betätigt wird.

□ Nettogewichte

- Maschinengehäuse: 15,4 kg. • Behälter mit Messer, Deckel und Abschaber: 1,6 kg.

Änderungen der technischen Ausführung und des Sortiments vorbehalten.



Seit 1941