



Food Preparation Machines  
Made in Sweden



## VCB-32 Kuter-blender

- Siekanie i mielenie mięsa, ryb, warzyw, owoców, orzechów, itp.
- Mieszanie i miksowanie sosów, zup, dressingów, deserów, itp.
- Model nablutowy o wytrzymałej konstrukcji.
- Pojemność całkowita: 3 litry.  
Objętość płynu netto: 1,4 litra.

VCB-32

### Mały i poręczny

Urządzenie VCB-32 firmy HÄLLDE to poręczny kuter-blender do mniejszych kuchni. Pomimo niewielkich rozmiarów jest wyposażone w przydatne funkcje, które pozwalają za każdym razem uzyskać niezmiennie doskonałe rezultaty.

### Większe ilości produktów

Misa o pojemności trzech litrów jest wyposażona w szczelną pokrywę. Pozwala to zwiększyć objętość netto przetwarzanych produktów płynnych do 1,4 litra. W pokrywie znajduje się rura podająca o średnicy 3 cm, która umożliwia podawanie produktów podczas pracy urządzenia. Pokrywa jest przezroczysta, dzięki czemu można przez cały czas kontrolować rezultat obróbki.



### Odpowiednio dobrane prędkości

Model VCB-32 ma dwie prędkości robocze: 1450 obr/min do delikatniejszej obróbki i dla lepszej kontroli podczas siekania produktów oraz 2650 obr/min do szybkiego miksowania lub mieszania sosów albo farszów. Urządzenie VCB-32 ma również funkcję natychmiastowego włączenia obrotów maksymalnych. Funkcja ta pozwala uzyskać prędkość 2650 obr/min bez niepożądanego opóźnienia.

### Opatentowany system zgarniający

Urządzenie VCB-32 jest wyposażone w specjalny system zgarniający, który zapobiega przywieraniu przetwarzanych produktów w tych miejscach miski i pokrywy, gdzie nie dochodzą noże. Ramiona zgarniające utrzymują wnętrze pokrywy i miski w



### Wzorowe bezpieczeństwo

Urządzenie VCB-32 ma dwa oddzielne wyłączniki bezpieczeństwa. Oznacza to, że można je uruchomić tylko wtedy, gdy zarówno miska, jak i pokrywa są prawidłowo zamontowane.

### Efektywna obróbka produktów

Zespół noży w połączeniu z systemem zgarniającym zapewniają bardzo krótki czas obróbki i ograniczają wzrost temperatury produktu.



### Ergonomiczna budowa

Do sterowania urządzeniem służy pokrętło, które zastępuje większą liczbę przycisków. Pokrętło jest umieszczone z lewej strony, co umożliwia podawanie produktów prawą ręką. Wysokość, na której znajduje się pokrętło, pozwala zachować ergonomiczną pozycję podczas pracy.

### Niewielka masa ułatwiająca przenoszenie

Urządzenie ma niewielkie wymiary. Nie zajmuje dużo miejsca w kuchni i daje się łatwo przenosić. Przyczynia się do tego również duży uchwyt znajdujący się z boku.

czystości. Jednocześnie kierują produkt z powrotem w kierunku noży. System zgarniający modelu VCB-32 ma trzy ramiona zamiast jednego. Jest to opatentowane rozwiązanie, dzięki któremu zostaje zatrzymany ruch obrotowy produktu w misie, co umożliwia nożom jego lepsze rozdrobnienie. Skraca to w znacznym stopniu czas trwania obróbki i zmniejsza do minimum ilość wytwarzanego ciepła.



### Równomierne rezultaty obróbki przy minimalnym wzroście temperatury

Budowa i kąt ustawienia noży w połączeniu z ramionami zgarniającymi sprawiają, że produkty są przez cały czas przekręcane w misie, dzięki czemu cała zawartość zostaje równomiernie rozdrobniona i wymieszana. Pozwala to uzyskać doskonały rezultat w krótkim czasie. Ostrza noży są ząbkowane, co zwiększa ich odporność na zużycie.

### Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie RGVCB32 jest wykonane wyłącznie z materiałów posiadających certyfikaty higieniczne. Posiada ono gładkie



powierzchnie i zaokrąglone brzegi, co eliminuje niepotrzebne zagłębienia, w których mogłyby utknać resztki żywności. Wszystkie ruchome części można łatwo odłączyć, co pozwala na ich szybkie oczyszczenie i łatwe umycie urządzenia. Wszystkie ruchome części można umyć w zmywarce.

### Wyłącznie najlepsze materiały

Podstawa jest wykonana z wytrzymałego metalu. Misa jest wykonana ze stali nierdzewnej, pokrywa z poliwęglanu, a ramiona zgarniające z wytrzymałego xylex. Zamocowanie noży wykonano z tworzywa acetalowego, a same noże ze stali nierdzewnej.

### Maksymalna niezawodność

Mocny silnik dysponuje dużym momentem obrotowym, a jego prędkość obrotowa została zredukowana, dzięki czemu urządzenie VCB-32 jest bardzo niezawodne, bez względu na rodzaj przetwarzanych produktów. Gdy silnik potrzebuje większej mocy, zostaje do niego doprowadzony większy prąd, co pozwala utrzymać równomierną prędkość obrotową.

## Rezultaty obróbki urządzeniem VCB-32



Mięso mielone/mięso surowe



Pietruszka



Czekolada



Desery



Zupy/sosy



Masło smakowe



Siekana cebula



Migdały/orzechy



Pasta rybna



Dressingi



Oleje ziołowe



Majonez



## Kuter-blender VCB-32

- Podstawa i misa są wykonane całkowicie z metalu i są odporne na trudne warunki eksploatacji.
- Funkcja natychmiastowego włączenia prędkości maksymalnej 2650 obr/min.
- Dwie prędkości: 1450 i 2650 obr/min.
- Opatentowany system zgarniający z trzema ramionami, który w połączeniu z kształtem noży skraca czas obróbki i ogranicza do minimum wzrost temperatury produktu.
- Dwa wyłączniki bezpieczeństwa uniemożliwiają uruchomienie urządzenia, gdy nóż jest nieosłonięty.
- Wszystkie ruchome części można umyć w zmywarce.
- Model nabladowy, który można łatwo schować i wyjąć w razie potrzeby, wyposażony w dwa mocne uchwyty po bokach.

## Urządzenie

- Silnik: 1000 W. Dwie prędkości. Zasilanie 220-240 V, 1-fazowe, 50-60 Hz.
- Napęd: Bezobsługowy pasek zębaty.
- Układ zabezpieczający: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony urządzenia: IP34.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziom hałas LpA (EN31201): 82 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,1 mikrotesli.

## Materiały

- Obudowa urządzenia: Aluminium.
- Misa: Stal nierdzewna.
- Pokrywa: Poliwęglan.
- Ramiona zgarniające: Xylex.
- Gniazdo noży: Tworzywo acetalowe.
- Noże: Stal nożowa nierdzewna.

## Pojemność i wymiary

- Pojemność misy: Całkowita – 3 litry. Objętość płynu netto: 1,4 litra.
- Średnica otworu do podawania: 30 mm.

## Sekcja miksująca

- Średnica sekcji miksującej: 180 mm.
- Prędkość obrotowa VCB-32: 1450 i 2650 obr/min.

## Rodzaj wykonywanych czynności

- Siekanie, mielenie, mieszanie i miksowanie.
- Do przygotowywania dressingów, olejów ziołowych, masła smakowego, zagęszczaczy/ ciasta naleśnikowego, majonezu, sosów, zup, mięsa mielonego, purée, pasztetu, itp.
- Do mięsa, ryb, owoców, warzyw, orzechów, twardego sera, grzybów, czekolady, itp.

## Użytkownicy

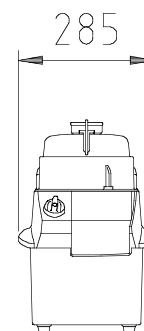
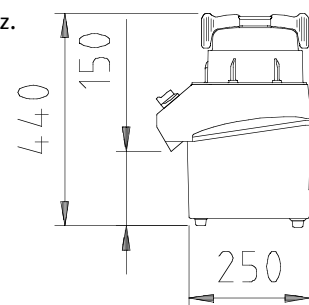
- Restauracje, kuchnie sklepowe, kuchnie dietetyczne, bary sałatkowe, szkoły, przedszkola, bary szybkiej obsługi, kuchnie cateringowe, itp.

## Masa netto

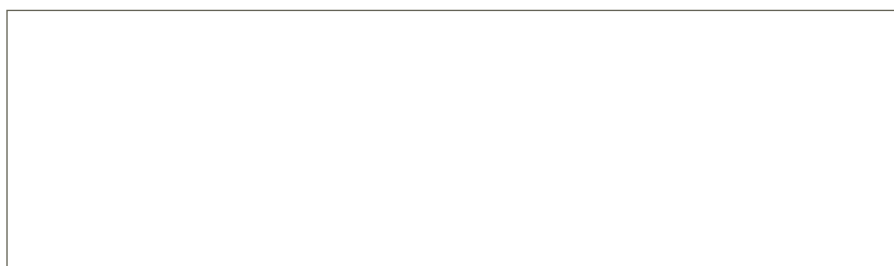
- Urządzenie bazowe: 8,8 kg.
- Misa kompletna: 1,4 kg.

## Normy

- Dyrektywy UE: 98/37/EWG, LVD 73/23 EWG, EMC 89/336/EWG.
- NSF/ANSI nr 8.



Food Preparation Machines  
Made in Sweden



AB Halldé Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden  
• Tel: +46 8 587 730 00 • Faks: +46 8 587 730 30 • www.hallde.com • info@hallde.com