



Food Preparation Machines
Made in Sweden

VCB-31S Snabbhack

- Hackar och finfördelar kött, fisk, grönsaker, frukt, nötter, m.m.
- Blandar och mixar såser, soppor, dressingar, desserter, m.m.
- Bänkmodell i robust design.
- Bruttovolym 3 liter.



Snabbhack

VCB-31S

Liten och smidig

HÄLLDEs VCB-31S är en smidig snabbhack för det mindre köket. Den är liten till storleken men har smarta funktioner för att alltid ge perfekta och jämna resultat.



Jämna resultat med minimal temperaturhöjning

Knivarnas utformning och vinkel gör att produkterna vänds runt i kärlet så att hela innehållet tillreds jämnt. Det ger ett perfekt resultat på kort tid. Knivarna är tandade vilket gör dem tåliga mot slitage.

Större volymer

Kärlet på tre liter har ett tätslutande lock. Det ökar nettovolymen för lättflytande produkter till 0,9 liter. I locket finns ett 3 cm brett matarrör för påfyllning medan maskinen körs. Locket är genomskinligt så det är enkelt att kontrollera resultatet när maskinen används.



Exemplarisk säkerhet

VCB-31S har två individuella säkerhetsbrytare. Maskinen kan bara startas om kärlet och lock är rätt monterad.



Väger lätt vid flytt

Maskinen är liten till storleken. Den tar inte så mycket plats i köket och den är enkel att flytta. Något som det rejäla handtaget på sidan förstås också bidrar till.



Användarvänlig ergonomi

Maskinen styrs från ett vred istället för flera knappar. Vredet är placerat på vänster sida så att höger hand blir fri för påfyllning. Vredet sitter i lagom höjd för att erbjuda en ergonomisk arbetsställning.

Utvecklad för bästa hygien

VCB-31S är enbart tillverkad av hygien-certifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna. För snabb rengöring är alla lösa delar lätta att ta bort för att enkelt skölja av maskinen. Alla lösa delar går att diska i diskmaskin.



Bara de bästa materialen

Maskinbasen är tillverkad av robust ABS-plast, kärlet av rostfritt stål och locket av polykarbonat. Knivfästet är av acetal och knivarna av rostfritt stål.



Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment och är nedväxlad vilket gör VCB-31S mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med. Om motorn behöver jobba hårdare ges den mer ström för att behålla en jämn gång.

VCB-31S Resultat



Köttfärs



Persilja



Choklad



Dessert



Soppor



Aromsmör



Hackad lök



Mandel



Fiskfärs



Dressingar



Örtoljor



Majonäs



VCB-31S Snabbhack

- En hastighet, 1450 varv/minut.
- Två säkerhetsbrytare gör det omöjligt att starta maskinen när kniven är blottad.
- Alla lösa delar går att diska i maskin.
- Bänkmodell som är lätt att ställa undan och plocka fram vid behov, med två stadiga handtag på sidorna.
- Knivarna är tandade vilket gör dem tåligare mot slitage.

Maskin

- Motor: 1000 W. En hastighet. 220-240 V, 1-fas, 50-60 Hz.
- Transmission: Underhållsfri kuggrem
- Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP34.
- Väggslutning: Jordad, 1-fas, 10 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 82 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0,1 mikrotlesla.

Material

- Maskinhus: ABS-plast.
- Knivhus: Aluminium.
- Kär: Rostfritt stål.
- Lock: Polykarbonat.
- Knivfäste: Acetal.
- Knivar: Rostfritt knivstål.

Volym och mått

- Kärlets volym: Brutto 3 liter. Netto lättflytande vätska 0,9 liter.
- Matarhålets diameter: 30 mm.

Knivenhet

- Knivenhetens diameter: 180 mm.
- Varvtal: 1450 varv/min.

Typ av beredning

- Hackar, finfördelar, blandar och mixar.
- Bereder dressing, örtoljor, aromsmör, redning, majonnäs, sås, soppa, färs, puré, paté, m.m.
- Bereder kött, fisk, frukt, grönsaker, nötter, ost, svamp, choklad, m.m.

Användare

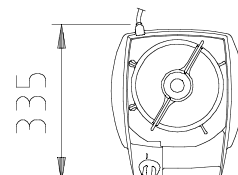
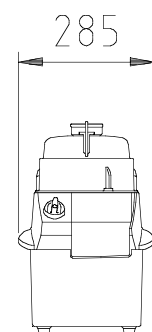
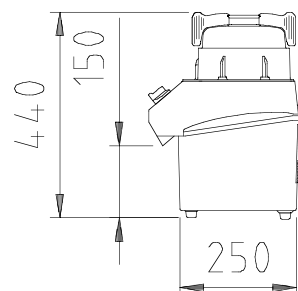
- Restauranger, butikskök, dietkök, salladsbarer, skolor, daghem, fast food-kök, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

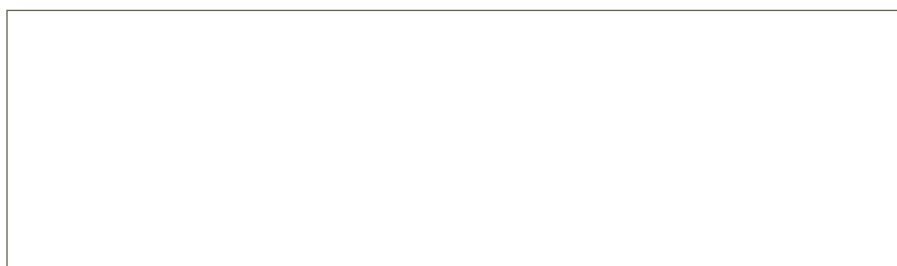
- Maskinbas: 8,6 kg.
- Kär komplett: 1,4 kg.

Normer

- EU Directive 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.



Food Preparation Machines
Made in Sweden



AB Hällde Maskiner Box 1165 164 26 Kista

• Tel: 08-587 730 00 • Fax: 08-587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com

