



Food Preparation Machines  
Made in Sweden



Snabbhack

## VCB-32 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.  
Nettovolym lättflytande varor 1,4 liter.

VCB-32

### Liten och smidig

HÄLLDEs VCB-32 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.

### Större volymer

Kärlet på tre liter har ett tätslutande lock. Det ökar nettovolymen för lättflytande produkter till 1,4 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.



### Anpassade hastigheter

VCB-32 kan köras på två hastigheter; 1450 varv/minut för skonsammare beredning och bättre kontroll vid hackning samt 2650 varv/minut för att snabbt mixa eller blanda såser eller färser. VCB-32 har även direktverkande pulsfunction. Pulsfunktionen ger direkt tillgång till 2650 varv/minut utan irriterande tidsfördröjning.

### Patenterad avskrapare

För att undvika att mat fastnar mot kärlets insida och lock, dit knivarna inte når, har VCB-32 ett avskraparsystem. Avskrapararmarna håller locket och kärlets insida rent. Samtidigt för de varan tillbaka mot knivarna. VCB-32 avskraparsystem har

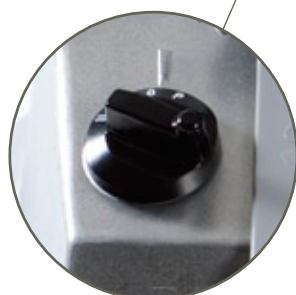


### Effektiv beredning

Knivenheten i kombination med avskraparsystemet ger mycket kort beredningstid och reducerar temperaturhöjningen av varan.

### Exemplarisk säkerhet

VCB-32 har två individuella säkerhetsbrytare. Maskinen kan bara startas om kärlet och lock är rätt monterad.



### 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.

### 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 bidra till.

tre armar istället för bara en. Det är en patenterad funktion som gör att rotationen av varan som uppstår i kärlet stoppas upp och kniven kan effektivare skära innehållet. Det kortar ned beredningstiden väsentligt och den värmeutveckling som uppstår vid beredningen minimeras.



### Jämna resultat med minimal temperaturhöjning

Knivarnas utformning och vinkel gör tillsammans med avskraparna 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.

### Utvecklad för bästa hygien

VCB-32 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 maskin.

### Bara de bästa materialen

Maskinbasen är tillverkad av robust metall. Kärlet av rostfritt stål, locket av polykarbonat och avskraparna av stark xylex. 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-32 mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med. Om motorn behöver jobba hårdare ges den mer ström för att behålla en jämn gång.



## VCB-32 Resultat



Köttfärs



Persilja



Choklad



Dessert



Soppor



Aromsmör



Hackad lök



Mandel



Fiskfärs



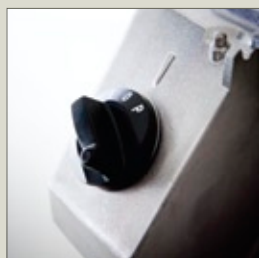
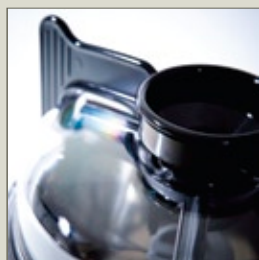
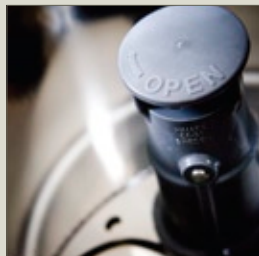
Dressingar



Örtoljor



Majonäs



## VCB-32 Snabbhack

- Maskinbasen och kärl är helt i metall och tål hård hantering.
- Direktverkande pulsfunktion ger 2650 varv/minut utan fördröjning.
- Två hastigheter, 1450 varv/minut samt 2650 varv/minut.
- Patenterad avskrapare med tre avskrapararmar som tillsammans med formen på kniven kortar ned beredningstiden och minimerar temperaturhöjning.
- 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.

### Maskin

- Motor: 1000 W. Två hastigheter. 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: Aluminium.
- Kärl: Rostfritt stål.
- Lock: Polykarbonat.
- Avskrapare: Xylex.
- Knivfäste: Acetal.
- Knivar: Rostfritt knivstål.

### Volym och mått

- Kärlets volym: Brutto 3 liter. Netto lättflytande vätska 1,4 liter.
- Matarhålets diameter: 30 mm.

### Knivenhet

- Knivenhetens diameter: 180 mm.
- Varvtal VCB-32: 1450 och 2650 varv/min.

### Typ av beredning

- Hackar, finfördelar, blandar och mixer.
- 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

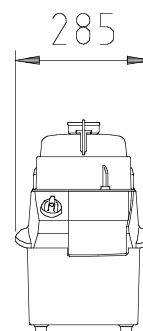
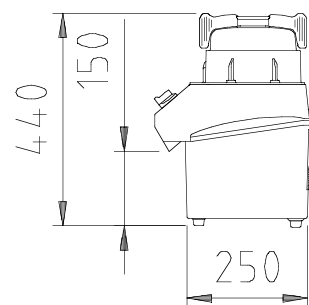
- Restauranger, butikskök, dietkök, salladsbarer, skolor, daghem, fast food-kök, cateringkök, m.fl.

### Nettovikt

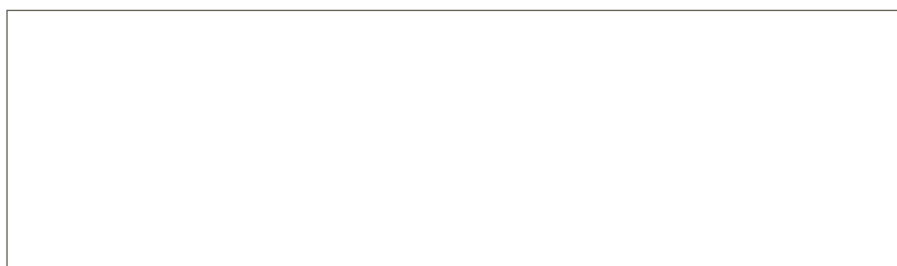
- Maskinbas: 8,8 kg.
- Kärl komplett: 1,4 kg.

### Normer

- EU-direktiv 98/37/EEC, LVD 73/23 EEC, EMC 89/336/EEC.
- NSF/ANSI Standard 8.



Food Preparation Machines  
Made in Sweden



AB Hällde Maskiner Box 1165 164 26 Kista

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