



**Snabb och bekväm
matberedning**

- Hackar, finfördelar, mixar och blandar färs, aromsmör, dressing, majonnäs, dessert, puré, paté, etc.
- Bereder kött, fisk, frukt, grönsaker, lök, persilja, nötter, mandel, parmesan, svamp, choklad, etc.
- För restauranger, butiker, fast food-, catering-, och dietkök, sjukhus, servicehem, daghem, skolor, etc.
- Bruttovolym 4 liter. Nettovolym vätska 1.6 liter.
- Maskinbas och kärl av metall.

Snabbhackar VCM-41 & 42

- Patenterat avskraparsystem för kärlet.
- Maskinbas och kärl av metall.
- Två hastigheter (VCM-42).
- Äkta direktverkande PULS-funktion.
- Föredömligt säkerhetssystem.
- Maskindiskbara delar (Se * under material).



Hälde Snabbhackar VCM-41 och VCM-42

VCM-41/42

□ Typ av beredning

• Hackar, finfördelar, mixar och blandar färs, aromsmör, dressing, majonnäs, dessert, puré, paté, etc. • Bereder kött, fisk, frukt, grönsaker, lök, persilja, nötter, mandel, parmesan, svamp, choklad, etc.

□ Användare

• Restauranger, butiker, fast food-, catering- och dietkök, sjukhus, servicehem, daghem, skolor, etc.

□ Kärlets volym

• Bruttovolym 4 liter. • Nettovolym lättflytande vätska 1,6 liter.

□ Kapacitet

• 1,3 kg kött, 1,3 kg fisk, 1,6 liter majonnäs, 1 liter persilja.

□ Knivenhet

• Tandade knivblad för bibehållen skärpa och för perfekt resultat även vid beredning av persilja.

□ Material

• Maskinbas av aluminium. • Kär* av rostfritt stål. • Knivenhet* med knivfäste av acetal och knivblad av svenskt knivstål av högsta kvalitet. • Lock* och avskraparsystem* av äkta polysulfon. * = Kan diskas i maskin.

□ Normer

• EU Maskindirektiv 89/392/EEC.
• EMC-direktiv 89/336/EEC.

VCM-41

□ Maskinbas

• Motor: 450 W, 100 V, 1-fas, 50/60 Hz, 9/8 A.
• Motor: 550 W, 110-120 V, 1-fas, 50/60 Hz, 8 A.
• Motor: 550 W, 230 V, 1-fas, 50/60 Hz, 4,7 A.

• Termiskt motorskydd. • Transmission: direktdrift.
• Säkerhetssystem: tre individuella brytare samt mekanisk motorbroms. • Skyddsklass: IP44.
• Stickkontakt: 10 A, jordad. • Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. • Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA. • Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotesla.

□ Reglage/hastigheter

• "0" = maskinen avstängd. • "I" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1500 varv/minut (50 Hz) alt. 1700 varv/minut (60 Hz). • "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1500 varv/minut (50 Hz) alt. 1700 varv/minut (60 Hz) tills vredet släpps.

□ Nettovikter

• Maskinbas: 14,8 kg. • Kär* komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 1,6 kg.

VCM-42

□ Maskinbas

• Motor: 750/370 W, 230 V, 3-fas, 50 Hz, 2,5/2,0 A.
• Motor: 750/370 W, 400 V, 3-fas, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

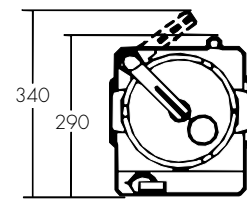
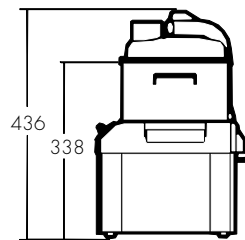
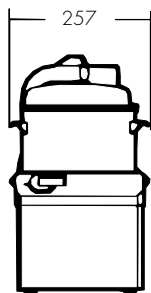
• Termiskt motorskydd. • Transmission: direktdrift.
• Säkerhetssystem: tre individuella brytare samt mekanisk motorbroms. • Skyddsklass: IP44.
• Stickkontakt: 16 A, jordad. • Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. • Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA. • Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotesla.

□ Reglage/hastigheter

• "0" = maskinen avstängd. • "I" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1500 varv/minut • "II" = maskinen arbetar kontinuerligt med 3000 varv/minut. • "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1500 varv/minut tills vredet släpps.

□ Nettovikter

• Maskinbas: 15,4 kg. • Kär* komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 1,6 kg.



Grundat 1941