



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Kuter Mikser VCM-41/42

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



Mocna maszyna dla profesjonalistów

Model VCM firmy HÄLLDE to jedno najczęściej używanych urządzeń typu kuter-mikser w branży. Dzięki swoim unikalnym funkcjom szybkiej obróbki produktów i wytrzymałej konstrukcji urządzenie nadaje się do wszystkich profesjonalnych kuchni – zarówno do restauracji, jak i do placówek zbiorowego żywienia.

Odpowiednio dobrane prędkości

Model VCM-42 ma dwie prędkości robocze: 1500 obr/min do delikatniejszej obróbki i dla lepszej kontroli podczas siekania produktów oraz 3000 obr/min do szybkiego miksowania lub mieszania sosów albo farszów. Model VCM-41 ma tylko jedną prędkość: 1500 obr/min. Urządzenie VCM ma również funkcję natychmiastowego włączenia obrotów maksymalnych. Funkcja ta pozwala uzyskać prędkość 1500 obr/min bez niepożądanego opóźnienia.

Czteroramienny system zgarniający

Urządzenie VCM jest wyposażone w specjalny system zgarniający, który zapobiega przywieraniu przetworzonych produktów w tych miejscach miski i pokrywy, gdzie nie dochodzą noże. Ramiona zgarniające utrzymują wnętrze pokrywy i miski w czystości. Jednocześnie kierują produkt z powrotem w kierunku noży. System zgarniający modelu VCM ma cztery ramiona zamiast jednego. Jest to opatentowane rozwiązanie, dzięki któremu zostaje zatrzymany ruch obrotowy produktu w misie, co umożliwi nożom jego lepsze rozdrobnienie. Skracza to w znacznym stopniu czas trwania obróbki i zmniejsza do minimum ilość wytwarzanego ciepła. W pokrywie znajduje się rura podająca o średnicy 5 cm, która umożliwi podawanie produktów podczas pracy urządzenia.



Wzorowe bezpieczeństwo

Urządzenie VCM ma trzy oddzielne wyłączniki bezpieczeństwa. Oznacza to, że można je uruchomić tylko wtedy, gdy zarówno miska, pokrywa, jak i ramię zabezpieczające są prawidłowo zamontowane. Model VCM posiada mechaniczny hamulec silnika, który sprawia, że noże przestają się obracać natychmiast po otwarciu ramienia zabezpieczającego. Dzięki temu, że hamulec silnika jest mechaniczny, działa on również w przypadku usterki elektrycznej lub przerwy w zasilaniu.

Mocna sekcja miksująca

Model VCM ma wytrzymałą sekcję miksującą z tworzywa acetalowego z dwoma dużymi nożami, które skutecznie rozdrabniają produkty. Noże rozdrabniające mają ząbki, dzięki czemu dłużej pozostają ostre.



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.

Łatwe przenoszenie

Zarówno urządzenie, jak i miska mają po dwa duże uchwyty, które ułatwiają ich przenoszenie. Można to robić bezpiecznie nawet mokrymi rękami.



Wyłącznie najlepsze materiały

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

Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie VCM jest wykonane wyłącznie z materiałów posiadających certyfikaty higieniczne. Posiada ono gładkie powierzchnie i zaokrąglone brzegi, co eliminuje niepotrzebne zagłębienia, w których mogłyby utknąć resztki żywności. W podstawie urządzenia znajduje się otwór



odpływowy, który zapobiega gromadzeniu się wody. Wszystkie ruchome części można łatwo odłączyć, co pozwala na ich szybkie oczyszczenie i łatwe umycie urządzenia. Wszystkie ruchome części można umyć w zmywarce.

Maksymalna niezawodność

Mocny silnik modelu VCM dysponuje dużym momentem obrotowym podczas rozruchu oraz pracy urządzenia, a sekcja miksująca jest napędzana bezpośrednio. Bez pasków i elementów sprzęgających. Dzięki temu urządzenie VCM jest bardzo niezawodne – niezależnie od przetwarzanych produktów.

Multimedialny przewodnik po narzędziach firmy HÄLLDE można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem hallde.com. ▶



Rezultaty obróbki urządzeniem VCM-41/42



Pasta rybna



Desery



Parmezan



Czekolada



Mięso mielone/
mięso surowe



Migdały/orzechy



Zupy/sosy



Pietruszka



Olej ziółowy



Masło smakowe



Pasztet



Zagęszczacze/
ciasto naleśnikowe



Majonez



Dressing



Purée



Cebula



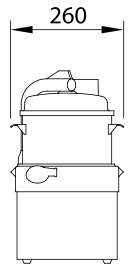
Food Preparation Machines
Made in Sweden

Kuter Mikser VCM-41/42

- Podstawa i misa są wykonane całkowicie z metalu i są odporne na trudne warunki eksploatacji.
- Funkcja natychmiastowego włączenia prędkości maksymalnej 1500 obr/min.
- Opatentowany system zgarniający z czterema ramionami przyspiesza obróbkę.
- Trzy wyłączniki bezpieczeństwa uniemożliwiają uruchomienie urządzenia, gdy nóż jest nieosłonięty. Mechaniczny hamulec silnika sprawia, że nóż zatrzymuje się natychmiast po otwarciu ramienia zabezpieczającego.
- Misę, pokrywę, sekcję miksującą i ramiona zgarniające można umyć w zmywarce.
- Model nablatowy, który można łatwo schować i wyjąć w razie potrzeby, wyposażony w dwa mocne uchwyty po bokach.

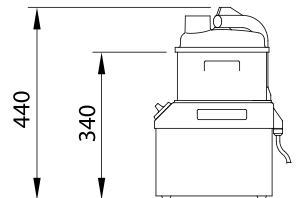
Urządzenie

- **Silnik VCM-42:** 0.75 kW, Dwie prędkości i funkcja PULS. Zasilanie 400 V, 3-fazowe, 50 Hz.
- **Silnik VCM-41:** 0.55 kW, Jedna prędkość i funkcja PULS. Zasilanie 120 V, 1-fazowe, 60 Hz. Zasilanie 220-240 V, 1-fazowe, 50/60 Hz.
- Napęd: Bezpośredni.
- Układ zabezpieczający: Trzy wyłączniki bezpieczeństwa i mechaniczny hamulec silnika.
- Stopień ochrony urządzenia: IP44.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 3-fazowe, 16 A (VCM-42), 1-fazowe, 10 A (VCM-41).
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): 72 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,1 mikrotesli.



Materiały

- Obudowa urządzenia: Aluminium.
- Misa: Stal nierdzewna.
- Pokrywa i ramiona zgarniające: Tritan.
- Gniazdo noży: Tworzywo acetalowe.
- Noże: Stal nożowa nierdzewna.

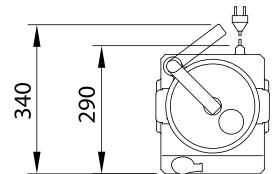


Pojemność i wymiary

- Pojemność misy: Całkowita – 4 litry. Objętość płynu netto: 1,4 litra.
- Średnica otworu do podawania: 50 mm.

Sekcja miksująca

- Średnica sekcji miksującej: 190 mm.
- Prędkość obrotowa VCM-42: 1500 i 3000 obr/min.
- Prędkość obrotowa VCM-41: 1500 obr/min (50 Hz).



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

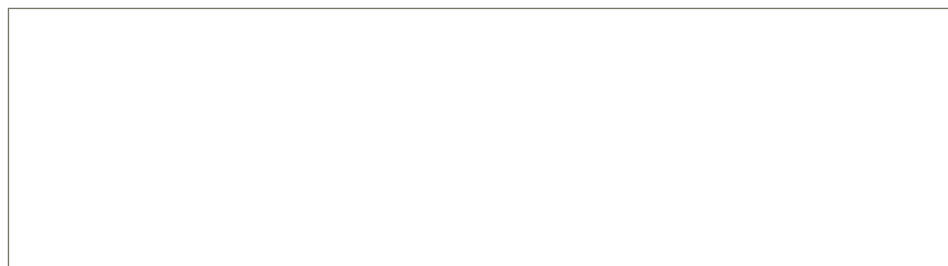
- Restauracje, kuchnie sklepowe, kuchnie dietetyczne, bary sałatkowe, szkoly, przedszkola, bary szybkiej obsługi, kuchnie cateringowe, itp.

Masa netto

- Urządzenie VCM-42: 17 kg.
- Urządzenie VCM-41: 16.6 kg.
- Misa kompletna: 1,6 kg.

Normy

- Dyrektywa: Odwiedź hallde.com. Wybierz produkt i Certyfikat.



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