



Профессиональное
кухонное оборудование
Сделано в Швеции

Вертикальный куттер/миксер VCM-41/42

- Измельчение и мелкая нарезка мяса, рыбы, овощей, фруктов, орехов и т.д.
- Перемешивание и взбивание соусов, супов, салатных заправок, десертов и т.д.
- Настольная высокопрочная модель.
- Объем 4 литра.



Вертикальный
куттер/миксер

VCM-41/42



Мощная машина для профессионалов

HALLDE VCM – это один из лучших вертикальных куттеров среди имеющихся в продаже. Благодаря своей высокопрочности и уникальным функциям скоростной переработки, куттер отлично подойдет для любой профессиональной кухни – как в ресторанах, так и в различных кейтеринговых заведениях.

Оптимальная скорость

VCM-42 имеет две скорости: 1 500 об/мин для более деликатного и контролируемого измельчения, и 3 000 об/мин для быстрого приготовления соусов или фаршей. VCM-41 имеет одну скорость: 1 500 об/мин. Также куттеры VCM имеют режим пульсации, который позволяет моментально переключать машину на скорость 1 500 об/мин.

Запатентованная система скребков

Запатентованная система скребков VCB разработана для предотвращения прилипания пищи в тех местах, куда не достают ножи - на внутренних стенках и крышке чаши.

Скребки поддерживают внутреннюю часть и крышку чаши в чистоте, и в тоже время они возвращают продукт обратно на ножи. VCM снабжен четырьмя скребками. Эта запатентованная система, останавливает хаотичное вращение продуктов внутри чаши и позволяет ножам нарезать продукты более эффективно. Благодаря этому предотвращается чрезмерное перегревание продуктов в чаше, а переработка значительно ускоряется.

В крышке расположена закрывающаяся труба подачи диаметром 5 см, для дополнительной загрузки продукта во время работы куттера.



Безупречная безопасность

VCM снабжен тремя отдельными предохранительными выключателями. Куттер/миксер не заработает, если чаша, крышка или предохранительная ручка неправильно закреплены. В VCM установлен механический тормоз двигателя, благодаря которому нож моментально прекращает вращаться при отводе предохранительной ручки в сторону. Поскольку тормоз механический, он также работает при проблемах с электричеством или внезапном отключении тока.

Мощный ножевой механизм

VCM имеет мощный ножевой механизм из ацетала с двумя большими ножами, эффективно нарезающими продукты. Ножи куттера зубчатые, имеют особую форму и угол заточки, что делает их более прочными и предохраняет от преждевременного изнашивания.



Легкий при перемещении

Корпус машины и чаша куттера снабжены двумя большими рукоятками. С их помощью Вы с легкостью можете переносить куттер, даже если у Вас мокрые руки.

Легкий и эргономичный в использовании

Куттер удобно управляется при помощи всего одной регулирующей ручки. Она расположена с левой стороны, и Вы свободно можете использовать правую руку для загрузки продуктов. Кнопка находится на удобной высоте, что обеспечивает Вам эргономичное положение тела при работе.





Только самые качественные материалы

Корпус машины сделан из высокопрочного металла. Чаша изготовлена из нержавеющей стали. Крышка и скребки из высокопрочного ТРИТАН. Основание ножа изготовлено из ацетала, а для изготовления режущих ножей используется только высокопрочная нержавеющая шведская сталь высочайшего качества.

Разработан для безупречной гигиены

VCM изготавливается исключительно из сертифицированных по нормам гигиены материалов. Куттер/миксер отличается гладкими поверхностями и округленными краями, без «слепых» зон и ненужных



«укрытий», в которые может проникнуть пища. Корпус машины снабжен сточным отверстием, что предотвращает накопление воды в верхней части куттер/миксера. Для быстрой очистки все отделяемые детали легко снимаются, и машину удобно мыть. Все отделяемые детали можно мыть в посудомоечной машине.

Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель VCM обладает высоким крутящим моментом, как при запуске, так и в течение работы. Он моментально заводит режущий инструмент без ременного или промежуточного привода. Благодаря этому VCM абсолютно надежен в эксплуатации, независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.

Руководство по режущим инструментам HALLDE с результатами, фотографиями и видеороликами доступно на веб-сайте hallde.com ►



VCM-41/42 Приготовление с помощью



Рыбный фарш



Десерт



Пармезан



Шоколад



Мясной фарш



Миндаль



Суп/Соус



Зелень



Масло с травами



Ароматизированное масло



Паштет



Загуститель/Масло



Майонез



Салатная заправка



Пюре



Лук



**Профессиональное
кухонное оборудование**
Сделано в Швеции

Вертикальный куттер/миксер VCM-41/42

- Корпус машины и чаша сделаны из металла и обладают высокой прочностью.
- Функция пульсации моментально переключает куттер/миксер на скорость 1 500 об/мин.
- Запатентованная система с четырьмя скребками ускоряет переработку.
- Наличие трех предохранительных выключателей не позволяет машине заработать с открытым ножом. Механический тормоз двигателя моментально останавливает вращение ножей при отводе предохранительной ручки в сторону.
- Чашу, крышку, ножевой механизм и скребки можно мыть в посудомоечной машине.
- Настольный куттер/миксер оснащен двумя прочными рукоятками, позволяющие с легкостью убрать и достать его по необходимости.

Машина

- Двигатель VCM-42: 0,75 кВт, Две скорости и режим пульсации. 400 В, трехфазный, 50 Гц.
- Двигатель VCM-41: 550 Вт, одна скорость и режим пульсации. 120 В, однофазный, 60 Гц. 220-240 В, однофазный, 50/60 Гц.
- Передача: Прямой привод.
- Защитная система: Три предохранительных выключателя и механический тормоз двигателя.
- Класс защиты машины: IP44.
- Разъем силового питания: Заземленный, трехфазный, 16 А (VCM-42), однофазный, 10 А (VCM-41).
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 72 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,1 мкТ.

Материал

- Корпус машины: алюминий.
- Чаша: нержавеющая сталь.
- Крышка и скребков: ТРИТАН
- Основание ножа: ацеталь.
- Ножи: высокопрочная нержавеющая сталь высочайшего качества.

Объем и размеры

- Объем чаши: брутто 4 литра. Нетто (жидкие продукты) 1,4 литра.
- Диаметр трубы подачи: 50 мм.

Ножевой механизм

- Диаметр ножевого механизма: 190 мм.
- Частота вращения VCM-42: 1 500 и 3 000 об/мин.
- Частота вращения VCM-41: 1 500 об/мин (50 Гц).

Вид обработки

- Измельчение, мелкая нарезка, перемешивание, взбивание.
- Приготовление салатных заправок, растительных масел с травами, ароматизированных сливочных масел, загустителей, майонеза, соусов, супов, фаршей, пюре, паштетов и т.д.
- Обработка мяса, рыбы, фруктов, овощей, орехов, сыра, грибов, шоколада и т.д.

Пользователи

- Рестораны, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и др.

Масса нетто

- Корпус машины VCM-42: 17 кг.
- Корпус машины VCM-41: 16.6 кг.
- Чаша: 1,6 кг.

Нормы

- Другое: Зайдите на hallde.com. Выберите модель, затем Сертификация.

