



HERSTELLER

HÄLLDE

MODEL

VCB-32

PRODUKTBESCHREIBUNG

Vertikal Kutter Blender, 4 Liter Volumen

URSPRUNG

Schweden

SPEZIFIKATION

SPEZIFIKATIONSTEXT	Vertikal Kutter Mixer mit 3 Liter Volumen Edelstahlbehälter/ Kessel. Deckel aus hochfestem Xylex mit Einfüllöffnung, zum zusätzlichen befüllen während der Verarbeitung. Abstreifersystem mit drei beweglichen Abstreifern. Messereinheit mit zwei gezahnten Klingen. Die Maschine verfügt über zwei Geschwindigkeiten (1.450 U/ Min und 2.650/ Min) und Pulse-Funktion. Komplette Maschinensteuerung über einen einzelnen Drehschalter, linksbündig zur Bedienung für Rechtshänder. Maschine zur leichten Handhabung mit zwei integrierten Tragegriffen ausgestattet.				
FUNKTION	Kutter zum mixen, mischen, wolfen, hacken und schneiden. Verarbeitet Früchte, Gemüse, Pilze, trockenes Brot, Nüsse, Fleisch, Fisch, Butter, Käse etc.				
KAPAZITÄT	0,5-2,5 kg/ Min, Behälter/ Kessel: 3 Liter.				
MATERIAL	Maschinenbasis und Messerkammer aus ABS-Kunststoff. Kutter Behälter/ Kessel: Edelstahl. Messereinheit: Acetal/ Edelstahl. Messer: Edelstahl. Deckel und Abstreifer: Xylex.				
MOTOR	1.0 kW. Zwei Geschwindigkeiten (1.450 U/ Min und 2.650 U/ Min) und Pulse-Funktion. 220-240 V, 1-Phasen, 50-60 Hz. 120 V, 1-Phasen, 60 Hz. Antrieb: Riemenantrieb. Thermoschutzschalter.				
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Geerdet, 1-Phasen.				
ZERTIFIZIERUNG	EN 12852 + A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.				
GEWICHT/ VOLUMEN	INHALT	NETTO GEWICHT	ANZAHL PACKSTÜCKE	VERSANDGEWICHT	VERSANDVOLUMEN
	VCB-32 Maschine	8,6 kg	1	11 kg	0,12 m ³
SICHERHEIT	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, no 10/2011, 1935/2004CE, SS-EN ISO 26800:2011.				
RICHTLINIEN UND REGULARIEN	CE Zertifiziert, 2 Sicherheitsschalter, mechanischer Motorbremse. Maschineschutzklasse: IP 34.				
ZEICHNUNGEN	Sehen Sie bitte auf hallde.com/de/				

