



**HERSTELLER**

HÄLLDE

**MODEL**

VCM-42

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

Vertikal Kutter Mixer, 4 Liter Volumen

**URSPRUNG**

Schweden

**SPEZIFIKATION**

<b>SPEZIFIKATIONSTEXT</b>	Vertikal Kutter Mixer mit 4 Liter Volumen Edelstahlbehälter/ Kessel. Deckel aus hochfestem Tritan mit Einfüllöffnung, zum zusätzlichen befüllen während der Verarbeitung. Abstreifersystem mit vier beweglichen Abstreifern. Messereinheit mit zwei gezahnten, austauschbaren Klingen. Die Maschine verfügt über zwei Geschwindigkeiten (1.500 U/ Min und 3.000 U/ Min) und Pulse-Funktion. Komplette Maschinensteuerung über einen einzelnen Drehschalter, linksbündig zur Bedienung für Rechtshänder. Messerantrieb erfolgt direkt über den Motor.				
<b>FUNKTION</b>	Maschine zum hacken, wolfen, schneiden, mixen und mischen. Verarbeitet Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse, Brot, Käse, Nüsse Pilze etc.				
<b>KAPAZITÄT</b>	0,5-2,5 kg/ Min, 4 Liter Behälter/ Kessel.				
<b>MATERIAL</b>	Maschinengehäuse: Aluminium. Behälter/ Kessel: Edelstahl. Messerschaft: Acetal. Messer: Edelstahl. Deckel und Abstreifer: Xylex.				
<b>MOTOR</b>	0,75 kW, Zwei Geschwindigkeiten (1.500 U/ Min und 3.000 U/ Min) und Pulse-Funktion. 400 V, 3-Phasen, 50 Hz/ 60 Hz. Direktantrieb. Thermoschutzschalter.				
<b>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS</b>	Geerdet, 3-Phasen.				
<b>ZERTIFIZIERUNG</b>	EN 12852 + A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.				
<b>GEWICHT/ VOLUMEN</b>	<b>INHALT</b>	<b>NETTO GEWICHT</b>	<b>ANZAHL PACKSTÜCKE</b>	<b>VERSANDGEWICHT</b>	<b>VERSANDVOLUMEN</b>
	VCM-42 Maschine	17 kg	1	20 kg	0,065 m <sup>3</sup>
<b>SICHERHEIT</b>	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, no 10/2011, 1935/2004CE, SS-EN ISO 26800:2011.				
<b>RICHTLINIEN UND REGULARIEN</b>	CE Zertifiziert, 3 Sicherheitsschalter, mechanischer Motorbremse. Maschineschutzklasse: IP 44.				
<b>ZEICHNUNGEN</b>	Sehen Sie bitte auf <a href="http://hallde.com/de/">hallde.com/de/</a> 				