



HERSTELLER

HÄLLDE

MODEL

VCM-42

PRODUKTBESCHREIBUNG

Vertikal Kutter Mixer, 4 Liter Volumen

URSPRUNG

Schweden

SPEZIFIKATION

SPEZIFIKATIONSTEXT	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.				
FUNKTION	Maschine zum hacken, wolfen, schneiden, mixen und mischen. Verarbeitet Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse, Brot, Käse, Nüsse Pilze etc.				
KAPAZITÄT	0,5-2,5 kg/ Min, 4 Liter Behälter/ Kessel.				
MATERIAL	Maschinengehäuse: Aluminium. Behälter/ Kessel: Edelstahl. Messerschaft: Acetal. Messer: Edelstahl. Deckel und Abstreifer: Xylex.				
MOTOR	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.				
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Geerdet, 3-Phasen.				
ZERTIFIZIERUNG	EN 12852 + A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.				
GEWICHT/ VOLUMEN	INHALT	NETTO GEWICHT	ANZAHL PACKSTÜCKE	VERSANDGEWICHT	VERSANDVOLUMEN
	VCM-42 Maschine	17 kg	1	20 kg	0,065 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, 3 Sicherheitsschalter, mechanischer Motorbremse. Maschineschutzklasse: IP 44.				
ZEICHNUNGEN	Sehen Sie bitte auf hallde.com/de/ 				