



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Vertikal
Kutter / Blender

Vertikal Kutter/ Blender VCB-32

- Hackt und schneidet Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte, Nüsse, Kräuter etc.
- Mixt Soßen, Suppen, Dressings etc.
- Platzsparende Tischmaschine für kleine Küchen in besonders robuster Ausführung.
- Volumen: 3 Liter.

VCB-32

Klein und vielseitig

HALLDE's VCB-32 ist eine vielseitiger Kutter/ Blender für kleinere Küchen. Trotz geringer Abmessungen verfügt die Maschine über eine einzigartige Ausstattung, sodass ein perfektes und gleichmäßiges Endergebnis erzielt wird.



Patented scraper

Der VCB-32 verfügt über ein patentiertes Abstreifersystem, wodurch keine Lebensmittel am Deckel oder am Behälter haften bleiben. Außerdem führen die 3 Abstreifer das Produkt zum Messer und verhindern ein erwärmen des Produktes. Das beschleunigt die Produktion und verbessert die Qualität. This shortens preparation time considerably.

Größere Mengen

Der 3 Liter Edelstahlbehälter verfügt über eine Dichtung. Dadurch vergrößert sich das netto Volumen für Flüssigkeiten auf bis zu 1,4 Liter. Der Deckel verfügt über einen 30mm Durchmesser Einfüllschacht. So lässt sicher die Maschine auch während der Nutzung befüllen. Der transparente Deckel lässt einen freien Blick auf das Produkt zu.



Vorbildliche Sicherheitssysteme

Der VCB-32 hat zwei unabhängige Sicherheitsschalter. Die Maschine lässt sich nur starten, wenn alles korrekt und sicher sitzt.



Schnelle Zubereitung

Die Messereinheit und Kombination mit dem Abstreifersystem, sorgen für ein besonders schnelles und Temperaturneutrales arbeiten.



Benutzerfreundliche Ergonomie

Die gesamte Steuerung der Maschine erfolgt über einen einzigen Drehschalter. Der Drehschalter ist bewusst auf der linken Seite angebracht, sodass die rechte Hand zur Bedienung der Abstreifer oder zum Befüllen über den Einfüllschacht frei ist.



Geriges Gewicht

Die Maschine ist besonders kompakt design. Sie benötigt nur wenig Platz und lässt sich leicht verstauen. Das Tragen wird durch zwei im Deckel eingearbeitete Griffe erleichtert.



Angepasste Geschwindigkeiten

Der VCB-32 lässt sich in zwei unterschiedlichen Geschwindigkeiten betreiben. 1.450 U/min zur schonenden Verarbeitung und einfacheren Kontrolle. 2.650 U/min für schnelles mixen von Soßen oder um Fleisch zu hacken. Die Pulse Funktion erhöht die Drehzahl sofort auf 2.650U/min.

Gleichmäßige Ergebnisse

Die speziell entwickelten Messer in Kombination mit dem Abstreifersystem sorgen für eine gleichmäßige Struktur des Produktes. Die die Zahnung g der Messer wird der Verschleiß verringert.

Entwickelt für höchste Hygieneansprüche

Die VCB-32 wird ausschließlich aus zertifizierten Materialien hergestellt. Die Maschine hat glatte Oberflächen und abgerundete Ecken. Es gibt keine unnötigen Aussparungen, in denen

sich Lebensmittelreste festsetzen können. Zur einfachen und schnellen Reinigung können alle abnehmbaren Teile in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

Nur beste Materialien

Das Maschinengehäuse ist aus stabilem ABS Kunststoff. Der Behälter und die Klingen sind aus Edelstahl, der Deckel und das Abstreifersystem aus robustem Tritan.

Besondere Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat ein hohes Start- und Laufdrehmoment und treibt das Messer über einen Riemen an, der sich von selbst spannt. Die Motorleistung wird elektronisch geregelt. Dadurch ist die VCB-32 extrem Zuverlässig – unabhängig von dem Produkt, das verarbeitet wird.



Schauen Sie sich die Ergebnisse- und Inspirationsvideos auf unserer Homepage (halde.com) an. ►

VCB-32 Ergebnisse



Hackfleisch



Petersilie



Schokolade



Dessert



Suppe



Aromatisch



Zwiebel



Mandel



Fischpastete



Dressing



Kräuteröl



Mayonnaise



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Vertikal Kutter/Blender VCB-32

- Die Maschine ist aus ABS-Kunststoff gefertigt, der Kessel aus Edelstahl übersteht auch härteste Belastung.
- Die Pulse-Funktion erhöht die Drehzahl sofort auf 2.650U/min
- Zwei Geschwindigkeiten, 1.450 U/min und 2.650U/min
- Das patentierte Abstreifersystem mit drei Armen minimiert die Wärmeentwicklung und beschleunigt die Verarbeitung
- Zwei Sicherheitsschalter verhindern ein Laufen der Maschine, wenn die Messer offen liegen.
- Alle abnehmbaren Teile können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Kompaktes Tischmodell, platzsparend und besonders vielseitig. Die Maschine lässt sich durch die zwei Griffe leicht bewegen.

Maschine

- Motor: 1.0 kW. 2. Geschwindigkeiten, 220-240 V, Wechselstrom, 50-60 Hz.
- Kraftübertragung: Zahnriemen
- Sicherheitssystem: Zwei Stück Magnetschalter
- Schutzklasse: IP 34.
- Steckdose: Geerdet, Wechselstrom, 10 Ampere
- Sicherung: 10 Ampere, träge
- Geräuschpegel: LPA (EN 31201): 82 dBA.
- Magnetisches Feld: Weniger als 0,1 Microtesla

Materialien

- Gehäuse: ABS Kunststoff
- Messerkammer: ABS Kunststoff.
- Behälter(Kutter): Edelstahl
- Messerfassung: Acetal
- Deckel und Schabersystem: Tritan
- Messerklingen: Edelstahl

Einfüllvolumen und Abmessungen

- Behältervolumen: Brutto 3 Liter. Netto 1.4 Liter.
- Durchmesser Einfüllschacht: 30 mm.

Messereinheit

- Durchmesser: 180 mm.

Art der Zubereitung

- Hackt, schneidet, mixt und mischt.
- Verarbeitet Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse, Kräuter, Nüsse, Käse, Schokolade etc.
- Produziert Dressing, Kräuteröl, Mayonnaise, Soßen, Suppen, Hackfleisch, Püree, Pasteten, etc.

Anwendergruppe

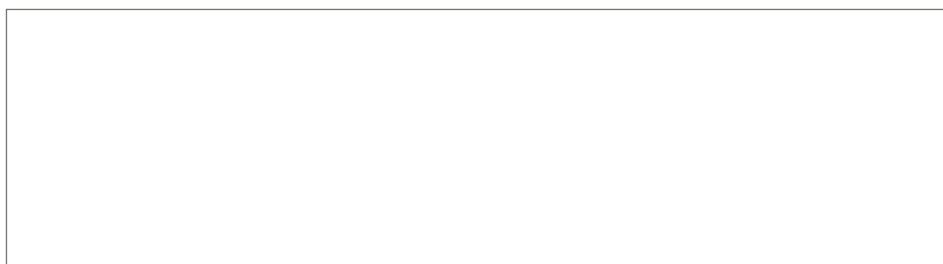
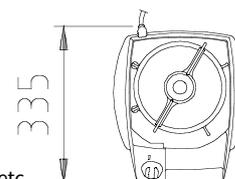
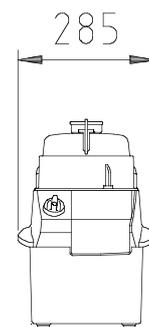
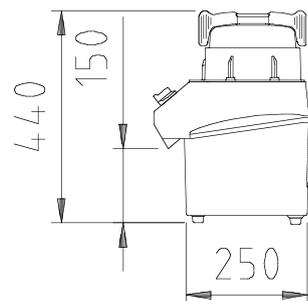
- Restaurants, Schiffe, Altersheime, Krankenhäuser, Cateringeinrichtungen, usw.

Nettogewicht

- Maschine: 8,6 kg.
- Kutteraufsatz: 1,4 kg.

Standards

- Besuchen Sie www.hallde.com und wählen Sie Produkte und Zertifikate.



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