



Food Preparation Machines  
Made in Sweden



Kuter Blender

## Kuter Blender VCB-61/62

- Siekanie i mielenie mięsa, ryb, warzyw, owoców, orzechów, itp.
- Mieszanie i miksowanie sosów, zup, dressingów, deserów, itp.
- Model nablatowy o wytrzymałej konstrukcji.
- Pojemność 6 litrów.



# VCB-61/62





### Mocna maszyna dla profesjonalistów

Model VCB firmy HÄLLDE to najczęściej używany kuter-blender w branży. Dzięki swoim unikalnym funkcjom szybkiej obróbki produktów i wytrzymałej konstrukcji urządzenie nadaje się do wszystkich profesjonalnych kuchni – zarówno do restauracji, jak i do placówek zbiorowego żywienia.

### Wysoka wydajność i przemysłowa pokrywa

Misa o pojemności sześciu litrów jest wyposażona w szczelną pokrywę i podwyższoną rurę środkową. Pozwala to zwiększyć objętość netto przetwarzanych produktów płynnych do 4,3 litra. W pokrywie znajduje się rura podająca o średnicy 5 cm, która umożliwia podawanie produktów podczas pracy urządzenia.

### Odpowiednio dobrane prędkości

Model VCB-62 ma dwie prędkości robocze: 1500 obr/min do delikatniejszej obróbki i dla lepszej kontroli podczas siekania produktów oraz 3000 obr/min do szybkiego miksowania lub mieszania sosów albo farszów. Model VCB-61 dysponuje tylko niższą z podanych prędkości. Urządzenie VCB ma również funkcję natychmiastowego włączenia obrotów maksymalnych. Funkcja ta pozwala uzyskać prędkość 1500 obr/min bez niepożądanego opóźnienia.

### Ergonomiczna budowa

Do sterowania urządzeniem służy pokrętło, które zastępuje większą liczbę przycisków. Pokrętło jest umieszczone z lewej strony, co umożliwia podawanie produktów prawą ręką. Wysokość, na której znajduje się pokrętło, pozwala zachować ergonomiczną pozycję podczas pracy.

### Wyłącznie najlepsze materiały

Podstawa jest wykonana z wytrzymałego metalu. Misa jest wykonana ze stali nierdzewnej, a pokrywa i ramiona zgarniające z wytrzymałego Tritan. Zamocowanie noży wykonano z wysokiej jakości aluminium, a same noże ze stali nierdzewnej.

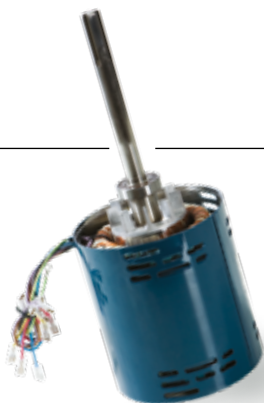
### Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie VCB jest wykonane wyłącznie z materiałów posiadających certyfikaty higieniczne. Posiada ono gładkie powierzchnie i zaokrąglone

brzeży, co eliminuje niepotrzebne zagłębienia, w których mogłyby utknąć resztki żywności. W podstawie urządzenia znajduje się otwór odpływowy, który zapobiega gromadzeniu się wody. Wszystkie ruchome części można łatwo odłączyć, co pozwala na ich szybkie oczyszczenie i łatwe umycie urządzenia. Wszystkie ruchome części można umyć w zmywarce.

### Wzorowe bezpieczeństwo

Urządzenie VCB ma trzy oddzielne wyłączniki bezpieczeństwa. Oznacza to, że można je uruchomić tylko wtedy, gdy zarówno misa, pokrywa, jak i ramię zabezpieczające są prawidłowo zamontowane. Model VCB posiada mechaniczny hamulec silnika, który sprawia, że noże przestają się obracać natychmiast po wyłączeniu urządzenia. Dzięki temu, że hamulec silnika jest mechaniczny, działa on również w przypadku usterki elektrycznej lub przerwy w zasilaniu.



### Maksymalna niezawodność

Mocny silnik modelu VCB dysponuje dużym momentem obrotowym podczas rozruchu oraz pracy urządzenia, a sekcja miksująca jest napędzana bezpośrednio. Bez pasków i elementów sprzęgających. Dzięki temu urządzenie VCB jest bardzo niezawodne – niezależnie od przetwarzanych produktów. Silnik jest wyposażony w hamulec mechaniczny, dzięki któremu napęd, a wraz z nim sekcja miksująca, przestaje się obracać natychmiast po otwarciu ramienia zabezpieczającego. Silnik urządzenia VCB ma także zabezpieczenie termiczne, które zapobiega jego przegrzaniu.

### Unikalna sekcja miksująca

Sekcja miksująca urządzenia VCB ma unikalną opatentowaną konstrukcję. W odróżnieniu od tradycyjnych urządzeń tego typu ma ona cztery noże, zamiast dwóch. Dwa duże noże rozdrabniają produkt, natomiast dwa mniejsze noże kierują produkt do noży rozdrabniających i przekraczają go. Pozwala to znacznie skrócić czas obróbki i uzyskać bardziej równomierny rezultat. Noże rozdrabniające mają ząbki, dzięki czemu dłużej pozostają ostre. Podczas przygotowywania produktów w urządzeniach typu kuter-blender występuje ryzyko wzrostu temperatury na skutek tarcia produktu o noże. Kształt sekcji miksującej pozwala ograniczyć to zjawisko do minimum.

### Opatentowany system zgarniający

Urządzenie VCB jest wyposażone w specjalny system zgarniający, który zapobiega przywieraniu przetwarzanych produktów w tych miejscach misy i pokrywy, gdzie nie dochodzą noże. Ramiona zgarniające utrzymują wnętrze pokrywy i misy w czystości. Jednocześnie kierują produkt z powrotem w kierunku noży. System zgarniający modelu VCB ma cztery ramiona. Jest to opatentowane rozwiązanie, dzięki któremu zostaje skutecznie zatrzymany ruch obrotowy produktu w misie, a produkt jest kierowany z powrotem w kierunku noży. Pozwala to znacznie skrócić czas obróbki i zmniejszyć ilość ciepła wytwarzanego w misie.





### Doskonały i równomierny rezultat obróbki za każdym razem

Można pokusić się o stwierdzenie, że rezultaty uzyskiwane za pomocą modelu VCB należą do najlepszych wśród urządzeń typu kuter-blender. Wynika to ze sposobu współpracy miski, systemu zgarniającego i sekcji miksującej.

1. Gdy sekcja miksująca obraca się, duże noże rozdrabniają produkt, jednocześnie popychając go do przodu i dociskając do ścianek miski.
2. Gdy produkt dotrze do brzegu miski, jego ruch obrotowy zostaje zatrzymany przez cztery ramiona zgarniające i produkt zostaje odrzucony z powrotem w kierunku noży.
3. Podczas gdy system zgarniający utrzymuje produkt z dala od wnętrza miski, sześciokątny kształt sekcji miksującej powoduje, że produkt odbija się od środka.
4. Mniejsze noże przekraczające, które stanowią unikalną cechę modelu VCB, dociskają produkt do noży rozdrabniających i przekraczają go, dzięki czemu cała zawartość miski podlega takiej samej obróbce i uzyskuje się równomierny rezultat.

Funkcje te pozwalają znacznie skrócić czas obróbki, zmniejszając w ten sposób ilość ciepła wytwarzanego wewnątrz miski.

**Multimedialny przewodnik po narzędziach firmy HÄLLDE można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem [halde.com](http://halde.com). ►**



## Rezultaty obróbki urządzeniem VCB-61/62



Pasta rybna



Desery



Parmezan



Czekolada



Mięso mielone/  
mięso surowe



Migdały/orzechy



Zupy/sosy



Pietruszka



Olej ziółowy



Masło smakowe



Pasztet



Zagęszczacze/  
ciasto naleśnikowe



Majonez



Dressing



Purée



Cebula



## Kuter Blender VCB-61/62

- Unikalna sekcja miksująca z czterema nożami, które przekręcają produkt podczas przygotowywania.
- Minimalny wzrost temperatury produktu podczas obróbki.
- Szczelna pokrywa zwiększa objętość przygotowywanych produktów płynnych do 4,3 litra.
- Czteroramienny system zgarniający zapewnia bardziej równomierną obróbkę.
- Podstawa i obudowa noża są wykonane całkowicie z metalu i są odporne na trudne warunki eksploatacji.
- Model nablutowy, który można łatwo schować i wyjąć w razie potrzeby, wyposażony w dwa mocne uchwyty po bokach.
- Wszystkie ruchome części można umyć w zmywarce.

### Urządzenie

- Silnik: 1.5/0.9 kW. Dwie prędkości. Zasilanie 208-240 V, 1-fazowe, 50 Hz. Zasilanie 380-415 V, 3-fazowe, 50 Hz.
- Napęd: Bezpośredni.
- Układ zabezpieczający: Trzy wyłączniki bezpieczeństwa i mechaniczny hamulec silnika.
- Stopień ochrony urządzenia: IP34.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): <67 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,1 mikrotlesli.

### Materiały

- Obudowa urządzenia: Aluminium.
- Misa: Stal nierdzewna.
- Pokrywa i ramiona zgarniające: Tritan.
- Gniazdo noży: Aluminium.
- Noże: Stal nożowa nierdzewna.

### Pojemność i wymiary

- Pojemność misy: Całkowita – 6 litrów. Objętość płynu netto: 4,3 litra.
- Średnica otworu do podawania: 50 mm.

### Sekcja miksująca

- Średnica sekcji miksującej: 230 mm.
- Prędkość obrotowa VCB-62: 1500 i 3000 obr/min.
- Prędkość obrotowa VCB-61: 1500 obr/min.

### Rodzaj wykonywanych czynności

- Siekanie, mielenie, mieszanie i miksowanie.
- Do przygotowywania dressingów, olejów ziołowych, masła smakowego, zagęszczaczy/ciasta naleśnikowego, majonezu, sosów, zup, mięsa mielonego, purée, pasztetu, itp.
- Do mięsa, ryb, owoców, warzyw, orzechów, twardego sera, grzybów, czekolady, itp.

### Użytkownicy

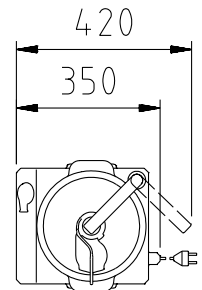
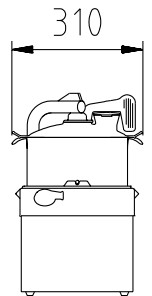
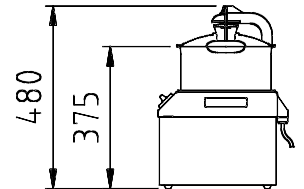
- Restauracje, szpitale, kuchnie sklepowe, kuchnie dietetyczne, bary sałatkowe, szkoły, przedszkola, bary szybkiej obsługi, kuchnie cateringowe, itp.

### Masa netto

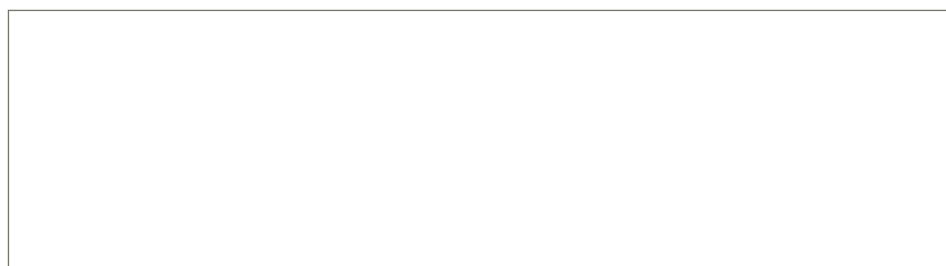
- Urządzenie VCB-62: 25 kg.
- Urządzenie VCB-61: 25 kg.
- Misa kompletna: 2,6 kg.

### Normy

- Dyrektywa: Odwiedź [hallde.com](http://hallde.com). Wybierz produkt i Certyfikat.



Food Preparation Machines  
Made in Sweden



AB Hallde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden  
• Tel: +46 8 587 730 00 • Faks: +46 8 587 730 30 • [www.hallde.com](http://www.hallde.com) • [info@hallde.com](mailto:info@hallde.com)