



Профессиональное  
кухонное оборудование  
Сделано в Швеции

## Вертикальный куттер/блендер VCB-61/62

- Измельчение и мелкая нарезка мяса, рыбы, овощей, фруктов, орехов и т.д.
- Перемешивание и взбивание соусов, супов, салатных заправок, десертов и т.д.
- Настольная высокопрочная модель.
- Объем 6 литров.



Вертикальный  
куттер/блендер



# VCB-61/62



### Мощная машина для профессионалов

HÄLLDE VCB – это один из лучших вертикальных куттеров/блендеров среди имеющихся в продаже. Благодаря своей высокопрочности и уникальным функциям для скоростной переработки, куттер/блендер отлично справляется на любой профессиональной кухне: от небольших ресторанов, до столовых общественного питания.



### Высокая мощность под умной крышкой

Чаша объемом 6 литров снабжена плотно прилегающей крышкой и имеет высокий стержень посредине. Это увеличивает вместительные возможности куттер/блендера и позволяет перерабатывать жидкие продукты объемом до 4,3 литров. В крышке расположена закрывающаяся труба подачи диаметром 5 см, для дополнительной загрузки продукта во время работы машины.

### Оптимальная скорость

VCB-62 имеет две скорости: 1 500 об/мин для более деликатного и контролируемого измельчения, и 3 000 об/мин для быстрого приготовления соусов или фаршей. VCB-61 работает на одной, наименьшей из скоростей. Также вертикальные куттер/блендеры VCB имеют режим пульсации, который позволяет моментально переключать машину на скорость 1 500 об/мин.



### Легкий и эргономичный в использовании

Вертикальный куттер/блендер удобно управляется при помощи всего одной регулирующей ручки. Она расположена с левой стороны, и Вы свободно можете использовать правую руку для загрузки продуктов. Кнопка находится на удобной высоте, что обеспечивает Вам наиболее эргономичное положение тела при работе.

### Только самые качественные материалы

Корпус машины сделан из высокопрочного металла. Чаша изготовлены из нержавеющей стали. Крышка и скребки из высокопрочного ТРИТАН. Основание ножа изготовлено из алюминия высокого качества, а для изготовления режущих ножей используется только высокопрочная нержавеющая сталь высочайшего качества.

### Разработан для безупречной гигиены

VCB изготавливается исключительно из сертифицированных по нормам гигиены материалов. Вертикальный куттер/блендер отличается гладкими поверхностями и округленными краями, без «слепых» зон и ненужных «укрытий», в которые может проникнуть пища. Корпус машины снабжен сточным отверстием, что предотвращает накопление воды в верхней части куттер/блендера. Для быстрой очистки все отделяемые детали легко снимаются, и машину удобно мыть. Все отделяемые детали можно мыть в посудомоечной машине.

### Безупречная безопасность

VCB снабжен тремя отдельными предохранительными выключателями. Куттер/блендер не заработает, если чаша, крышка или предохранительная ручка неправильно закреплены. В VCB установлен механический тормоз двигателя, благодаря которому нож моментально прекращает вращаться при выключении машины. Поскольку тормоз механический, он также работает при проблемах с электричеством или внезапном отключении тока.



### Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель VCB обладает высоким крутящим моментом, как при запуске, так и в течение работы. Он моментально заводит режущий инструмент без ременного или промежуточного привода. Благодаря этому VCB абсолютно надежен в эксплуатации, независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете. Двигатель снабжен механическим тормозом. При отводе предохранительной ручки, двигатель и ножевой механизм моментально перестают вращаться. Кроме того, VCB имеет тепловую систему защиты двигателя от перегрева.



### Уникальный ножевой механизм

Ножевой механизм VCB уникален, а его конструкция запатентована. В отличие от традиционных куттеров, он имеет не два, а четыре ножа. Два больших ножа нарезают продукты, в то время как два малых поворачивающихся ножа переворачивают продукты и направляют их обратно на нарезающие ножи. Благодаря этому куттер/блендер отличается значительно более быстрой и равномерной переработкой. Ножи куттера зубчатые, имеют особую форму и угол заточки, что делает их более прочными и предохраняет от преждевременного изнашивания.

Обычно при переработке с помощью куттера существует риск перегрева продуктов, из-за интенсивного вращения ножей. Конструкция ножевого механизма VCB минимизирует этот нежелательный эффект.



### Запатентованная система скребков

Запатентованная система скребков VCB разработана для предотвращения прилипания пищи в тех местах, куда не достают ножи - на внутренних стенках и крышке чаши. Скребки поддерживают внутреннюю часть и крышку чаши в чистоте, и в тоже время они возвращают продукт обратно на ножи.

VCB снабжен четырьмя скребками. Эта запатентованная система, останавливает хаотичное вращение продуктов внутри чаши и направляет их обратно на ножи. Благодаря этому предотвращается чрезмерное перегревание продуктов в чаше, а переработка значительно ускоряется.



### Превосходный одинаковый результат каждый раз

По нашему мнению, результаты переработки продуктов в VCB несравнимы ни с какими другими вертикальными куттер/блендерами. Эти непревзойденные результаты достигаются благодаря одновременной четкой согласованной работе чаши, скребков и ножевого механизма.

1. При вращении ножевого механизма, большие ножи нарезают продукт и в то же время направляют его вперед и к стенкам чаши.
2. Когда продукт достигает краев чаши, его вращение останавливается при помощи четырех скребков, и продукт снова направляется на ножи.
3. В то время как скребки отталкивают перерабатываемый продукт от стен чаши, восьмиугольный ножевой механизм не позволяет ему задерживаться в центре.
4. Малые поворачивающиеся ножи куттер/блендера VCB, уникальные по своим функциям, возвращают перерабатываемый продукт на режущие ножи и переворачивают его для наиболее равномерного результата.

Благодаря этим функциям предотвращается возможное чрезмерное перегревание продуктов в чаше, а переработка продуктов значительно ускоряется.

Руководство по режущим инструментам HALLDE с результатами, фотографиями и видеороликами доступно на веб-сайте [hallde.com](http://hallde.com). ►



## VCB-61/62 риготовление с помощью



Рыбный фарш



Десерт



Пармезан



Шоколад



Мясной фарш



Миндаль



Суп/Соус



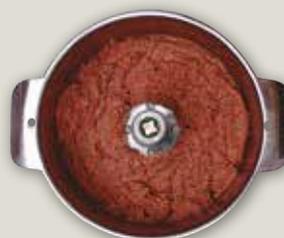
Зелень



Масло с травами



Ароматизированное масло



Паштет



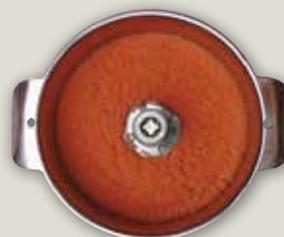
Загуститель/Масло



Майонез



Салатная заправка



Пюре



Лук



## Вертикальный куттер/блендер VCB-61/62

- Уникальный ножевой механизм с четырьмя ножами, который вращает и переворачивает продукт во время переработки.
- Минимальное повышение температуры во время переработки.
- Благодаря плотно прилегающей крышке допустимый объем жидких продуктов достигает 4,3 литров.
- Четыре скребка значительно ускоряют переработку.
- Корпус машины и ножевой механизм сделаны из металла и обладают высокой прочностью.
- Настольная высокопрочная модель, которую легко можно убрать и достать по необходимости, при помощи двух надежных ручек по бокам машины.
- Все отделяемые детали можно мыть в посудомоечной машине.

### Машина

- Двигатель: 1500/900 Вт. Две скорости (VCB-62), одна скорость (VCB-61), 230 В, однофазный, 50 Гц, 400 В, трехфазный, 50 Гц.
- Передача: Прямой привод.
- Защитная система: Три предохранительных выключателя и механический тормоз двигателя.
- Класс защиты машины: IP34.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): <67 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,1 мкТ.

### Материал

- Корпус машины: анодированный и полированный алюминиевый сплав.
- Чаша: нержавеющая сталь.
- Крышка и скребок система: ТРИТАН
- Основание ножа: алюминий.
- Ножи: высокопрочная нержавеющая шведская сталь высочайшего качества.

### Объем и размеры

- Объем чаши: брутто 6 литров. Нетто 4,3 литров.
- Диаметр трубы подачи: 50 мм.

### Ножевой механизм

- Диаметр ножевого механизма: 230 мм.
- Частота вращения VCB-62: 1 500 и 3 000 об/мин.
- Частота вращения VCB-61: 1 500 об/мин.

### Вид обработки

- Измельчение, мелкая нарезка, перемешивание, взбивание.
- Приготовление салатных заправок, растительных масел с травами, ароматизированных сливочных масел, загустителей, майонеза, соусов, супов, фаршей, пюре, паштетов и т.д.
- Обработка мяса, рыбы, фруктов, овощей, орехов, сыра, грибов, шоколада и т.д.

### Пользователи

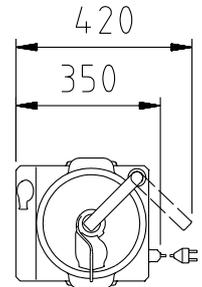
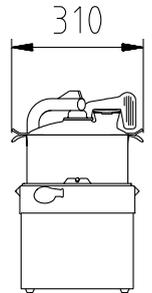
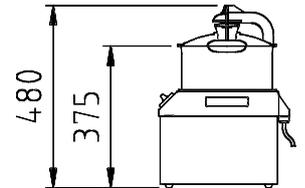
- Рестораны, больницы, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и др.

### Масса нетто

- Корпус машины VCB-62: 25 кг.
- Корпус машины VCB-61: 25 кг.
- Полная чаша: 2,6 кг.

### Стандарты

- Другое: Зайдите на [halld.com](http://halld.com). Выберите модель, затем Сертификация.



Профессиональное  
кухонное оборудование  
Сделано в Швеции

AB Hällde Maskiner P.O. Box 1165 SE 164 26 KISTA Sweden

• Тел: +46 8 587 730 00 • Факс: +46 8 587 730 30 • [www.halld.com](http://www.halld.com) • [info@halld.com](mailto:info@halld.com)

