



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد



عمودي / خلاط

قطاعة/خلاط
عمودي

VCB-32

- تقطيع، فرم اللحوم والأسماك والخضروات والفواكه والمكسرات وغيرها.
- تخلط و تمزج كل أنواع الصلصات والشوربات و زينة السلطات.
- من الطراز الذي يوضع على طاولة.
- السعة: 3 لترات.

VCB-32

مكشطة عملية

خلاط VCB-32 مزود بنظام كشط يعمل على منع التصاق الطعام في الوعاء والغطاء. تحافظ أذرع الكاشطة على نظافة الوعاء و في الوقت نفسه تحرك المكونات مرة أخرى نحو السكاكين. VCB 32 مزود بنظام كشط ذي ثلاثة أذرع عملية، هذا يعني أن دوران المكونات في الوعاء يوقف عمل السكاكين لوقت قصير للحصول على نتائج تقطيع أكثر فعالية.



صغير و متعدد الاستخدامات

خلاط VCB-32 هو خلاط / قطاعة عمودية مناسب للمطبخ الصغير. بالرغم من أنه صغير الحجم إلا أن لديه وظائف اذكية التي تضمن دائما نتائج منتظمة و مثالية.

كميات أكبر

تم تزويد الوعاء الذي يتسع ثلاث لترات بغطاء ذي ختم مطاطي، و ذلك يزيد من حجم صافي المكونات السائلة إلى 1.4 لتر. كما أن الغطاء مزود بأنبوب تغذية 3 سم للماء خلال عمل الخلاط. الغطاء الشفاف يجعل من السهل مراقبة التقطيع أثناء عمل الخلاط.



تحضير فعال

تناسب تركيبية وحدة السكين مع نظام المكشطة مما يقلل من وقت التحضير ويقلل من ارتفاع درجات الحرارة في المكونات.



مزايا السلامة المثالية

خلاط VCB-32 مزود باثنين من مفاتيح السلامة المنفصلين. لا يعمل الخلاط إلا إذا تم تركيب الوعاء و الغطاء بشكل صحيح.



خفيفة و سهلة النقل

آلة صغيرة الحجم. لا تأخذ الكثير من مساحة المطبخ، إضافة إلى أنها سهلة النقل لوجود مقبض جانبي كبير.



بيئة عمل سهلة الاستخدام

يمكنك التحكم بالخلاط باستخدام زر واحد بدلا من عدة أزرار. يقع الزر على الجانب الأيسر لديك مما يعطي اليمنى الحرية للكشط أو الملء. المقبض موجود على ارتفاع مناسب لضمان وضعية مريحة أثناء العمل.





سرعات متكيفة

يمكنك تشغيل VCB 32 بسرعتين. 1450 دورة في الدقيقة لإعداد سهل وسيطرة أفضل عند التقطيع، و2650 دورة في الدقيقة لخلط أو مزج سريع من الصلصات أو اللحوم المفرومة. خلاط VCB-32 مزود أيضا بوظيفة مباشرة لميزة النبض. توفر وظيفة النبض الوصول المباشر إلى 2650 دورة في الدقيقة دون أي تأخير في الوقت.



نتائج معتدلة مع أقل ارتفاع في درجة الحرارة

تصميم و ميلان السكاكين يتناسب مع الكاشطات بشكل يؤدي إلى دوران الخليط في الوعاء بشكل موحد. وهذا يعطي نتائج مثالية في وقت بسرعة مضاعفة. السكاكين مسننة مما يجعلها مقاومة للرداءة.

طُورت لنظافة أفضل

تم تصنيع VCB-32 من مواد صحية معتمدة. تميز الآلة بسطح أملس، حواف مستديرة و لا يوجد

هناك أي فجوات يلتصق أو ينفذ منها الطعام. تتميز الآلة بالتنظيف السريع، جميع الأجزاء القابلة للتفكيك هي سهلة الإزالة و يمكن غسلها في الجلاية.

مواد ذات جودة عالية

قاعدة الآلة مصنوعة من بلاستيك ABS المقوى، أما الوعاء فصنع من الفولاذ المقاوم للصدأ، الغطاء والكاشطات مصنوعة من Xylex. السكين المرفقة مصنوعة من الالسيوم والسكاكين من الفولاذ المقاوم للصدأ.

أعلى درجة من الوثوقية

يتميز المحرك بقوته و سرعة دورانه نحو الأسفل، مما يجعل VCB-32 آلة يمكن الاعتماد عليها بشكل استثنائي - بغض النظر عن نوعية الأطعمة. إذا أردت أن يعمل المحرك أكثر، زوده بالطاقة لضمان التشغيل.

نتائج VCB-32



لحم مفروم



بقدونس



شوكولاتة



حلو



حساء



الزبدة العطرية



بصل



لوز



السماك المفروم



زينة السلطات



أعشاب زيتية



مايونيز

الخلاط / القطاعة العمودية VCB-32

• قاعدة الآلة مصنوعة من بلاستيك ABS، و الوعاء مصنوع من معدن يصمد أمام العمليات الصعبة.

• تنتج ميزة النبض المباشر 2650 دورة في الدقيقة دون أي تأخير.

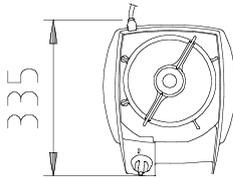
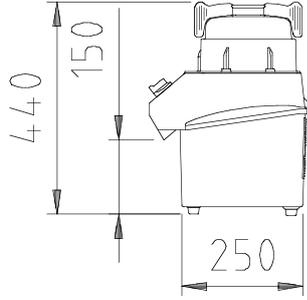
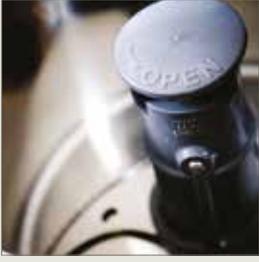
• مزود بسرعتين، 1450 و 2650 دورة في الدقيقة.

• كاشطة بارزة مع ثلاث مكاشط تتناسب مع تصميم السكين و تعمل على تقصير الوقت اللازم لتحضير الطعام وتقلل من ارتفاع درجة الحرارة.

• مفتاحي سلامة يوقفان عمل الآلة إذا أصبحت السكين في وضع خطر.

• يمكن غسل جميع الأجزاء القابلة للتفكيك في الجلاية.

• آلة من الطراز الذي يوضع على الطاولة، سهل التنقل بها عند الحاجة لوجود مقبضين قويين على الجانبين.



الآلة

• المحرك: 1.0 كيلو واط. مزود بسرعتين: 100-120 فولت، مرحلة واحدة، 50-60 هرتز.

• التوصيل: حماية بدون حزام، 220-240 فولت، مرحلة واحدة، 50-60 هرتز.

• نظام السلامة: اثنين من مفاتيح السلامة.

• درجة الحماية: IP34.

• مقبس امداد الطاقة: مؤرض، مرحلة واحدة، 10 A.

• الصمامات: A 10، تشغيل متأخر.

• مستوى ضغط الصوت (EN31201): 82 dBA

• المجال المغناطيسي: أقل من 0.1 mikrotlesla.

المواد

• قاعدة الآلة: بلاستيك ABS.

• فجوة السكين: الألومنيوم.

• الوعاء: الفولاذ المقاوم للصدأ.

• غطاء ونظام مكشطة: Xylex.

• دعامة السكين: الأستيتال.

• السكاكين: الفولاذ المقاوم للصدأ.

أحجام وأبعاد

• حجم الوعاء: الإجمالي 3 لترات. صافي السوائل 1.4 لتر.

• قطر أنبوب التغذية: 30 ملم.

وحدة سكين

• قطر وحدة السكين: 180 ملم.

نوع التحضير

• التقطيع، الطحن، المزج و الخلط.

• العمليات: اللحوم، الأسماك، الفواكه، الخضروات، الأعشاب، المكسرات،

اللوز، البارميزان، الشوكولاته، الخ.

• إعداد زينة السلطات، الزيوت العشبية، الزبدة العطرية، التكتيف، المايونيز،

الصلصات، الحساء، اللحوم المفرومة، البوريه، الهريسة، الخ

المستخدمين

• المطاعم، مطابخ المتاجر، المقاهي، المخابز، مطابخ النظام الغذائي، الرعاية

المنزلية، المدارس، محلات الوجبات السريعة، مراكز الرعاية النهارية،

بارات السلطة، الخ

صافي الأوزان

• قاعدة الآلة: 8.6 كجم.

• الوعاء كاملاً: 1.4 كجم.

المعايير

• NSF / ANSI القياسية 8.

• زيارة hallde.com.

• حدد المنتج و«تأكيد».



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد

AB Hallde Maskiner - P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden

• Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com