



آلات تحضير الخضار
صنع في السويد

قطاعة/خلاط عمودي

62/VCB-61

- 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: 6 لترات.



عمودي
قطاعة/خلاط



62/VCB-61



مزايا السلامة المثالية

VCB مزودة بثلاثة مفاتيح سلامة منفصلة. لا تعمل الآلة إلا إذا تم تركيب الوعاء و الغطاء و مقبض الأمان بشكل صحيح. VCB لديها مكبح محرك ميكانيكي مما يعني أن السكين تتوقف عن الدوران فوراً عند إيقاف تشغيل الآلة، كما أنها تعمل في حالة الأعطال الكهربائية أو انقطاع التيار الكهربائي.

آلة قوية للاحتراف

تعتبر VCM واحدة من القطع العمودية الأساسية. تتميز بوظائفها الفريدة لإعداد سريع، ونوعيتها القوية جعلت منها آلة مثالية تناسب جميع المطابخ المهنية من المطاعم خاصة إلى خدمات المطاعم في القطاع العام.

قدرة عالية مع غطاء ذكي

الوعاء ذو الستة لترات لديه غطاء مع ختم مطاطي و أنبوب طويل في الوسط، وهذا يزيد من صافي كمية السوائل إلى 4.3 لتر. الغطاء مزود بأنبوب تغذية واسعة قطره 5 سم و يستخدم للملء أثناء عمل الآلة.



سرعات متكيفة

يمكنك تشغيل VCB-62 بسرعتين: 1.500 دورة في الدقيقة للأعداد الخفيف و تحكم أفضل عند التقطيع، و 3.000 دورة في الدقيقة عند المزج أو الخلط السريع من الصلصات أو اللحوم المفرومة. VCB-61 مزودة بسرعة بطيئة. VCB مزودة أيضاً بوظيفة مباشرة لميزة النبض، توفر هذه الوظيفة 1.500 دورة في الدقيقة دون أي تأخير مزعج في الوقت.

بيئة عمل سهلة الاستخدام

يمكنك التحكم بالآلة باستخدام زر واحد بدلاً من عدة أزرار. يقع الزر على الجانب الأيسر لديك مما يعطي اليمنى الحرية للملء. يقع الزر على ارتفاع مناسب لضمان وضعية مريحة أثناء العمل.



مواد ذات جودة عالية

قاعدة الآلة مصنوعة من الفولاذ المقوى، أما الوعاء فصنع من الفولاذ المقاوم للصدأ، الغطاء والكاشطات مصنوعة من Xylex. دعامة السكين مصنوعة من الألمنيوم والسكاكين من الفولاذ المقاوم للصدأ.

طُورت لنظافة أفضل

تم تصنيع VCB من مواد صحية معتمدة. تتميز الآلة بسطح أملس، حواف مستديرة و لا يوجد هناك أي فجوات يلتصق أو ينفذ منها الطعام. قاعدة الجهاز تحتوي على فتحة تصريف المياه لمنع تجمعها. تتميز الآلة أيضاً بالتنظيف السريع، جميع الأجزاء القابلة للتفكيك هي سهلة الإزالة و يمكن غسلها في الجالاية.



أعلى درجة من الموثوقية

يتميز محرك VCB بقوته و سرعته و دورانه أثناء بدء التشغيل أو خلال العمل. يتميز المحرك بأنه مباشر مع عدم وجود وصلات و بسيطة، وهذا يجعل من VCB آلة يمكن الاعتماد عليها بشكل استثنائي - بغض النظر عن نوعية الأطعمة.

المحرك مزود بمكبح ميكانيكي مما يعني أن المحرك و السكين تتوقفان عن الدوران فوراً عند إزالة مقبض السلامة. VCB مزودة أيضاً بحامي حراري يعمل على إيقاف المحرك عند ارتفاع درجة الحرارة.

وحدة سكين فريدة من نوعها

وحدة VCB سكين هي فريدة من نوعها تماماً و مصممة بشكل مميز. هذه القاطعة العمودية مزودة بأربعة سكاكين و ليس اثنتين كما هو سائد. السكاكين الكبيرة تقوم بتقطيع المكونات في حين أن السكاكين الصغيرة تدفع المكونات باستمرار نحو السكاكين في الأسفل. هذا النوع من التقطيع الفعال يضمن نتائج مثالية. السكاكين مسننة من أجل الحفاظ على حداثتها لفترة أطول.

عند إعداد الطعام بواسطة القاطعة العمودية هناك خطر من الحرارة التي يسببها احتكاك السكاكين إلا أن شكل وحدة السكين يساعد على التقليل من هذا التأثير.

مكشطة عملية

VCB مزودة بنظام كشط يعمل على منع التصاق الطعام في الوعاء و الغطاء. تحافظ أذرع الكاشطة على نظافة الوعاء و في الوقت نفسه تحرك المكونات مرة أخرى نحو السكاكين.

نظام الكشط في VCB مزود بأربعة أذرع بدلاً من واحدة. هذا يعني أن دوران المكونات في الوعاء يوقف عمل السكاكين لوقت قصير للحصول على نتائج تقطيع أكثر فعالية مما يقلل من وقت التحضير و يقلل من ارتفاع درجة الحرارة أثناء التحضير..



نتائج مثالية و معتدلة في كل مرة

يمكننا القول بثقة أن نتائج VCB هي أفضل ما يمكن تحقيقه من التقطيع العمودي، و يرجع ذلك إلى الطريقة التي يعمل بها كل من الوعاء، المكشطة و وحدة السكين.

1. عندما تدور وحدة سكين، فإن سكاكين التقطيع الكبيرة تقوم بتقطيع المكونات و دفعها إلى الأمام نحو جانب الوعاء.

2. عندما تصل المكونات حافة الوعاء، تتوقف عن الدوران و تقوم الكاشطات الأربعة باعادتهم نحو السكاكين.

3. في حين أن المكشطة تحافظ على المكونات بعيدا من وسط الوعاء، فإن الشكل السداسي لوحدة السكين يساعد أيضا في ابعاد المكونات عن الوسط.

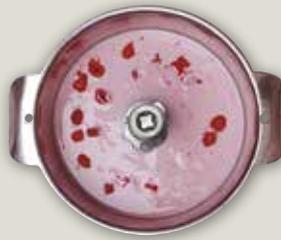
4. تعمل السكاكين الصغيرة المستديرة، والتي تتميز بها VCB، على ضغط المكونات إلى الأسفل نحو سكاكين القطع و تحريكها لضمان تقطيع كل شيء بتساو و الحصول على نتائج مرضية.

هذه المهام الفعالة تعمل على تقصير وقت التحضير و تقلل من ارتفاع درجة الحرارة أثناء التحضير..

نتائج VCB-61/62



معجون السمك



الحلوى



جبنة البارميزان



شوكولاتة



لحم مفروم



لوز



شورية/صلصة



بقونس



الزيوت العشبية



الزبدة العطرية



باتيه



التكثيف/الخلط



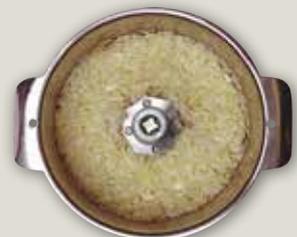
مايونيز



هريسة



هريسة



بصل

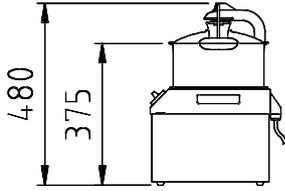
قطاعة عمودية/ خلاط 62/VCB-61

- وحدة سكين فريدة من نوعها تتكون من أربعة سكاكين تقوم بتحريك المكونات أثناء التحضير.
- ارتفاع الحد الأدنى في درجة الحرارة أثناء التحضير.
- غطاء مع ختم مطاطي يزيد كمية إعداد المكونات السائلة إلى 4.3 لتر.
- مكشطة ذات أربعة أذرع تعطي نتائج فعالة.
- قاعدة الآلة و السكاكين مصنوعة من المعدن و يمكنها تحمل العمليات الصعبة.
- آلة من الطراز الذي يوضع على طاولة ، سهلة النقل عند الحاجة لوجود مقبضين قويين عند الجانبين.
- يمكن غسل جميع الأجزاء القابلة للتفكيك في الجلاية.



الآلة

- المحرك: 0.9 / 1.5 كيلو واط. مزود بسرعتين (VCB-62)، و سرعة (VCB-61). 110-120 فولت، مرحلة واحدة، 50-60 هرتز. 230 فولت، مرحلة واحدة، 50 هرتز. 230 فولت، ثلاث مراحل، 50-60 هرتز. 400 فولت، المرحلة الثالثة، 50 هرتز.
- النقل: توصيل المباشرة.
- نظام السلامة: ثلاثة مفاتيح السلامة و مكبح محرك ميكانيكي.
- درجة الحماية: IP34.
- مقبس امداد الطاقة: مؤرض، 1-المرحلة، و 10 A بديل. مؤرض، 3 مراحل، 16 A
- الصمامات: 10 A وتأخر في العمل 230 فولت 110-16 A V.
- مستوى الصوت (EN31201): <67 dBA LpA
- المجال المغناطيسي: أقل من 0.1 microtesla.



المواد

- قاعدة الآلة: الألومنيوم.
- الوعاء: الفولاذ المقاوم للصدأ.
- الغطاء و المكشطة: Xylex.
- دعامة السكين: الأسيتال.
- السكاكين: الفولاذ المقاوم للصدأ.

أحجام وأبعاد

- حجم الوعاء: الإجمالي 6 لترات. صافي السوائل 4.5 لتر.
- قطر أنبوب التغذية: 50 ملم.

وحدة السكين

- قطر وحدة السكين: 230 ملم.
- السرعة 1 500 VCB-62: و 3 000 دورة في الدقيقة.
- السرعة 1 500 VCB-61: دورة في الدقيقة.

نوع التحضير

- التقطيع، الطحن، الخلط و المزج.
- تحضير الزبدة العطرية، زينة السلطات، الزيوت العشبية، الصلصات، الحساء، الحلويات، الحلويات، الزيوت العشبية، التكتيف، المايونيز و الصلصات، الحساء اللحم المفروم، بوريه، الخ
- إعداد اللحوم، الأسماك، الفواكه، الخضروات، البصل، البقدونس، المكسرات، اللوز، البارميزان، الفطر و الشوكولاته، الخ

المستخدمين

- المطاعم، مطابخ المتاجر، المقاهي، البارات، مطابخ النظام الغذائي، دور المسنين، المدارس، مطاعم الوجبات السريعة، المقاصف، ومراكز الرعاية النهارية، بارات السلطة، السفن، مطابخ المؤسسات، الخ

صافي الأوزان

- آلة VCB-62: 21.2 كجم.
- آلة VCB-61: 25 كجم.
- الوعاء كاملاً: 2.6 كجم

المعايير

- NSF / ANSI القياسية 8.
- زيارة hallde.com.
- حدد المنتج و«تاكيد».



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