



آلات تحضير الخضار  
صنع في السويد

## قطاعة/خلاط عمودي

### 42/VCM-41

- 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: 4 لترات.



عمودي  
قطاعة/خلاط



# VCM-41/42



## 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.



## مكشطة مزودة بأربع أذرع

VCM مزودة 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. نظام الكشط في VCM مزود بأربعة أذرع بدلا 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 ويقلل من ارتفاع درجة الحرارة أثناء التحضير.. الغطاء مزود بأنبوب تغذية قطره 5 سم يستخدم للماء أثناء عمل الآلة.



## سرعات متكيفة

يمكنك تشغيل VCM 42 بسرعتين: 1.500 دورة في الدقيقة للاعداد الخفيف و تحكم أفضل عند التقطيع، و 3.000 دورة في الدقيقة عند المزج أو الخلط السريع من الصلصات أو اللحوم المفرومة. VCM-41 مزودة بسرعة واحدة. 1.500 دورة في الدقيقة. VCM مزودة أيضا بوظيفة مباشرة لميزة النبض، توفر هذه الوظيفة 1.500 دورة في الدقيقة دون أي تأخير مزج في الوقت.



## وحدة سكين قوية

VCM مزودة بوحدة سكين كبيرة الحجم مصنوعة من الاليتال مع اثنين من السكاكين الكبيرة التي تقوم بتقطيع المكونات على نحو فعال. السكاكين المسننة قابلة للإزالة من أجل الحفاظ على حداثتها لفترة أطول.



## مزايا السلامة المثالية

VCM مزودة بثلاثة مفاتيح سلامة منفصلة. لا يعمل الخلاط إلا إذا تم تركيب الوعاء والغطاء و مقبض الأمان بشكل صحيح. VCM لديها محرك ميكانيكي مما يعني أن الشفرات تتوقف عن الدوران فورا إذا تحركت يد الأمان في اتجاه آخر، كما أنها تعمل في حالة الأعطال الكهربائية أو انقطاع التيار الكهربائي.



## بيئة عمل سهلة الاستخدام

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

## يسهل حملها

يوجد مقابض كبيرة لكلا من الآلة و الوعاء يسهل من حملها حتى إذا كانت يدك رطبة.





### مواد ذات جودة عالية

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

### أعلى درجة من الموثوقية

يتميز محرك VCM بقوة و سرعة دورانه أثناء بدء التشغيل أو خلال العمل. يتميز المحرك بأنه مباشر مع عدم وجود وصلات وسيطة، وهذا يجعل من VCM



آلة يمكن الاعتماد عليها بشكل استثنائي - بغض النظر عن نوعية الأطعمة.

### طُورَت 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. قاعدة الجهاز تحتوي على فتحة تصريف المياه لمنع تجمعها. تتميز الآلة بالتنظيف السريع، جميع الأجزاء القابلة للتفكيك هي سهلة الإزالة و يمكن غسلها في الجلاية.

## نتائج VCM-41/42



معجون السمك



الحلويات



جبنه البارميزان



شوكولاتة



لحم مفروم



لوز



شوربة/صلصة



بقونس



الزيوت العشبية



الزبدة العطرية



باتيه



التكثيف/الخلط



مايونيز



زينة السلطات



هريسة



بصل

## القطاعة العمودية/ خلاط VCM-41/42

- قاعدة الآلة و الوعاء مصنوعان من المعدن و يمكنها تحمل العمليات الصعبة.
- تنتج ميزة النبض المباشر 1.500 دورة في الدقيقة دون أي تأخير.
- نظام كشط مزود بأربع مكاشط تعمل على تسريع الإعداد.
- ثلاثة مفاتيح سلامة توقف عمل الآلة اذا أصحبت السكين في وضع خطر.
- مكبح الموتور الميكانيكي يتوقف فوراً إذا تحركت ذراع السلامة جانبا.
- يمكن غسل الوعاء، الغطاء، وحدة السكين والمكشطة في الجلاية.
- آلة من الطراز الذي يوضع على طاولة ، سهلة النقل عند الحاجة لوجود مقبضين قويين عند الجانبين.



### الآلة

- المحرك: 0.75 / 0.55 كيلو واط. مزود بسرعتين (VCM-42)، و سرعة واحدة (VCM-41).
- 230 فولت، مرحلة واحدة، 60-50 هرتز. 100-120 فولت، مرحلة واحدة، 50-60 هرتز.
- 230 فولت، ثلاث مراحل، 50 هرتز. 400 فولت، ثلاث مراحل، 50 هرتز.
- النقل: توصيل مباشر.
- نظام السلامة: ثلاثة مفاتيح السلامة و مكبح محرك ميكانيكي.
- درجة الحماية: IP44.
- مقبس امداد الطاقة: مؤرض، مرحلة واحدة، و 10 A. مؤرض، ثلاث مراحل، 16 A.
- الصمامات: A10 وتأخر في العمل.
- مستوى الصوت (EN31201): 72 dBA LpA.
- المجال المغناطيسي: أقل من 0.1 mikrotlesla.

### المواد

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

### وحدة السكين

- قطر وحدة السكين: 190 ملم.
- سرعة VCM 42: 1 500 و 3 000 دورة في الدقيقة.
- سرعة VCM-41: 1 500 دورة في الدقيقة (50 1 700 Hz)، دورة في الدقيقة (60 Hz).

### 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

### أحجام وأبعاد

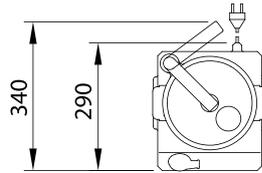
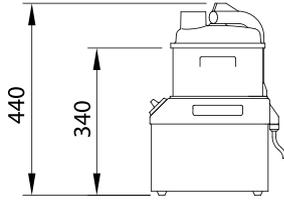
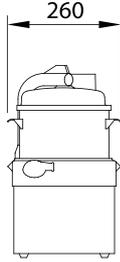
- حجم الوعاء: الإجمالي 4 لتر. صافي السوائل 1.4 لتر.
- قطر أنبوب التغذية: 50 ملم.

### صافي الأوزان

- قاعدة آلة VCM-42: 15.4 كجم.
- قاعدة آلة VCM-41: 14.8 كجم.
- الوعاء: 1.6 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