



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## Kuter Blender VCB-32

- Siekanie i mielenie mięsa, ryb, warzyw, owoców, orzechów, itp.
- Mieszanie i mikszowanie sosów, zup, dressingów, deserów, itp.
- Model nablatowy o wytrzymałej konstrukcji.
- Pojemność całkowita: 3 litry. Objętość płynu netto: 1,4 litra.



Kuter Blender

VCB-32

### Mały i poręczny

Urządzenie VCB-32 firmy HÄLLDE to poręczny kuter-blender do mniejszych kuchni. Pomimo niewielkich rozmiarów jest wyposażone w przydatne funkcje, które pozwalają za każdym razem uzyskać niezmiennie doskonałe rezultaty.



### Odpowiednio dobrane prędkości

Model VCB-32 ma dwie prędkości robocze: 1450 obr/min do delikatniejszej obróbki i dla lepszej kontroli podczas siekania produktów oraz 2650 obr/min do szybkiego miksowania lub mieszania sosów albo farszów. Urządzenie VCB-32 ma również funkcję natychmiastowego włączenia obrotów maksymalnych. Funkcja ta pozwala uzyskać prędkość 2650 obr/min bez niepożądanego opóźnienia.



### Większe ilości produktów

Misa o pojemności trzech litrów jest wyposażona w szczelną pokrywę. Pozwala to zwiększyć objętość netto przetwarzanych produktów płynnych do 1,4 litra. W pokrywie znajduje się rura podająca o średnicy 3 cm, która umożliwia podawanie produktów podczas pracy urządzenia. Pokrywa jest przezroczysta, dzięki czemu można przez cały czas kontrolować rezultat obróbki.

### Opatentowany system zgarniający

Urządzenie VCB-32 jest wyposażone w specjalny system zgarniający, który zapobiega przywieraniu przetwarzanych produktów w tych miejscach miski i pokrywy, gdzie nie dochodzą noże. Ramiona zgarniające utrzymują wnętrze pokrywy i miski w czystości.

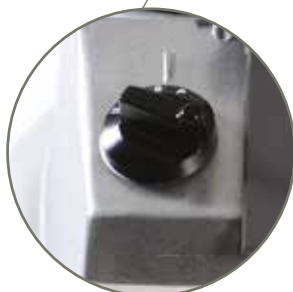


### Wzorowe bezpieczeństwo

Urządzenie VCB-32 ma dwa oddzielne wyciągniki bezpieczeństwa. Oznacza to, że można je uruchomić tylko wtedy, gdy zarówno miska, jak i pokrywa są prawidłowo zamontowane.

### Efektywna obróbka produktów

Zespół noży w połączeniu z systemem zgarniającym zapewniają bardzo krótki czas obróbki i ograniczają wzrost temperatury produktu.



### 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.



### Niewielka masa ułatwiająca przenoszenie

Urządzenie ma niewielkie wymiary. Nie zajmuje dużo miejsca w kuchni i daje się łatwo przenosić. Przyczynia się do tego również duży uchwyt znajdujący się z boku.



Jednocześnie kierują produkt z powrotem w kierunku noży. System zgarniający modelu VCB-32 ma trzy ramiona zamiast jednego. Jest to opatentowane rozwiązanie, dzięki któremu zostaje zatrzymany ruch obrotowy produktu w misie, co umożliwia nożom jego lepsze rozdrobnienie. Skracca to w znacznym stopniu czas trwania obróbki i zmniejsza do minimum ilość wytwarzanego ciepła.

### Równomierne rezultaty obróbki przy minimalnym wzroście temperatury

Budowa i kąt ustawienia noży w połączeniu z ramionami zgarniającymi sprawiają, że produkty są przez cały czas przekręcane w misie, dzięki czemu cała zawartość zostaje równomiernie rozdrobniona i wymieszana. Pozwala to uzyskać doskonały rezultat w krótkim czasie. Ostrza noży są ząbkowane, co zwiększa ich odporność na zużycie.

### Konstrukcja zapewniająca maksymalną higienę

Urządzenie RGVCB32 jest wykonane wyłącznie z materiałów posiadających

certyfikaty higieniczne. Posiada ono gładkie powierzchnie i zaokrąglone brzegi, co eliminuje niepotrzebne zagłębienia, w których mogłyby utknać resztki żywności. Wszystkie ruchome części można łatwo odłączyć, co pozwala na ich szybkie oczyszczenie i łatwe umycie urządzenia. Wszystkie ruchome części można umyć w zmywarce.

### Wyłącznie najlepsze materiały

Podstawa jest wykonana z wytrzymałego tworzywa ABS. Misa jest wykonana ze stali nierdzewnej, pokrywa z poliwęglanu, a ramiona zgarniające z wytrzymałego Tritan. Zamocowanie noży wykonano z tworzywa acetalowego, a same noże ze stali nierdzewnej.

### Maksymalna niezawodność

Mocny silnik dysponuje dużym momentem obrotowym, a jego prędkość obrotowa została zredukowana, dzięki czemu urządzenie VCB-32 jest bardzo niezawodne, bez względu na rodzaj przetwarzanych produktów. Gdy silnik potrzebuje większej mocy, zostaje do niego doprowadzony większy prąd, co pozwala utrzymać równomierną prędkość obrotową.



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



## Rezultaty obróbki urządzeniem VCB-32



Mięso mielone/mięso surowe



Pietruszka



Czekolada



Desery



Zupy/sosy



Masło smakowe



Siekana cebula



Migdały/orzechy



Pasta rybna



Dressing



Oleje ziołowe



Majonez





Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## Kuter Blender VCB-32

- Podstawa wykonana z tworzywa ABS, a miska ze stali nierdzewnej sprawia że urządzenia odporne jest na trudne warunki eksploatacji.
- Funkcja natychmiastowego włączenia prędkości maksymalnej 2650 obr/min.
- Dwie prędkości: 1450 i 2650 obr/min.
- Opatentowany system zgarniający z trzema ramionami, który w połączeniu z kształtem noży skraca czas obróbki i ogranicza do minimum wzrost temperatury produktu.
- Dwa wyłączniki bezpieczeństwa uniemożliwiają uruchomienie urządzenia, gdy nóż jest nieosłonięty.
- Wszystkie ruchome części można umyć w zmywarce.
- Model stołowy, który można łatwo schować i wyjąć w razie potrzeby, wyposażony w dwa mocne uchwyty po bokach.
- Ząbkowany nóż zwiększa odporność na zużycie.

### Urządzenie

- Silnik: 1.0 kW. Dwie prędkości. Zasilanie 220-240 V, 1-fazowe, 50-60 Hz.
- Napęd: Bezobsługowy pasek zębaty.
- Układ zabezpieczający: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony urządzenia: IP34.
- Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A.
- Bezpiecznik: 10 A, zwłoczny.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): 82 dB(A).
- Pole magnetyczne: Poniżej 0,1 mikrotesli.

### Materiały

- Obudowa urządzenia: tworzywo ABS.
- Misa: Stal nierdzewna.
- Pokrywa: Poliwęglan.
- Ramiona zgarniające: Tritan.
- Gniazdo noży: Tworzywo acetalowe.
- Noże: Stal nożowa nierdzewna.

### Pojemność i wymiary

- Pojemność miski: Całkowita – 3 litry. Objętość płynu netto: 1,4 litra.
- Średnica otworu do podawania: 30 mm.

### Sekcja miksująca

- Średnica sekcji miksującej: 180 mm.
- Prędkość obrotowa: 1450 i 2650 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

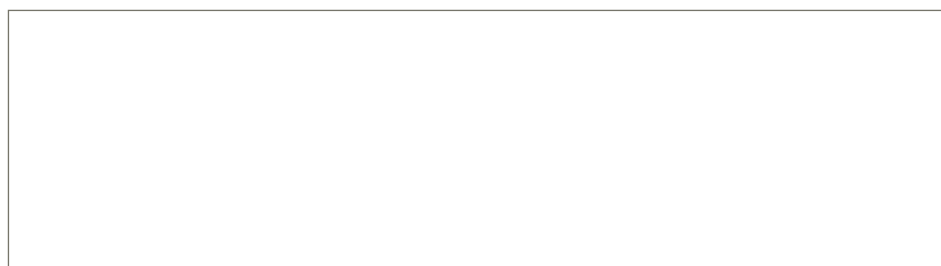
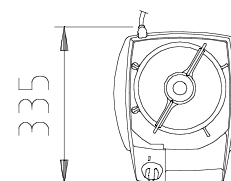
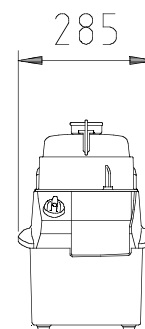
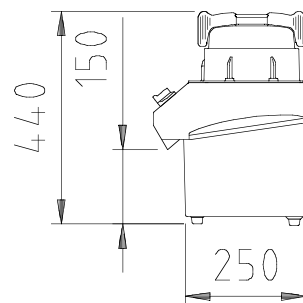
- Restauracje, kuchnie sklepowe, kuchnie dietetyczne, bary sałatkowe, szkoly, przedszkola, bary szybkiej obsługi, kuchnie cateringowe, itp.

### Masa netto

- Urządzenie bazowe: 8,6 kg.
- Misa kompletna: 1,4 kg.

### Normy

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



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