



PRODUCENT

HALLDE

MODEL

VCB-32

OPIS PRODUKTU

Kuter/blender, 3-litrowy

KRAJ POCHODZENIA

Szwecja

SPECYFIKACJA

TEKST SPECYFIKACJI	Kuter/blender z 3-litrową misą ze stali nierdzewnej. Maszyna ma uszczelnioną pokrywę i system zgarniaczy z trzema skrobakami. Zespół noży posiada dwa ząbkowane noże. Maszyna ma dwie prędkości (1 450 i 2 650 obr./min) i funkcję impuls. Maszyna jest sterowana pokrętłem, a nie przyciskami. Maszyna posiada uchwyty dla łatwiejszego przenoszenia. Podstawa maszyny wykonana jest z tworzywa ABS, a komora robocza z aluminium.				
FUNKCJE	Maszyna do rozdrabniania, siekania, blendowania i mieszania. Przygotowuje mięso, ryby, owoce, warzywa, suchy chleb, ser, orzechy, grzyby itp.				
WYDAJNOŚĆ	0,25-2,5 kg/min., misa o pojemności 3 litrów.				
MATERIAŁY	Podstawa urządzenia: tworzywo ABS. Komora robocza: aluminium Misa: Stal nierdzewna. Gniazdo noży: acetal Noże: stal nierdzewna. Pokrywa i system zgarniający: Tritan.				
SILNIK	1,0 kW. Dwie prędkości (1450 – 2650 obr/min) i funkcja PULS. 220-240 V, 1-fazowe, 50/60 Hz. 120 V, 1-fazowe, 60 Hz. Zabezpieczenie termiczne. Pas zębaty.				
ZASILANIE	Uziemione, jednofazowe.				
STANDARDY	EN 12852 + A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.				
MASA/OBJĘTOŚĆ	ZAWARTOŚĆ	MASA NETTO	ILOŚĆ OPAKOWAŃ	MASA BRUTTO	OBJĘTOŚĆ BRUTTO
	VCB-32 Maszyna	8.6 kg	1	11 kg	0.12 m ³
BEZPIECZEŃSTWO	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, no 10/2011, 1935/2004CE, SS-EN ISO 26800:2011.				
DYREKTYWY I PRZEPISY	Certyfikat CE, dwa wyłączniki bezpieczeństwa, norma bezpieczeństwa, IP34.				
RYСУNKI TECHNICZNE	Poniższe rysunki techniczne można znaleźć na www.hallde.com .				

