



PRODUCENT

HALLDE

MODEL

VCM-41

OPIS PRODUKTU

Kuter/mikser, 4-litrowy

KRAJ POCHODZENIA

Szwecja

SPECYFIKACJA

TEKST SPECYFIKACJI	Kuter/mikser z 4-litrową misą ze stali nierdzewnej. Maszyna posiada szczelną pokrywę z Tritan i system zdrapujący z czterema ostrzami. Jednostka tnąca ma dwa ząbkowane, wymienne noże. Maszyna ma jedną prędkość (1500 obr / min) i funkcja PULS. Maszyna jest sterowana pokręteł, a nie przyciskami. Silnik napędza zespół noża bezpośrednio bez pośrednich pasów.				
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 4 litrów.				
MATERIAŁY	Podstawa urządzenia: aluminium. Misa: Stal nierdzewna. Gniazdo noży: acetal Noże: stal nierdzewna. Pokrywa i system zgarniający: Tritan				
SILNIK	0,55 kW. Jedna prędkość (1500 obr/min) i funkcja PULS. 220-240 V, 1-fazowe, 50/60 Hz. 120 V, 1-fazowe, 60 Hz. Zabezpieczenie termiczne. Napęd bezpośredni.				
ZASILANIE	Uziemione, 1-fazowe.				
STANDARDY	EN 12852+A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.				
MASA/OBJĘTOŚĆ	ZAWARTOŚĆ	MASA NETTO	IŁOŚĆ OPAKOWAŃ	MASA BRUTTO	OBJĘTOŚĆ BRUTTO
	VCM-41 Maszyna	16.6 kg	1	20 kg	0.065 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, trzy wyłączniki bezpieczeństwa, norma bezpieczeństwa, IP44.				
RYSUNKI TECHNICZNE	Poniższe rysunki techniczne można znaleźć na www.hallde.com . 				