



PRODUCENT

HALLDE

MODEL

VCM-42

OPIS PRODUKTU

Kuter/mikser, 4-litrowy

KRAJ POCHODZENIA

Szwecja

SPECYFIKACJA

TEKST SPECYFIKACJI	Kuter/mikser 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 dwie prędkości (1500 i 3000 obr / min) i funkcja PULS. Maszyna jest sterowana pokrętelem, 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	0,75 kW. Dwie prędkości (1500 i 3000 obr/min) i funkcja PULS. 400 V, 3-fazowe, 50 Hz. Zabezpieczenie termiczne. Napęd bezpośredni.				
ZASILANIE	Uziemione, 3-fazowe.				
STANDARDY	EN 12852 + A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.				
MASA/OBJĘTOŚĆ	ZAWARTOŚĆ	MASA NETTO	IŁOŚĆ OPAKOWAŃ	MASA BRUTTO	OBJĘTOŚĆ BRUTTO
	VCM-42 Maszyna	17 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.				
RYСУNKI TECHNICZNE	Poniższe rysunki techniczne można znaleźć na www.hallde.com . 				