



**HERSTELLER**

HÄLLDE

**MODEL**

VCB-61

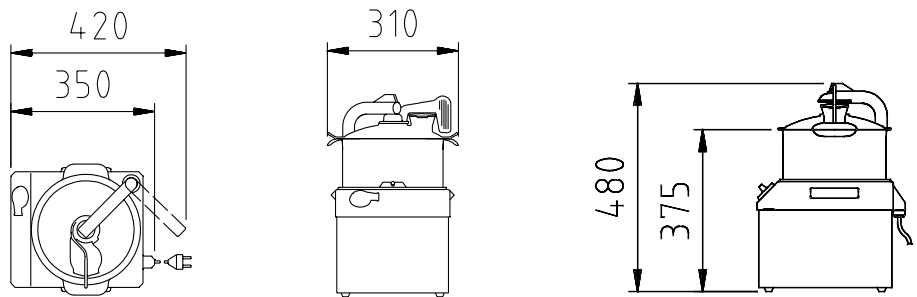
**PRODUKTBESCHREIBUNG**

Vertikal Kutter Mixer, 6 Liter Volumen.

**URSPRUNG**

Schweden

**SPEZIFIKATION**

<b>SPEZIFIKATIONSTEXT</b>	Vertikal Kutter Blender mit 6 Liter Volumen Edelstahlbehälter/ Kessel. Abgedichteter Deckel aus hochfestem Tritan mit Einfüllöffnung, zum zusätzlichen befüllen während der Verarbeitung. Abstreifersystem mit vier beweglichen Abstreifern. Messereinheit mit vier, austauschbaren, Klingen. Zwei gezahnte Schneidmesser und zwei Rotationsmesser. Die Maschine verfügt über eine Geschwindigkeit (1.500 U/ Min) und Pulse-Funktion. Komplette Maschinensteuerung über einen einzelnen Drehschalter, linksbündig zur Bedienung für Rechtshänder. Messerantrieb erfolgt direkt über den Motor.				
<b>FUNKTION</b>	Maschine zum hacken, wolfen, schneiden, mixen und mischen. Verarbeitet Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse, Brot, Käse, Nüsse Pilze etc.				
<b>KAPAZITÄT</b>	0,5- 3,5 kg/ Min, 6 Liter Behälter/ Kessel.				
<b>MATERIAL</b>	Maschinengehäuse: Aluminium. Behälter/ Kessel: Edelstahl. Messerschaft: Aluminium. Messer: Edelstahl. Deckel und Abstreifer: Tritan.				
<b>MOTOR</b>	0,9 kW, Eine Geschwindigkeit (1.500 U/ Min) und Pulse-Funktion 220-240 V, 1-Phase, 50/60 Hz   120 V, 1-Phase, 60 Hz. Direktantrieb. Thermoschutzschalter				
<b>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS</b>	Geerdet, 1-Phasen.				
<b>ZERTIFIZIERUNG</b>	EN 12852+A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.				
<b>GEWICHT/ VOLUMEN</b>	<b>INHALT</b>	<b>NETTO GEWICHT</b>	<b>ANZAHL PACKSTÜCKE</b>	<b>VERSANDGEWICHT</b>	<b>VERSANDVOLUMEN</b>
	VCB-61 Maschine	25 kg	1	29 kg	0.086 m <sup>3</sup>
<b>SICHERHEIT</b>	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, no 10/2011, 1935/2004CE, SS-EN ISO 26800:2011.				
<b>RICHTLINIEN UND REGULARIEN</b>	CE Zertifiziert, 3 Sicherheitsschalter, mechanische Motorbremse. Maschineschutzklasse: IP 34.				
<b>ZEICHNUNGEN</b>	Sehen Sie bitte auf <a href="http://hallde.com/de/">hallde.com/de/</a> 				
P.O. Box 1165, SE-164 26 KISTA, Sweden    phone +46 8 587 730 00    info@hallde.com <b>hallde.com</b>					