

Вертикальный
куттер/миксер



Food Preparation Machines
Made in Sweden

VCM-41/42 Вертикальный куттер/миксер

- Измельчение и мелкая нарезка мяса, рыбы, овощей, фруктов, орехов и т.д.
- Перемешивание и взбивание соусов, супов, салатных заправок, десертов и т.д.
- Настольная высокопрочная модель.
- Объем 4 литра.



Мощная машина для профессионалов

HALLDE VCM – это один из лучших вертикальных куттеров среди имеющихся в продаже. Благодаря своей высокопрочности и уникальным функциям скоростной переработки, куттер отлично подойдет для любой профессиональной кухни – как в ресторанах, так и в различных кейтеринговых заведениях.

Оптимальная скорость

VCM-42 имеет две скорости: 1 500 об/мин для более деликатного и контролируемого измельчения, и 3 000 об/мин для быстрого приготовления соусов или фаршей. VCM-41 имеет одну скорость: 1 500 об/мин. Также куттеры VCM имеют режим пульсации, который позволяет моментально переключать машину на скорость 1 500 об/мин.

Запатентованная система скребков

Запатентованная система скребков VCB разработана для предотвращения прилипания пищи в тех местах, куда не достают ножи - на внутренних стенках и крышке чаши.

Скребки поддерживают внутреннюю часть и крышку чаши в чистоте, и в тоже время они возвращают продукт обратно на ножи. VCM снабжен четырьмя скребками. Эта запатентованная система, останавливает хаотичное вращение продуктов внутри чаши и позволяет ножам нарезать продукты более эффективно. Благодаря этому предотвращается чрезмерное перегревание продуктов в чаше, а переработка значительно ускоряется.

В крышке расположена закрывающаяся труба подачи диаметром 5 см, для дополнительной загрузки продукта во время работы куттера.



Безупречная безопасность

VCM снабжен тремя отдельными предохранительными выключателями. Куттер/миксер не заработает, если чаша, крышка или предохранительная ручка неправильно закреплены. В VCM установлен механический тормоз двигателя, благодаря которому нож моментально прекращает вращаться при отводе предохранительной ручки в сторону. Поскольку тормоз механический, он также работает при проблемах с электричеством или внезапном отключении тока.

Мощный ножевой механизм

VCM имеет мощный ножевой механизм из ацетала с двумя большими ножами, эффективно нарезающими продукты. Ножи куттера зубчатые, имеют особую форму и угол заточки, что делает их более прочными и предохраняет от преждевременного изнашивания.



Легкий и эргономичный в использовании

Куттер удобно управляется при помощи всего одной регулирующей ручки. Она расположена с левой стороны, и Вы свободно можете использовать правую руку для загрузки продуктов. Кнопка находится на удобной высоте, что обеспечивает Вам эргономичное положение тела при работе.

Легкий при перемещении

Корпус машины и чаша куттера снабжены двумя большими рукоятками. С их помощью Вы с легкостью можете переносить куттер, даже если у Вас мокрые руки.



Только самые качественные материалы

Корпус машины сделан из высокопрочного металла. Чаша изготовлена из нержавеющей стали. Крышка и скребки из высокопрочного полисульфона. Основание ножа изготовлено из ацетала, а для изготовления изготовления режущих ножей используется только высокопрочная нержавеющая шведская сталь высочайшего качества.

Разработан для безупречной гигиены

VCM изготавливается исключительно из сертифицированных по нормам гигиены материалов. Куттер/миксер отличается гладкими поверхностями и округленными краями, без «слепых» зон и ненужных



«укрытий», в которые может проникнуть пища. Корпус машины снабжен сточным отверстием, что предотвращает накопление воды в верхней части куттер/миксера. Для быстрой очистки все отделяемые детали легко снимаются, и машину удобно мыть. Все отделяемые детали можно мыть в посудомоечной машине.

Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель VCM обладает высоким крутящим моментом, как при запуске, так и в течение работы. Он моментально заводит режущий инструмент без ременного или промежуточного привода. Благодаря этому VCM абсолютно надежен в эксплуатации, независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете.

VCM-41/42 Приготовление с помощью



Рыбный фарш



Десерт



Пармезан



Шоколад



Мясной фарш



Миндаль



Суп/Соус



Зелень



Масло с травами



Ароматизированное
масло



Паштет



Загуститель/Масло



Майонез



Салатная заправка



Пюре



Лук



VCM-41/42 Куттер

- Корпус машины и чаша сделаны из металла и обладают высокой прочностью.
- Функция пульсации моментально переключает куттер/миксер на скорость 1 500 об/мин.
- Запатентованная система с четырьмя скребками ускоряет переработку.
- Наличие трех предохранительных выключателей не позволяет машине заработать с открытым ножом. Механический тормоз двигателя моментально останавливает вращение ножей при отводе предохранительной ручки в сторону.
- Чашу, крышку, ножевой механизм и скребки можно мыть в посудомоечной машине.
- Настольный куттер/миксер оснащен двумя прочными рукоятками, позволяющие с легкостью убрать и достать его по необходимости.

Машина

- Двигатель: 550/750 Вт. Две скорости (VCM-42), одна скорость (VCM-41). 230 В, однофазный, 50 Гц, 400 В, трехфазный, 50 Гц.
- Передача: Прямой привод.
- Защитная система: Три предохранительных выключателя и механический тормоз двигателя.
- Класс защиты машины: IP44.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 72 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,1 мкТ.

Материал

- Корпус машины: алюминий.
- Чаша: нержавеющая сталь.
- Крышка и система скребков: Хулекс.
- Основание ножа: ацеталь.
- Ножи: высокопрочная нержавеющая сталь высочайшего качества.

Объем и размеры

- Объем чаши: брутто 4 литра. Нетто (жидкие продукты) 1,4 литра.
- Диаметр трубы подачи: 50 мм.

Ножевой механизм

- Диаметр ножевого механизма: 190 мм.
- Частота вращения VCM-42: 1 500 и 3 000 об/мин.
- Частота вращения VCM-41: 1 500 об/мин (50 Гц).

Вид обработки

- Измельчение, мелкая нарезка, перемешивание, взбивание.
- Приготовление салатных заправок, растительных масел с травами, ароматизированных сливочных масел, загустителей, майонеза, соусов, супов, фаршей, пюре, паштетов и т.д.
- Обработка мяса, рыбы, фруктов, овощей, орехов, сыра, грибов, шоколада и т.д.

Пользователи

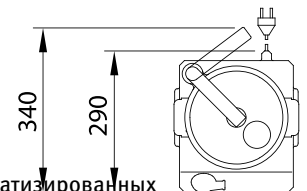
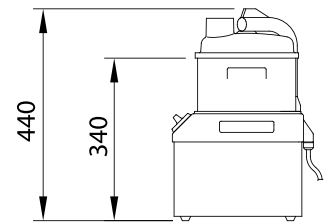
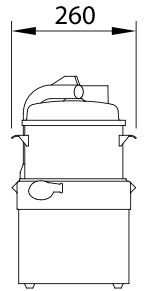
- Рестораны, кухни супермаркетов, диетические кухни, салатные бары, школы и детские сады, бистро, фабрики-кухни и др.

Масса нетто

- Корпус машины VCM-42: 15,4 кг.
- Корпус машины VCM-41: 14,8 кг.
- Чаша: 1,6 кг.

Нормы

- Директива ЕС по машиностроению 98/37/ЕЕС, LVD 73/23 ЕЕС, EMC 89/336/ЕЕС.
- NSF/ANSI Стандарт 8.



Food Preparation Machines
Made in Sweden

AB Hälldé Maskiner P.O. Box 1165 SE 164 26 KISTA Sweden

• Тел: +7(831) 414-34-41 • Факс: +7(831) 220-50-26 • www.thtorg.ru • 2205026@mail.ru