



Food Preparation Machines
Made in Sweden

VCB-61/62 Vertikalkutter/ Mixer

- Hackt und zerkleinert Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und Nüsse
- Rührt/mischt Soßen, Aromabutter, Suppen, Dressings, Schwitzen, Desserts, usw.
- Tischmodell im robusten Design
- Volumen 6 Liter



Vertikalkutter

VCB-61/62



Kraftvolle Maschinen

Die VCM-Modelle von HÄLLDE sind eine der ersten Vertikalkutter für die Industrie. Seine einzigartigen Funktionen für die schnelle Vorbereitung und seine robuste Qualität machen die Modelle ideal für alle Berufsküchen von privaten Restaurants bis Catering Einrichtungen.

Hohe Kapazität

Der 6 Liter Behälter ist völlig dicht und vergrößert das Nettovolumen für flüssige Zutaten auf 4.3 Liter. Der Deckel hat ein 50 mm Einfüllrohr, welches Sie auch während des Betriebes befüllen können. Der durchsichtige Deckel macht es leicht, Ihre Produkte zu kontrollieren.

Angepasste Geschwindigkeiten

Sie können den VCB-62 mit 2 Geschwindigkeiten führen - 1 500 U/min für die sanfte Vorbereitung und bessere Kontrolle, und 3 000 U/min für das schnelle Mischen von Soßen oder Zerhacken von Fleisch. Der VCB-61 besitzt nur 1 Geschwindigkeit - 1 500 U/min. Die VCBModelle besitzen beide eine Pulsfunktion mit der Sie direkt mit der höchsten Geschwindigkeit ohne Verzögerung arbeiten können.



Benutzerfreundliche Ergonomie

Sie kontrollieren die Maschine mit einem Schalter statt mehreren Schaltern. Der Schalter ist links positioniert, sodass Sie mit Ihrer rechten Hand befüllen oder abstreifen können. Der Schalter befindet sich in einer günstigen Höhe, um eine ergonomische Arbeitshaltung zu sichern.

Material

Das Maschinengehäuse besteht aus robustem Metall. Der Behälter besteht aus Edelstahl, die Abdeckung und das Abstreifersystem aus starkem Xylex. Das Messerzubehör ist aus hochwertigem Aluminium und die Messer aus Edelstahl gefertigt.

Perfekte Hygiene

Die Maschine hat glatte Oberflächen, abgerundete Ecken und keine unnötigen Unterbrechungen, wohin Reste eindringen und stecken bleiben könnten. Für die schnelle Reinigung sind alle abnehmbaren Bestandteile leicht zu entfernen. Alle abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gewaschen werden.

Sicherheitssysteme

Die VCB-Modelle haben drei individuelle Sicherheitsschalter. Sie können nur die Maschine starten, wenn der Behälter, die Abdeckung und der Sicherheitsarm richtig aufgesetzt worden sind. Mit der mechanischen Motorbremse stoppt das Messer sofort, wenn der Sicherheitsarm auf die Seite geschwenkt wird.



Höchste Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat eine hohe Start- und Lauf-Drehkraft. Die VCBModelle beinhalten keine Riemen oder Zwischenverbindungen. Die Kraft des Motors erfolgt durch ein Direktgetriebe, welche die VCB-Modelle zu außergewöhnlich zuverlässigen Maschine macht. Mit der mechanischen Motorbremse stoppt das Messer sofort, wenn der Sicherheitsarm auf die Seite geschwenkt wird.



Messereinheit

Die VCB Messer-Einheit ist völlig einzigartig und hat ein patentiertes Design. Statt der üblichen zwei Messer hat dieser Vertikalkutter vier. Die zwei großen Messer schneiden die Zutaten, während die zwei kleineren sich drehenden Messer die Zutaten unten auf die Schneidmesser stoßen und sie drehen. Die Messer sind gezahnt, sodass diese widerstandsfähiger sind. Die Gestaltung der Messer minimiert die Gefahr, des Temperaturanstiegs der Produkte.



Abstreifersystem mit 4 Armen

Die VCB-Modelle haben ein patentiertes Abstreifer System. So können Nahrungsmittel, wie z.B. Hackfleisch, leicht von der Abdeckung und von den Wänden des Behälters entfernt werden und der Schneidzone wieder zugeführt werden, ohne dass man die Maschine abschalten, die Verarbeitung unterbrechen und die Abdeckung entfernen muss.



Perfekte Ergebnisse

Wir können überzeugt behaupten, dass die Ergebnisse von VCB am Besten sind. Der Grund dafür ist die besondere Zusammenarbeit von Behälter, Abstreifer und Messereinheit. Wenn die Messer-Einheit rotiert, schneiden die großen Schneidmesser die Produkte, indem sie sich vorwärts und zur Seite des Behälters drücken. Wenn die Produkte den Rand der Schüssel erreichen, werden Sie durch die 4 Abstreiferarme zurück zu den Messern befördert. Die sechseckige Gestalt der Messer-Einheit zwingt die Produkte, weg von der Mitte zu springen. Die kleineren sich drehenden Messer drücken die Produkte nach unten zu den Schneidmessern und drehen diese. Diese Funktionen verkürzen Ihnen deutlich die Zubereitungszeit und der Temperaturanstieg der Produkte ist minimal.



Schauen Sie sich die Ergebnisse- und Inspirationsvideos auf unserer Homepage (hallde.com) an. ►

VCB-61/62 Vertikalkutter/Mixer



Fischmousse



Desserts



Parmesankäse



Schokolade



Hackfleisch Tatar



Mandeln



Suppen/Soßen



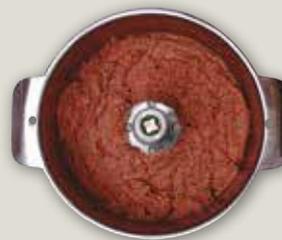
Petersilie



Kräuteröle



Aromabutter



Pasteten



Teige/Mehlschwitzen



Mayonnaise



Dressings



Püree



Zwiebeln



VCB-61/62 Vertikalkutter/Mixer

- Einzigartige Messer-Einheit mit vier Messern, die Produkte während der Vorbereitung umdreht.
- Minimale temperaturanstieg während der Zubereitung.
- Erhöhte Flüssigkeitsaufnahme auf 4,3 Liter durch dicht verschließbaren Deckel.
- Abstreifer mit vier Armen
- Maschinengehäuse und Messergehäuse aus widerstandsfähigem Metall.
- Leicht tragbares Tischmodell durch die seitliche griffe.
- Alle abnehmbaren Teile können im Spüler gereinigt werden.

Maschine

- Motor: 1500/900 W. 2 Geschwindigkeiten (VCB-62), 1 Geschwindigkeit (VCB-61), 230 V. 1-phasig. 50 Hz
230 V. 3-phasig. 50-60 Hz, 400 V. 3-phasig. 50 Hz
- Kraftübertragung: Direktgetriebe
- Sicherheitssystem: 3 Sicherheitsschalter und mechanische Motorbremse.
- Schutzart: IP34.
- Steckdose: geerdet, 1-phasig, 10 A bsw. geerdet, 3-phasig, 16 A.
- Sicherung: 10 A, verzögert.
- Geräuschpegel LpA (EN31201): <67 dBA.
- Magnetfeld: < 0,1 Mikrottesla.

Material

- Maschine: Aluminium
- Behälter: Edelstahl
- Abdeckung: Polykarbonat
- Abstreifersystem: Xylex
- Messerbalken: Acetal
- Messer: Edelstahl

Kapazität

- Schüssel Volumen: 6 Liter, Netto-Flüssigkeit 4,3 Liter
- Einfüllrohr Durchmesser: 50 mm

Messereinheit

- Messereinheit Durchmesser: 230 mm.
- Geschwindigkeit VCB-62: 1 500 und 3 000 U/min.
- Geschwindigkeit VCB-61: 1 500 U/min.

Art der Zubereitung

- Hackt und zerkleinert Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und Nüsse
- Rührt/mischt Soßen, Aromabutter, Suppen, Dressings, Schwitzen, Desserts, usw.

Anwendergruppen

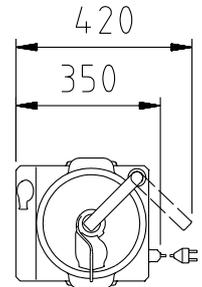
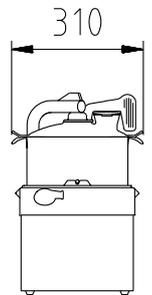
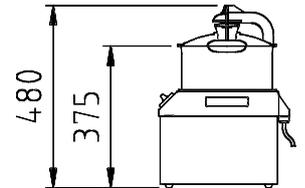
- Restaurants, Imbissküchen, Diätküchen, Tagesheime, Altersheime, Catering Einrichtungen, usw.

Nettogewicht

- Maschine VCB-62: 25 kg.
- Maschine VCB-61: 25 kg.
- Bowl complete: 2,6 kg.

Standards

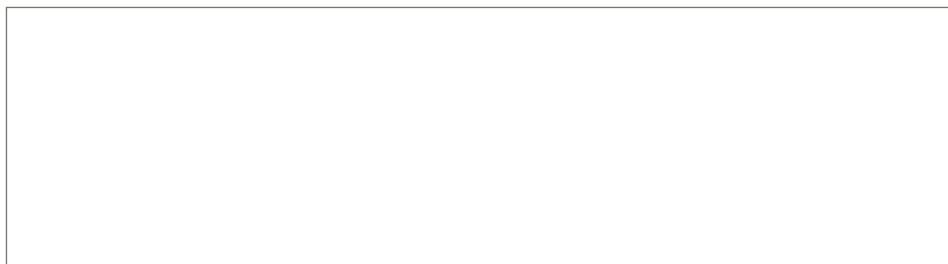
- EU Directive 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.
- NSF/ANSI Standard 8.



Änderungen vorbehalten.



Food Preparation Machines
Made in Sweden



AB Hallde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden
• Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com



© ABH Hilde Maskiner 2013