



Food Preparation Machines
Made in Sweden

VCM-41/42 Vertikal Kutter/Mixer

- Hackt und zerkleinert Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Nüsse, etc.
- Rührt/mischt Soßen, Kräuterbutter, Suppen, Dressings, Teige, Desserts, etc.
- Tischmodell in robustem Design.
- Volumen 4 Liter.



Vertikal Kutter/
Mixer

VCM-41/42

Kraftvolle Maschinen

Die VCM-Modelle von HÄLLDE sind eine der ersten Vertikal-Kutter für die Industrie. Ihre einzigartigen Funktionen für die schnelle Vorbereitung und ihre robuste Qualität machen die Modelle ideal für alle Berufsküchen - von privaten Restaurants bis Catering.



Abstreifer mit 4 Armen

Das Modell VCM-42 hat ein patentiertes Abstreifer-System. So können Nahrungsmittel, wie z. B. Hackfleisch, leicht von der Abdeckung und von den Wänden des Behälters entfernt und der Schneidzone wieder zugeführt werden, ohne dass man die Maschine abschalten, die Verarbeitung unterbrechen und die Abdeckung entfernen muss.

Angepasste Geschwindigkeiten

Sie können den VCM-42 mit zwei Geschwindigkeiten führen, 1.500 U/min für die sanfte Vorbereitung und bessere Kontrolle, und 3.000 U/min für das schnelle Mischen oder Zerhacken von Fleisch. Der VCM-41 hat nur eine Geschwindigkeit (1.500 U/min). Die VCM-Modelle besitzen auch eine PULSFunktion mit der Sie direkt mit der höchsten Geschwindigkeit ohne Verzögerung arbeiten können.



Kraftvolle Messereinheit

Die VCM-Modelle haben eine großzügige Messereinheit. Diese ist aus Acetal gefertigt und besteht aus zwei großen Messern, die effektiv durch die Produkte schneiden. Die Messer sind gezahnt, sodass diese widerstandsfähiger sind.



Sicherheitssysteme

Die VCM-Modelle haben drei individuelle Sicherheitsschalter. Die Maschine kann nur gestartet werden, 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.



Benutzerfreundliche Ergonomie

Sie bedienen die Maschine mit nur einem Schalter. Der Schalter ist links positioniert, sodass Sie mit Ihrer rechten Hand befüllen oder abstreifen können. Der Schalter befindet sich in optimaler Höhe und ermöglicht dadurch eine ergonomische Arbeitshaltung.



Leicht zu tragen

Sowohl der Behälter, als auch die Maschine haben je zwei große Tragegriffe, sodass diese auch mit nassen Händen leicht zu transportieren sind.



Material

Das Maschinengehäuse besteht aus robustem Metall. Der Behälter aus Edelstahl, die Abdeckung aus Polycarbonat und das Abstreifersystem aus Acetal. Der Messerbalken ist aus Acetal und die Messer sind aus Edelstahl gefertigt.

Perfekte Hygiene

Die Maschinen haben glatte Oberflächen, abgerundete Ecken und keine unnötigen Unterbrechungen, in welche Lebensmittelreste eindrin-



gen und stecken bleiben könnten. Für die schnelle Reinigung sind alle abnehmbaren Bestandteile leicht zu entfernen und können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Höchstmögliche Zuverlässigkeit

Der starke Motor hat eine hohe Start- und Lauf-Drehkraft. Die VCM-Modelle beinhalten keine Riemen oder Zwischenverbindungen. Die Kraft des Motors erfolgt durch ein Direktgetriebe, welche die VCM-Modelle zu außergewöhnlich zuverlässigen Maschine machen.

VCM-41/42 Vertikal-Kutter/Mixer



Fischmousse



Desserts



Parmesankäse



Schokolade



Hackfleisch/Tatar



Mandeln



Suppen/Soßen



Petersilie



Kräuteröle



Aromabutter



Pasteten



Teige und Mehlschwitzen



Mayonnaise



Dressings



Püree



Zwiebeln



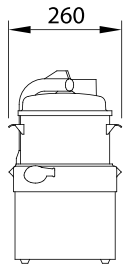
Food Preparation Machines
Made in Sweden

VCM-41/42 Vertikal-Kutter/Mixer

- Maschine und Behälter aus widerstandsfähigem Metall und Edelstahl
- Direkt PULS-Funktion erreicht 3.000 U/min ohne Verzögerung
- Patentiertes Abstreifersystem mit vier Armen und die speziell entwickelten Messer reduzieren die Zubereitungszeit und den Temperaturanstieg
- Drei Sicherheitsschalter und mechanische Motorbremse
- Kompaktes, flexibles Tischgerät, welches wenig Platz einnimmt und durch zwei seitliche Tragegriffe leicht zu transportieren ist
- Alle abnehmbaren Bestandteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

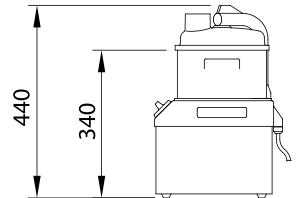
Maschine

- Motor: 550/750 W. 2 Geschwindigkeiten (VCM-42), 1 Geschwindigkeit (VCM-41)
230 V, 1-phasig, 50-60 Hz. 230 V, 3-phasig, 50 Hz. 400 V, 3-phasig, 50 Hz
- Kraftübertragung: Direktantrieb
- Sicherheitssystem: drei Sicherheitsschalter und mechanische Motorbremse
- Schutzart: IP34
- Steckdose: geerdet, 1-phasig, 10 A. bzw. geerdet, 3-phasig, 16 A
- Sicherung: 10 A, verzögert
- Geräuschpegel: LpA (EN31201): 72 dBA
- Magnetfeld: < 0.1 Mikrottesla



Material

- Maschine: Aluminium
- Behälter: Edelstahl
- Abstreifersystem: Xylex
- Messerbalken: Acetal
- Messerklingen: Edelstahl

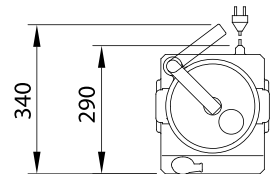


Kapazität

- Behälter Volumen: 4 Liter, Netto-Flüssigkeit: 1,4 Liter
- Einfüllrohr Durchmesser: 50 mm

Messereinheit

- Messereinheit Durchmesser: 190 mm
- Geschwindigkeit VCM-42: 1.500 oder 3.000 U/min
- Geschwindigkeit VCM-41: 1.500 U/min (50 Hz), 1.700 U/min (60 Hz)



Art der Zubereitung

- Hackt und zerkleinert Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Nüsse, etc.
- Rührt/mischt Soßen, Kräuterbutter, Gewürzöle, Suppen, Dressings, Mehlschwitzen, Teige, Desserts, etc.

Anwendergruppe

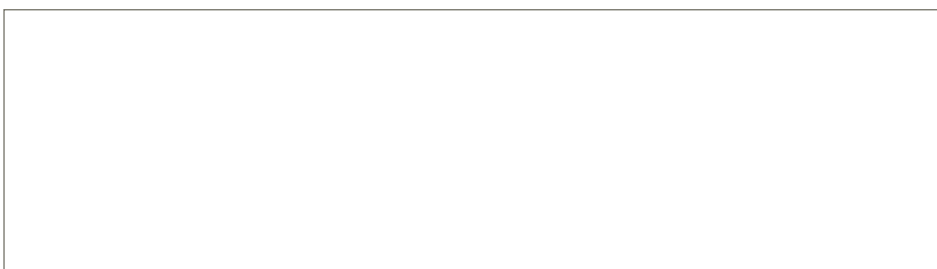
- Restaurants, Imbissküchen, Diätküchen, Tagesheime, Altersheime, Catering Einrichtungen, usw.

Nettogewicht

- Maschine VCM-42: 15,4 kg.
- Maschine VCM-41: 14,8 kg.
- Behälter: 1,6 kg.

Standards

- EU Directive 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.



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