



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Snabbhack VCB-32

- Hackar och finfördelar kött, fisk, grönsaker, frukt, nötter, m.m.
- Blandar och mixar såser, soppor, dressingar, desserter, m.m.
- Bänkmodell för det mindre köket i robust design.
- Volym 3 liter.



Liten och smidig

HÄLLDEs VCB-32 är en smidig snabbhack för det mindre köket. Den är liten till storleken men har smarta funktioner för att alltid ge perfekta och jämna resultat.

Större volymer

Kärlet på tre liter har ett tätslutande lock. Det ökar nettovolymen för lättflytande produkter till 1,4 liter. I locket finns ett 3 cm brett matarrör för påfyllning medan maskinen körs. Locket är genomskinligt så det är enkelt att kontrollera resultatet när maskinen används.



Patenterad avskrapare

För att undvika att mat fastnar mot kärlets insida och lock har VCB-32 ett avskraparsystem. Avskrapar-armarna håller locket och kärlets insida rent. Samtidigt för de varan tillbaka mot knivarna. VCB-32 avskraparsystem har tre armar. Det är en patenterad funktion som gör att rotationen av varan som uppstår i kärlet stoppas upp och kniven kan effektivare skära innehållet. Det kortar ned beredningstiden väsentligt.



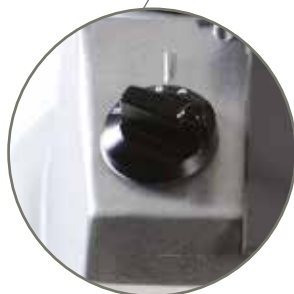
Exemplarisk säkerhet

VCB-32 har två individuella säkerhetsbrytare. Maskinen kan bara startas om kärlet och lock är rätt monterad.



Effektiv beredning

Knivenheten i kombination med avskraparsystemet ger mycket kort beredningstid och reducerar temperaturhöjningen av varan.



Användarvänlig ergonomi

Maskinen styrs från ett vred istället för flera knappar. Vredet är placerat på vänster sida så att höger hand blir fri för påfyllning. Vredet sitter i lagom höjd för att erbjuda en ergonomisk arbetsställning.



Väger lätt vid flytt

Maskinen är liten till storleken. Den tar inte så mycket plats i köket och den är enkel att flytta. Något som det rejäla handtaget på sidan förstås också bidrar till.



Anpassade hastigheter

VCB-32 kan köras på två hastigheter; 1450 varv/minut för skonsammare beredning och bättre kontroll vid hackning samt 2650 varv/minut för att snabbt mixa eller blanda såser eller färser. VCB-32 har även direktverkande pulsfunktion. Pulsfunktionen ger direkt tillgång till 2650 varv/minut utan tidsfördröjning.

Jämna resultat med minimal temperaturhöjning

Knivarnas utformning och vinkel gör tillsammans med avskraparna att produkterna vänds runt i kärlet så att hela innehållet tillreds jämnt. Det ger ett perfekt resultat på kort tid. Knivarna är tandade vilket gör dem tåliga mot slitage.

Utvecklad för bästa hygien

VCB-32 är enbart tillverkad av hygien-certifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar

onödiga skrymslen där mat kan tränga in och fastna. För snabb rengöring är alla lösa delar lätta att ta bort för att enkelt skölja av maskinen. Alla lösa delar går att diska i maskin.

Bara de bästa materialen

Maskinbasen är tillverkad av robust ABS-plast. Kärlet av rostfritt stål, lock och avskraparna av stark Xylex. Knivfästet är av acetal och knivarna av rostfritt stål.

Högsta möjliga driftsäkerhet

Den kraftfulla motorn har ett högt vridmoment och är nedväxlad vilket gör VCB-32 mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med. Om motorn behöver jobba hårdare ges den mer ström för att behålla en jämn gång.



Titta på resultat- och inspirationsvideos på vår hemsida, hallde.com ►



VCB-32 Resultat



Köttfärs



Persilja



Choklad



Dessert



Soppor



Aromsmör



Lök



Mandel



Fiskfärs



Dressingar



Örtoljor



Majonnäs



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Snabbhack VCB-32

- Maskinbasen av ABS-plast och kärl av metall tål hård hantering.
- Direktverkande pulsfunktion ger 2 650 varv/minut utan fördröjning.
- Två hastigheter, 1 450 varv/minut samt 2 650 varv/minut.
- Patenterad avskrapare med tre avskrapararmar som tillsammans med formen på kniven kortar ned beredningstiden och minimerar temperaturhöjning.
- Två säkerhetsbrytare gör det omöjligt att starta maskinen när kniven är blottad.
- Alla lösa delar går att diska i maskin.
- Bänkmodell som är lätt att ställa undan och plocka fram vid behov, med två stadiga handtag på sidorna.

Maskin

- Motor: 1,0 kW, två hastigheter.
220-240 V, 1-fas, 50-60 Hz.
- Transmission: Underhållsfri kuggrem
- Säkerhetssystem: Två säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass maskin: IP34.
- Väggslutning: Jordad, 1-fas, 10 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 82 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0,1 mikrotlesla.

Material

- Maskinhus: ABS-plast.
- Knivhus: Aluminium.
- Kärl: Rostfritt stål.
- Lock och avskrapare: Xylex.
- Knivenhet: Acetal.
- Knivar: Rostfritt knivstål.

Volym och mått

- Kärlets volym: Brutto 3 liter. Netto lättflytande vätska 1,4 liter.
- Matarhålets diameter: 30 mm.

Knivenhet

- Knivenhetens diameter: 180 mm.

Typ av beredning

- Hackar, finfördelar, blandar och mixar.
- Bereder kött, fisk, frukt, grönsaker, örter/ kryddor, mandel, nötter, parmesan, choklad m.m.
- Tillreder dressingar, örtoljor, kryddsmör, redningar, majonnäs, såser, soppor, köttfärs, puréer och patéer mm.

Användare

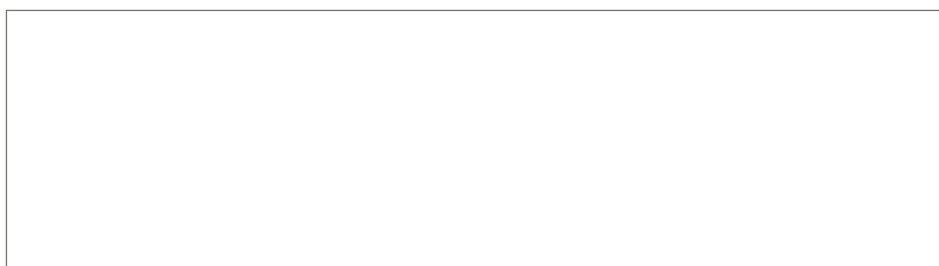
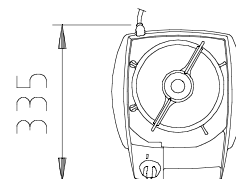
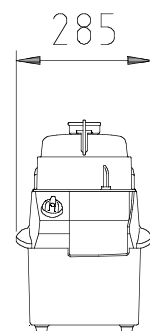
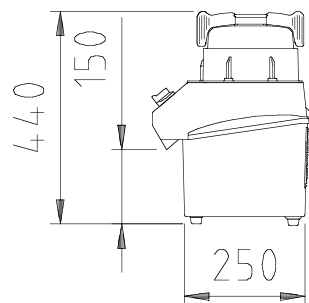
- Restauranger, butikskök, dietkök, salladsbarer, skolor, daghem, fast food-kök, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskinbas: 8,6 kg.
- Kärl komplett: 1,4 kg.

Normer

- Direktiv:
Besök hallde.com. Välj produkt och Certifikat.



AB Hälde Maskiner – Box 1165 164 26 Kista Sverige
• Telefon: 08 587 730 00 • Fax: 08 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com