



Food Preparation Machines
Made in Sweden

Snabbhack VCB-61/62

- Hackar och finfördelar kött, fisk, grönsaker, frukt, nötter, m.m.
- Blandar och mixar såser, soppor, dressingar, desserter, m.m.
- Bänkmödel i robust design.
- Volym 6 liter.



Snabbhack

VCB-61/62





Kraftfull maskin för proffsen

HÄLLDEs VCB är branschens främsta snabbhack. Med sina unika funktioner för snabb beredning och robusta kvalitet passar den in i alla professionella kök – restaurangkök likväl som institutionskök.

Hög kapacitet med smart lock

Kärlet på sex liter har ett tätslutande lock och extra högt centrumrör. Det ökar nettovolymen för lättflytande produkter till 4,3 liter. I locket finns ett 5 cm brett matarrör för påfyllning medan maskinen körs.

Anpassade hastigheter

VCB-62 kan köras på två hastigheter; 1 500 varv/minut för skonsammare beredning och bättre kontroll vid hackning samt 3 000 varv/minut för att snabbt mixa eller blanda såser eller färser. VCB-61 har endast den lägre hastigheten.

VCB har även direktverkande pulsfunction. Pulsfunktionen ger direkt tillgång till 1 500 varv/minut utan irriterande tidsfördröjning.

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.

Bara de bästa materialen

Maskinbasen är tillverkad av robust metall. Kärlet av rostfritt stål. Locket och avskraparna av stark xylex. Knivfästet är av högkvalitativt aluminium och knivarna av rostfritt stål.

Utvecklad för bästa hygien

VCB är tillverkad av enbart hygiencertifierade material. Maskinen har släta ytor, rundade kanter och saknar onödiga skrymslen där mat kan tränga in och

fastna. På maskinbasen finns dräneringshål för att förhindra att vatten samlas på ovansidan. 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.

Exemplarisk säkerhet

VCB har tre individuella säkerhetsbrytare. Maskinen kan bara startas om kärlet, lock och säkerhetsarmen är rätt monterad. VCB har mekanisk motorbroms som gör att kniven slutar rotera omedelbart när maskinen stängs av. Då motorbromsen är mekanisk fungerar den även vid elfel eller strömavbrott.



Högsta driftsäkerhet

VCBs kraftfulla motor har ett högt vridmoment under start och drift och driver knivenheten direkt. Utan remmar eller mellanliggande kopplingar. Det här gör VCB mycket driftsäker – oavsett vilka produkter du arbetar med.

I motorn sitter en mekanisk broms som gör att motorn och därmed knivenheten slutar rotera direkt när säkerhetsarmen avlägsnas. VCBs motor har även ett termiskt skydd som förhindrar motorn att bli överhettad.



Unik knivenhet

VCBs knivenhet är helt unik med en patenterad form. Istället för att ha två knivar som konventionella snabbhackar, har den fyra. De två stora knivarna skär varan medan de två små vändknivarna för ner varan mot skärknivarna och vänder runt den. Det gör att beredningstiden kortas ner avsevärt och resultatet blir jämnare. Skärknivarna är tandade för att behålla skärpan längre.

När man bereder en vara i en snabbhack finns risk för att den värms upp på grund av friktionen från kniven. Knivenhetens form bidrar till att minimera denna effekt.



Patenterad avskrapare

För att undvika att mat fastnar mot kärlets insida och lock, där knivarna inte når, har VCB ett avskraparsystem. Avskrapararmarna håller locket och kärlets insida rent. Samtidigt för de varan tillbaka mot knivarna.

VCBs avskraparsystem har fyra armar. Det är en patenterad funktion som gör att varans rotation i kärlet effektivt stoppas och förs tillbaka mot kniven. Beredningstiden snabbas upp väsentligt och värmeutvecklingen i kärlet minskar.



Perfekta och jämna resultat varje gång

Vi vågar påstå att VCBs resultat är det bästa man kan få med en snabbhack. Orsaken till det sitter i hur kärlet, avskrapare och knivenhet jobbar tillsammans.

- 1) När knivenheten roterar skär de stora skärknivarna produkten samtidigt som de trycker produkten framåt och ut mot sidan på kärlet.
- 2) När produkten kommer ut till kanten på kärlet stoppas dess rotation av de fyra avskraparmarna och produkten kastas tillbaka mot knivarna.
- 3) Medan avskraparen håller produkten borta från kärlets insida gör den sexkantiga formen på knivenheten att produkten studsar bort från mitten.
- 4) De mindre vändknivarna, som är unika för VCB, pressar ned produkten mot skärknivarna och vänder runt den så att kärlets hela innehåll bereds lika mycket och du får ett jämnt resultat.

Med dessa funktioner kortas beredningstiden ned väsentligt och därmed minskar den värmeutveckling som kan uppstå i kärlet.



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

VCB-61/62 Resultat



Fiskfärs



Dessert



Parmesan



Choklad



Köttfärs



Mandel



Soppor



Persilja



Örtolja



Aromsmör



Paté



Redning



Majonäs



Dressing



Puré



Lök



Snabbhack VCB-61/62

- Unik knivenhet med fyra knivar som vänder runt produkten under beredningen.
- Minimal temperaturhöjning under beredning.
- Tätslutande lock ökar beredningsvolymen av lättflytande varor till 4,3 liter.
- Fyra-armad avskrapare ger jämnare resultat.
- Maskinbasen och knivhuset är helt i metall och tål hård hantering.
- Bänkmödel som är lätt att ställa undan och plocka fram vid behov, med två stadiga handtag på sidorna.
- Alla lösa delar går att diska i maskin.

Maskin

- Motor: 1.5/0.9 kW. Två hastigheter (VCB-62), en hastighet (VCB-61). 208-240 V, 1-fas, 50 Hz. 380-415 V, 3-fas, 50 Hz.
- Transmission: Direkt drift
- Säkerhetssystem: Tre säkerhetsbrytare samt mekanisk motorbroms.
- Skyddsklass maskin: IP34.
- Vägganslutning: Jordad, 1-fas, 10 A alt. jordad, 3-fas, 16 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): <67 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0,1 mikrotesla.

Material

- Maskinhus: Aluminium.
- Kär: Rostfritt stål.
- Lock och avskrapare: Xylex.
- Knivenhet: Aluminium.
- Knivar: Rostfritt knivstål.

Volym och mått

- Kärlets volym: Brutto 6 liter. Netto lättflytande vätska 4,3 liter.
- Matarhålets diameter: 50 mm.

Knivenhet

- Knivenhetens diameter: 230 mm.
- Varvtal VCB-62: 1500 och 3000 varv/min.
- Varvtal VCB-61: 1500 varv/min.

Typ av beredning

- Hackar, finfördelar, blandar och mixar.
- Bereder dressing, örtoljor, aromsmör, redning, majonäs, sås, soppa, färs, puré, paté, m.m.
- Bereder kött, fisk, frukt, grönsaker, nötter, ost, svamp, choklad, m.m.

Användare

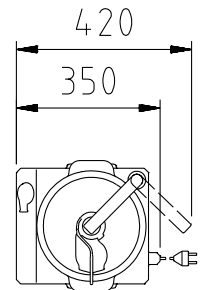
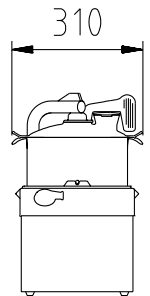
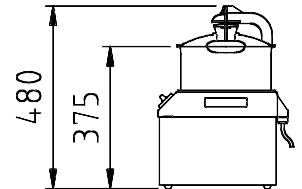
- Restauranger, sjukhus, butikskök, dietkök, salladsbarer, skolor, daghem, fast food-kök, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskin VCB-62: 25 kg.
- Maskin VCB-61: 25 kg.
- Kär komplett: 2,6 kg.

Normer

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



Food Preparation Machines
Made in Sweden

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