HALLDE®

Профессиональное кухонное оборудование

Сделано в Швеции

Вертикальный куттер/блендер VCB-32

- 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 3 литра.

ChefStore LLC, ООО «ШефСтор», тел. +7 (495) 212-18-44,
ОКПО 13153231, ОГРН 1127747057591,
ИНН/КПП 7705523108 / 772301001
E-mail: office@chefstore.ru, сайт: www.chefstore.ru

ООО «ШефСтор» - официальный партнер Hallde на территории РФ

Наши компетенции

- Комплексное оснащение предприятий общественного питания.
- Розничные продажи оборудования, профессионального инвентаря и посуды.
- Технологическое проектирование.
- Доставка и монтаж.
- Гарантийное и послегарантийное обслуживание.

Контакты

Телефоны:
+7 (495) 212-18-44
+7 (800) 500-16-87

Сайт:
https://chefstore.ru

Email:
Отдел продаж: sale@chefstore.ru

Сервисная служба: service@chefstore.ru

Общие вопросы: office@chefstore.ru

Маленький и удобный

HÄLLDE VCB-32 – это удобный куттер/блендер для малогабаритной кухни. Несмотря на небольшие размеры, его оптимальные функции всегда обеспечивают отличные результаты переработки.

Большие объемы

Чаша имеет объем 3 литра и снабжена плотно прилегающей крышкой. Это увеличивает объем нетто жидких продуктов до 1,4 литров. В крышке расположена труба подачи шириной 3 см, для дополнительной загрузки продукта во время работы машины. Крышка прозрачна, что позволяет контролировать результат в процессе работы.

Оптимальная скорость

VCB-32 имеет две скорости: 1 450 об/мин, для более деликатной и контролируемой переработки, и 2 650 об/мин для быстрого приготовления соусов или фаршей. VCB-32 снабжена режимом пульсации, который позволяет моментально переключать машину на максимальную скорость 2 650 об/мин.

Запатентованные скребки

Запатенованная система скребков VCB-32 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. VCB-32 снабжен не одним, а тремя скребками. Эта запатентованная

Безупречная безопасность

VCB-32 снабжен двумя отдельными предохранительными выключателями. Куттер/блендер не заработает, если чаша или крышка неправильно закреплены.

Эффективная переработка

Конструкция ножевого блока и запатентованная система скребков позволяет быстро перерабатывать продукты и предотвращает их чрезмерное перегревание.

Легкий и эргономичный в использовании

Куттер/блендер 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.

Маленький и универсальный

Благодаря небольшим габаритам, куттер не занимает много места на кухне. Его легко перемещать при помощи надежной рукоятки с тыльной стороны.

система, останавливает хаотичное вращение продуктов внутри чаши, обеспечивая более эффективное измельчение. Благодаря этому предотвращается чрезмерное перегревание продуктов в чаше, а переработка значительно ускоряется.

Равномерная переработка без перегрева продуктов

Благодаря особой конструкции, углу заточки ножей, а также наличию скребков, продукты поворачиваются внутри чаши и равномерно перерабатываются, что обеспечивает Вам отличный результат за короткое время. Ножи куттера зубчатые, что делает их более прочными и предохраняет от преждевременного изнашивания.

Разработан для безупречной гигиены

VCB-32 изготавливается исключительно из сертифицированных по нормам гигиены материалов. Куттер отличается гладкими поверхностями и округленными краями, без «слепых» зон и ненужных «укрытий», в которые может проникнуть пища. В целях быстрой очистки все отделяемые детали легко снимаются, и машину удобно мыть. Все отделяемые детали можно мыть в посудомоечной машине.

Только самые качественные материалы

Корпус машины сделан из высокопрочного ABS-пластика. Чаша изготовлены из нержавеющей стали. Крышка из поликарбоната, а скребки из высокопрочного Ксилекса. Основание ножей изготовлено из высокопрочного Ацеталя, армированного нержавеющей сталью, лезвия из шведской нержавеющей стали высочайшего качества.

Высочайшая эксплуатационная надежность

Мощный двигатель обладает высоким крутящим моментом, и его скорость замедлена. Благодаря этому куттер/ блендер VCB-32 абсолютно надежен в эксплуатации – независимо от типа продуктов, с которыми Вы работаете. Если Вам необходимо увеличить скорость работы, к двигателю поступает дополнительный ток для поддержания его равномерного хода.

Руководство по режущим инструментам HALLDE с результатами, фотографиями и видеороликами доступно на веб-сайте hallde.com. ▶

VCB-32 Приготовление с помощью

Мясной фарш

Зелень

Шоколад

Десерт

Суп

Ароматизированное масло

Лук

Миндаль

Рыбный фарш

Салатная заправка

Растительные масла на травах

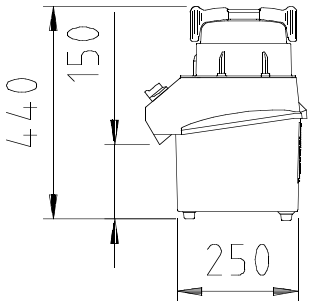
Майонез

Вертикальный куттер/блендер VCB-32

- Моторный отсек из ABS пластика, а корпус и чаша сделаны из металла, все они обладают высокой прочностью.
- Функция пульсации моментально переключает куттер/блендер на скорость 2 650 об/мин.
- Две скорости, 1 450 об/мин и 2 650 об/мин.
- Запатентованная система с 3 скребками, специальная конструкция ножа позволяют ускорить переработку и предотвратить перегрев продуктов.
- Наличие двух предохранительных выключателей не позволяет машине заработать с открытым ножом.
- Все отделяемые детали можно мыть в посудомоечной машине.
- Настольный куттер/блендер с двумя прочными рукоятками, который легко убрать и достать по необходимости.

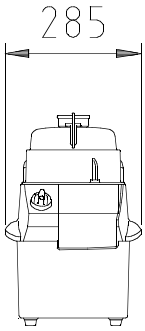
Машина

- Двигатель: 1000 Вт. Две скорости. 220-240 В, однофазный, 50-60 Гц.
- Передача: Не нуждающийся в обслуживании зубчатый ремень.
- Защитная система: Два предохранительных выключателя.
- Класс защиты машины: IP34.
- Разъем силового питания: Заземленный, однофазный, 10 А.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Уровень шума LpA (EN31201): 82 дБ.
- Магнитное поле: Менее 0,1 мкТ.



Материал

- Корпус машины: ABS пластик. • Чаша: нержавеющая сталь.
- Крышка: поликарбонат. • Скребки: Xylex.
- Основание ножа: ацеталь.
- Ножи: высокопрочная нержавеющая сталь высочайшего качества.



Объем и размеры

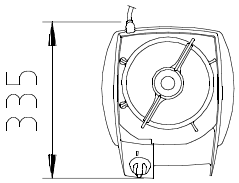
- Объем чаши: брутто 3 литра. Нетто (жидкие продукты) 1,4 литра.
- Диаметр трубы подачи: 30 мм.

Ножевой механизм

- Диаметр ножевого механизма: 180 мм.
- Частота вращения VCB-32: 1 450 и 2 650 об/мин.

Вид обработки

- Измельчение, мелкая нарезка, перемешивание, взбивание.
- Приготовление салатных заправок, травяных растительных масел, 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: 8,6 кг.
- Чаша полностью: 1,4 кг.

Нормы

- NSF/ANSI Стандарт 8.
- Другое: Зайдите на hallde.com. Выберите модель, затем “Сертификация”

LLOYD'S REGISTER LRQA ISO 9001

CE

Продажа и обслуживание оборудования Hallde:

ChefStore
Оборудование для профессиональной кухни и предприятий торговли

ChefStore LLC, ООО «ШефСтор»
+7 (495) 212-18-44, +7 (800) 500-16-87
office@chefstore.ru
www.chefstore.ru

AB Hällde Maskiner P.O. Box 1165 SE 164 26 KISTA Sweden
• Тел: +46 8 587 730 00 • Факс: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com

HALLDE

Профессиональное кухонное оборудование
Сделано в Швеции

Компания Hallde сохраняет право на внесение изменений в конструкцию и ассортимент без предварительного уведомления.

© AB Hällde Maskiner 2017