

IMPORT



HISPANIA S.L.



Food Preparation Machines
Made in Sweden



Cutter Vertical/
Emulsionador

VCB-32 Cutter Vertical/ Emulsionador

- Corta y tritura carne, pescado, verduras, hierbas, frutas, frutos secos, etc.
- Mezcla y amasa salsas, sopas, aliños, postres, etc.
- De sobremesa con diseño robusto.
- Volumen 3 litros.

VCB-32

Pequeño y versátil

El VCB-32 de HALLDE es un cutter vertical/emulsionador versátil para la pequeña cocina. Es pequeño en tamaño pero con funciones rápidas asegurando siempre resultados perfectos.



Volúmenes más grandes

El perol de 3 litros con tapa hermética. Esto aumenta el volumen neto para ingredientes líquidos a 1.4 litros. La tapa tiene un tubo de alimentación de 3 cm para su llenado mientras la máquina trabaja. La tapa transparente facilita el control del corte cuando la máquina trabaja.



Velocidades adaptadas

Usted puede trabajar la VCB-32 con dos velocidades; 1,450 rpm para preparaciones delicadas y mejor control de corte, y 2,650 rpm para una rápida mezcla o emulsionado de salsas o carnes picadas. El VCB-32 también tiene una función de impulsos de acción directa. La función impulsos proporciona el acceso directo a 2,650 rpm sin ninguna pérdida de tiempo de espera.

Rascador patentado

El VCB-32 tiene un sistema rascador diseñado para prevenir que el alimento entre dentro de la tapa del perol, fuera del alcance de las cuchillas. Las hojas del rascador mantienen la tapa y la pared del perol limpios. Al mismo tiempo ellos envían los ingredientes hacia las cuchillas. El sistema rascador del VCB-32 tiene tres brazos en lugar de uno.



Preparación eficaz

La combinación del conjunto de cuchillas con los rascadores reduce el tiempo de preparación así como la temperatura alcanzada por los ingredientes.

Sistema de seguridad ejemplar

El VCB-32 tiene dos micros de seguridad independientes. Solo se pone en marcha la cutter si el perol y la tapa de seguridad han sido colocados correctamente.



Ergonomía fácil de usar

Usted controla la máquina usando una palanca en vez de varios botones. La palanca está localizada en el lado izquierdo lo que permite a su mano derecha permanecer libre para el relleno. La palanca está a una altura conveniente para asegurar una postura ergonómica del trabajador.

Ligera y fácil de mover

La máquina es de pequeñas dimensiones. No ocupa mucho espacio en la cocina y es fácil de mover. Con la ayuda de las asas laterales de generosas dimensiones.



Esto es una función patentada, donde se para la rotación de los ingredientes en el perol, permitiendo a las cuchillas el corte del contenido más eficazmente. Esto acelera el tiempo de preparación y reduce la emisión del calor en el perol.

Incluso resultados uniformes con subida mínima de temperatura

El diseño y el ángulo de las cuchillas en combinación con los rascadores hacen girar los alimentos en el perol consiguiendo texturas uniformes. Consigue resultados perfectos en la mitad de tiempo. Las cuchillas son dentadas por lo que los hacen más resistentes.

Diseñado para la mejor higiene

El VCB-32 está fabricado exclusivamente con material con certificado higiénico. La máquina tiene superficies lisas, bordes redondeados y no tiene huecos innecesarios donde pueda penetrar el alimento. La base de la máquina tiene un drenaje para evitar que se acumule agua en la misma. Para su rápida limpieza,

todos los componentes fáciles de retirar son fáciles de aclarar. Todas las partes desmontables son lavables en el lavavajillas.

Sólo el mejor material

La base de la máquina está fabricada de metal robusto. El perol es de acero inoxidable. La tapa es de policarbonato y el rascador de polisufona fuerte. El soporte de cuchillas es de acetal y las cuchillas de acero inoxidable.

La mayor fiabilidad posible

El potente motor tiene un alto par de arranque y engranado en la parte inferior, que hace de la VCB-32 una máquina excepcionalmente fiable - independientemente de los alimentos con que trabaja. Si el motor es llamado para trabajar más duro, se aumenta el suministro de energía para asegurar el funcionamiento.



VCB-32 Resultados



Carne picada



Perejil



Chocolate



Postres



Sopa



Mantequilla aromática



Cebolla



Almendra



Mousse de pescado



Aliños



Aceite de hierbas



Mayonesa



Food Preparation Machines
Made in Sweden

VCB-32 Vertical Cutter/Blender

- Base de la máquina y soporte de cuchillas fabricados enteramente de metal resistentes para trabajos duros.
- La función de impulsos directa trabaja a 2,650 rpm sin ninguna pérdida de espera.
- Dos velocidades, 1,450 rpm y 2,650 rpm.
- Sistema rascadores patentado con tres ramas para una preparación rápida y minimiza las subidas de temperatura.
- Dos interruptores de seguridad hacen imposible la puesta en marcha si las cuchillas están expuestas.
- Todas las partes desmontables pueden ser lavadas en el lavavajillas.

Máquina

- Motor: 1000 W. Dos velocidades.
100-120 V, 1-fase, 50-60 Hz. 220-240 V, 1-fase, 50-60 Hz.
- Transmisión: Mantenimiento libre de correas.
- Sistema de seguridad: Dos micros de seguridad.
- Grado de protección máquina: IP34.
- Toma de corriente de energía: 1-phase, 10 A con Tierra.
- Fusible: 10 A, acción retardada.
- Nivel ruido LpA (EN31201): 72 dBA: 82 dBA.
- Carga magnética: Por debajo de 0.1 mikrotesla.

Materiales

- Base máquina: Aluminio.
- Perol: Acero inox.
- Tapa: Policarbonato.
- Sistema de rascador: Polysulfona.
- Soporte cuchillas: Acetal.
- Cuchillas de corte: Acero inoxidable sueco.

Volumen y dimensiones

- Perol: Grosso 3 litros. Neto líquidos 1,4 litros.
- Tubo de alimentación diámetro: 30 mm.

Cuchilla

- Diámetro unidad de cuchilla: 180 mm.
- Velocidad: 1450 o 2650 rpm.

Tipos de preparación

- Corta, tritura, mezcla y amasa.
- Prepara postres, aceite de hierbas, mantequilla aromática, espesantes, mayonesa, salsas, sopas, carne picada, purés, patés, etc.
- Prepara carne, pescado, fruta, vegetales, frutos secos, queso, setas, chocolate, etc.

Usuarios

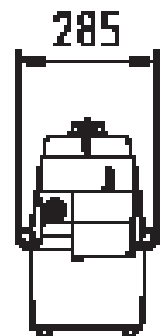
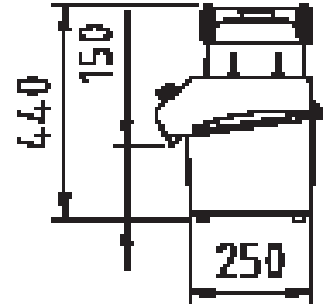
- Restaurantes, tiendas, carnicerías, cocinas dietéticas, bares de ensaladas, escuelas, guarderías, cocinas fast food, tiendas catering, etc.

Pesos netos

- Máquina base: 8,8 kg.
- Perol completo: 1,4 kg.

Standards

- EU Directive 98/37/EEC, LVD 73/23 EEC, EMC 89/336/EEC.
- NSF/ANSI Standard 8.



IMPORT HISPANIA, S. L.

Amizkarra, 8 • E01002 Vitoria • Teléfono: 945 271 355 • www.importhispania.com • info@importhispania.com
IMPORT HISPANIA, S. L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso