

**IMPORT**



**HISPANIA S.L.**



Food Preparation Machines  
Made in Sweden



Vertical Cutter

## VCM-41/42 Cutter Vertical/ Mixer

- 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 4 litros.



VCM 41/42

### Máquina convincente por los pros

La VCB de HALLDE es una de las primeras cutter vertical/emulsionador para la industria. Sus funciones únicas para la rápida preparación y su calidad robusta es ideal para toda cocina profesional desde el restaurante privado al catering y la restauración pública.



### Rascador de cuatro brazos

El VCM 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 VCM tiene 4 brazos en lugar de uno. Esto es una función patentada, donde se para la rotación de los ingredientes en el perol y permitiendo a las cuchillas el corte del contenido más efizcamente. Esto acelera el tiempo de preparación y reduce la emisión del calor en el perol. La tapa tiene un tubo de alimentación de 5 cm para su llenado mientras la máquina trabaja.



### Velocidades adaptadas

Usted puede trabajar la VCM-42 con dos velocidades 1.500 rpm para preparaciones delicadas y mejor control de corte, y 3.000 rpm para una rápida mezcla o emulsionado de salsas o carnes picadas. El VCM-41 tiene una velocidad; 1,500 rpm. El VCM también tiene una función de impulsos de acción directa. La función impulsos proporciona el acceso directo a 1.500 rpm sin ninguna pérdida de tiempo de espera.



### Sistema de seguridad ejemplar

El VCM tiene tres micros de seguridad independientes. Solo se pone en marcha la cutter si el perol, la tapa y el brazo de seguridad han sido colocados correctamente. El VCM tiene un freno de motor mecánico, las cuchillas dejan de girar inmediatamente cuando la máquina se para. Como el freno es mecánico, también funciona en un eventual fallo de corriente eléctrica.



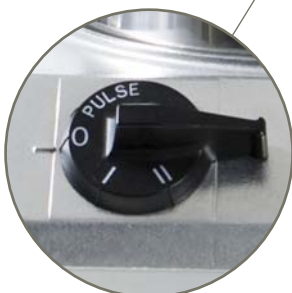
### Cuchillas resistentes

El VCM tiene una unidad de cuchillas de acetal generosamente dimensionada con dos largas cuchillas que cortan eficientemente los ingredientes. Las cuchillas son dentadas para poder mantener su afilado más tiempo.



### Fácil para mover

Tanto la máquina como el perol tienen dos grandes empuñaduras que permiten moverlo con seguridad incluso con las manos mojadas.



### 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.



### Sólo el mejor material

La base de la máquina está fabricada de metal robusto. El perol es de acero inoxidable. La tapa y rascadores son de polisulfona fuerte. El soporte de cuchillas es de acetal.

### Diseñado para la mejor higiene

El VCM está fabricado exclusivamente con materiales 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.

### La mayor fiabilidad posible

El potente motor del VCM tiene un alto par de arranque y de funcionamiento, y la transmisión directa a las cuchillas de corte. Sin correas o conexiones intermedias. Esto hace de la VCM una máquina excepcionalmente fiable - independientemente de los alimentos con que trabaja.

## VCM-41/42 Resultados



Mousse de pescado



Postres



Queso parmesano



Chocolate



Carne picada



Almendra



Sopas/Salsas



PEREJIL



Aceite de hierbas



Mantequilla aromática



Patée



Espesantes/Rebozados



Mayonesa



Aliños



Purés



Cebolla

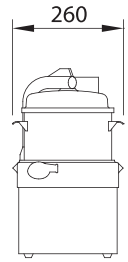


## VCM-41/42 Cutter Vertical/Mixer

- Base de la máquina y soporte de cuchillas fabricados enteramente de metal resistentes para trabajos duros.
- La función de impulsos directa trabaja a 1,500 rpm sin ninguna pérdida de espera.
- Sistema rascadores patentado con cuatro ramas para una preparación rápida.
- Tres interruptores de seguridad hacen imposible la puesta en marcha si las cuchillas están expuestas. El freno de motor mecánico paran las cuchillas inmediatamente cuando el brazo de seguridad se abre.
- El perol, tapa, cuchillas y rascadores se pueden lavar en el lavavajillas.
- Modelo de sobremesa que es fácil de guardar y trasladar con sus dos asas laterales.

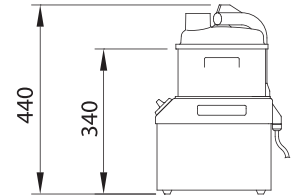
### Máquina

- Motor: 550/750 W. Dos velocidades (VCM-42), una velocidad (VCM-41).  
230 V, 1-fase, 50-60 Hz. 100-120 V, 1-fase, 50-60 Hz.  
230 V, 3-fases, 50 Hz. 400 V, 3-fases, 50 Hz.
- Transmisión: Transmisión directa.
- Sistema de seguridad: Tres micros de seguridad y freno motor mecánico.
- Grado de protección máquina: IP44.
- Toma de corriente de energía: 1-phase, 10 A con T ó 3-fases, 16 A con T.
- Fusible: 10 A, acción retardada.
- Nivel ruido LpA (EN31201): 72 dBA.
- Carga magnética: Por debajo de 0.1 mikrotlesla.



### Materiales

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

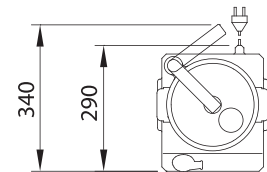


### Volumen y dimensiones

- Perol: Grosso 4 litros. Neto líquidos 1,6 litros.
- Tubo de alimentación diámetro: 50 mm.

### Knife unit

- Diámetro unidad de cuchilla: 190 mm.
- Velocidad VCM-42: 1500 o 3000 rpm.
- Velocidad VCM-41: 1500 rpm (50 Hz), 1700 rpm (60 Hz).



### 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, hospitales, tiendas, carnicerías, cocinas dietéticas, bares de ensaladas, escuelas, guarderías, cocinas fast food, cocinas catering, etc.

### Pesos netos

- Máquina base VCM-42: 15,4 kg.
- Máquina base VCM-41: 14,8 kg.
- Perol completo: 1,6 kg.

### Standards

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



Food Preparation Machines  
Made in Sweden



## 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