



Food Preparation Machines
Made in Sweden

VCM-41/42 Snabbhack

- Hackar och finfördelar kött, fisk, grönsaker, frukt, nötter, m.m.
- Blandar och mixar såser, soppor, dressingar, desserter, m.m.
- Bänkmodell i robust design.
- Bruttovolym 4 liter. Nettovolym lättflytande varor 1,6 liter.



Snabbhack

Kraftfull maskin för proffsen

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



Fyrarmad avskrapare

För att undvika att mat fastnar mot kärlets insida och lock, dit knivarna inte når, har VCM ett avskraparsystem. Avskrapar-armarna håller lockets och kärlets insida rent. Samtidigt för de varan tillbaka mot knivarna.

VCMs avskraparsystem har fyra armar istället för bara en. Det är en patenterad funktion som gör att rotationen av varan som uppstår i kärlet stoppas upp och kniven kan effektivare skära innehållet. Det snabbar upp beredningstiden väsentligt och den värmeutveckling som uppstår vid beredningen minimeras.

I locket finns ett matarrör på 5 cm för påfyllning medan maskinen körs.

Anpassade hastigheter

VCM-42 kan köras på två hastigheter; 1500 varv/minut för skonsammare beredning och bättre kontroll vid hackning samt 3000 varv/minut för att snabbt mixa eller blanda såser eller färser. VCM-41 har endast en hastighet; 1500 varv/minut.

VCM har även direktverkande pulsfunktion. Pulsfunktionen ger direkt tillgång till 1500 varv/minut utan irriterande tidsfördröjning.



Kraftig knivenhet

VCM har en rejäl knivenhet av acetal med två stora knivar som effektivt skär genom varorna. Skärknivarna är tandade för att behålla skärpan längre.



Exemplarisk säkerhet

VCM har tre individuella säkerhetsbrytare. Maskinen kan bara startas om kärlet, lock och säkerhetsarmen är rätt monterad. VCM har mekanisk motorbroms som gör att kniven slutar rotera omedelbart när säkerhetsarmen vrids åt sidan. Då motorbromsen är mekanisk fungerar den även vid elfel eller strömbavbrott.



Lätt att bära

Både maskinen och kärlet har två stora handtag som gör dem enkla att bära. Även om man skulle vara blöt om händerna.

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 acetal och knivarna av rostfritt stål.

Utvecklad för bästa hygien

VCM är enbart tillverkad av 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.

Högsta möjliga driftsäkerhet

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

VCM-41/42 Resultat



Fiskfärs



Dessert



Parmesan



Choklad



Köttfärs



Mandel



Soppor



Persilja



Örtolja



Aromsmör



Paté



Redning



Majonäs



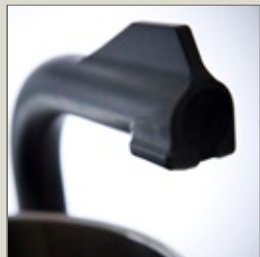
Dressing



Puré



Lök



Food Preparation Machines
Made in Sweden

VCM-41/42 Snabbhack

- Maskinbasen och kärl är helt i metall och tål hård hantering.
- Direktverkande pulsfunktion ger 1500 varv/minut utan fördröjning.
- Patenterat avskraparsystem med fyra askrapararmar snabbar upp beredningen.
- Tre säkerhetsbrytare gör det omöjligt att starta maskinen när kniven är blottad. Mekanisk motorbroms gör att kniven stannar direkt när säkerhetsarmen dras undan.
- Kärll, lock, knivenhet och avskrapare går alla att diska i maskin.
- Bänkmodell som är lätt att ställa undan och plocka fram vid behov, med två stadiga handtag på sidorna.

Maskin

- Motor: 550/750 W. Två hastigheter.
230 V, 1-fas, 50 Hz. 400 V, 3-fas, 50 Hz.
- Transmission: Direktdrift
- Säkerhetssystem: Tre säkerhetsbrytare samt mekanisk motorbroms.
- Skyddsklass maskin: IP44.
- Väggsanslutning: Jordad, 1-fas, 10 A.
- Säkring: 10 A, trög.
- Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA.
- Magnetfält: Mindre än 0,1 mikrotlesla.

Material

- Maskinhus: Aluminium.
- Kärll: Rostfritt stål.
- Lock och avskrapare: Xylex.
- Knivfäste: Acetal.
- Knivar: Rostfritt knivstål.

Volym och mått

- Kärlets volym: Brutto 4 liter. Netto lättflytande vätska 1,6 liter.
- Matarhålets diameter: 50 mm.

Knivenhet

- Knivenhetens diameter: 190 mm.
- Varvtal VCM-42: 1500 och 3000 varv/min.
- Varvtal VCM-41: 1500 varv/min (50 Hz).

Typ av beredning

- Hackar, finfördelar, blandar och mixer.
- 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, butikskök, dietkök, salladsbarer, skolor, daghem, fast food-kök, cateringkök, m.fl.

Nettovikt

- Maskin VCM-42: 15,4 kg.
- Maskin VCM-41: 14,8 kg.
- Kärll komplett: 1,6 kg.

Normer

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

