

IMPORT



HISPANIA S.L.



Food Preparation Machines
Made in Sweden



VCB-61/62 Cutter Vertical/ Emulsificador

- 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 6 litros.



Vertical Cutter

VCB-61/62

Máquina convincente por los pros

La VCB de HALLDE es la primera 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.



Alta capacidad con tapa inteligente

El perol de seis litros con cierre hermético y un tubo central especialmente alto, aumenta el volumen neto para ingredientes líquidos a 4,3 litros. La tapa tiene un tubo de alimentación de 5 cm para su llenado mientras la máquina trabaja.

Velocidades adaptadas

Usted puede trabajar la VCB-62 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 VCB-61 tiene solo la baja velocidad. El VCB 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.



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 aluminio de alta calidad y las cuchillas son de acero inoxidable.

Diseñado para la mejor higiene

El VCB 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 son fáciles de retirar y fáciles de aclarar. Todas las partes desmontables son lavables en el lavavajillas.

Sistema de seguridad ejemplar

El VCB 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 VCB 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.



La mayor fiabilidad posible

El potente motor del VCB 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 VCB una máquina excepcionalmente fiable - independientemente de los alimentos con que trabaja.

El motor tiene un freno mecánico, el motor y el conjunto de cuchillas se paran inmediatamente cuando se retire el brazo de seguridad. El motor del VCB tiene un micro de térmico de seguridad.



Unidad de cuchillas única

El conjunto de cuchillas de la VCB es totalmente única y tiene un diseño patentado. En lugar de las dos cuchillas habituales, este cutter vertical tiene cuatro. Las dos cuchillas largas cortan los ingredientes mientras las dos cortas empujan a los ingredientes hacia abajo a las cuchillas cortantes y los giran. Esto recorta considerablemente el tiempo de preparación y asegura aún más los resultados. Las cuchillas cortantes son dentadas para poder mantener su afilado más tiempo.

Cuando se prepara el alimento en una cutter vertical hay un riesgo de calor debido a la fricción de las cuchillas. El diseño del conjunto de las cuchillas ayuda a minimizar este efecto.



Sistema rascador patentado

El VCB 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 tiene 4 brazos. Esto es una función patentada, donde se para la rotación de los ingredientes en el perol y son enviados hacia la cuchilla. Esto acelera el tiempo de preparación y reduce la emisión del calor en el perol.



Perfecto y resultados uniformes

Con seguridad podemos afirmar que los resultados de la VCB son los mejores que usted puede alcanzar con una cutter vertical. La razón de esto es el modo en el que el perol, los rascadores y las cuchillas trabajan al unísono.

1. Cuando el conjunto de cuchillas gira, las cuchillas de corte largas cortan los ingredientes presionándolos y hacia las paredes del perol.
2. Cuando los ingredientes alcanzan el borde del perol, su rotación se detiene y los cuatros brazos del rascador devuelven hacia las cuchillas.
3. Mientras el rascador mantiene los ingredientes en el interior del perol, la forma hexagonal del soporte de las cuchillas fuerza a los ingredientes a rebotar desde el centro.
4. Las cuchillas cortas, que están únicamente en la VCB, presionan los ingredientes hacia las cuchillas largas cortantes y los giran alrededor asegurando que el contenido completo del perol es preparado igualmente, consiguiendo resultados uniformes.

Estas funciones permiten recortar el tiempo de preparación considerablemente y así reducir la liberación de calor que se produce en el perol.

VCB-61/62 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



VCB-61/62 Cutter Vertical

- Conjunto de cuchillas único con cuatro cuchillas que hacen girar los ingredientes a su alrededor durante la preparación.
- Mínimo aumento de la temperatura durante la preparación.
- El cierre hermético de la tapa aumenta el volumen de preparación de líquidos a 4,3 litros.
- El rascador con sus cuatro brazos produce resultados más uniformes.
- Base de la máquina y soporte de cuchillas fabricados enteramente de metal resistentes para trabajos duros.
- Modelo de sobremesa que es fácil de guardar y trasladar con sus dos asas laterales.
- Todas las partes desmontables pueden ser lavadas en el lavavajillas.

Máquina

- Motor: 1500/900 W. Dos velocidades (VCB-62), una velocidad (VCB-61). 110-120 V, monofásico, 50-60 Hz. 230 V, monofásico, 50 Hz. 230, trifásico, 50-60 Hz. 400 V, trifásico, 50 Hz.
- Transmisión: Transmisión directa.
- Sistema de seguridad: Tres micros de seguridad y freno motor mecánico.
- Grado de protección máquina: IP34.
- 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): <67 dBA.
- Carga magnética: Por debajo de 0.1 microtesla.

Materiales

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

Volumen y dimensiones

- Perol: Grosso 6 litros. Neto líquidos 4,3 litros.
- Tubo de alimentación diámetro: 50 mm.

Cuchilla

- Diámetro unidad de cuchilla: 230 mm.
- Velocidad VCB-62: 1500 y 3000 rpm.
- Velocidad VCB-61: 1500 rpm.

Tipos de preparación

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

Usuarios

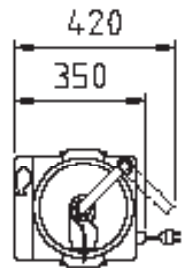
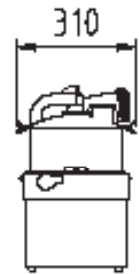
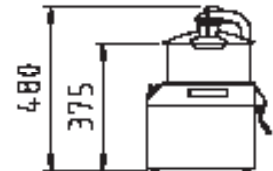
- Restaurantes, hospitales, tiendas, carnicerías, cocinas dietéticas, bares de ensaladas, escuelas, guarderías, cocinas fast food, cocinas catering, etc.

Pesos netos

- Máquina VCB-62: 21,2 kg.
- Máquina VCB-61: 25 kg.
- Perol completo: 2,6 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