

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industrias de alimentación y colectividades

CUTTER VERTICAL

HALLDE - VCB 61-62



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

VCB 61/62 - SALES INFORMATION

CUTTER VERTICAL

UN APARATO IMPRESCINDIBLE EN LA COCINA

Los cutters VCB 61 y 62 han sido realizados para ofrecer la máxima capacidad y prestaciones en la elaboración de alimentos tanto secos como líquidos o jugosos.

Son ideales para picar, triturar, mezclar y homogeneizar condimentos, aceites aromáticos, mantequilla, productos espesantes, masas para rebozar, mayonesa, salsas, purés, hummus, patés, postres de cuchara, y también carne, pescado, fruta, cebolla, perejil, nueces, almendras, setas, champiñones y chocolate.



La cuba tiene una capacidad de 6 litros y está dotada de raspadores de pared, tapa con junta y boca de llenado con tapón hermético. Gracias a estas características, combinadas con el motor y el grupo de corte especial de cuatro cuchillas, es posible preparar 4,3 litros de productos líquidos, 6 litros de productos secos y hasta 2 kilos de carne.

Las velocidades en modo continuo o por impulsos se controlan con un solo mando (1500 rpm el **VCB 61** y 1500/3000 rpm el **VCB 62**). El mando se encuentra en una posición ergonómica que permite girarlo con la mano izquierda, mientras que la mano derecha permanece libre para introducir los alimentos. La tapa de la cuba es transparente y permite inspeccionar el contenido. Está dotada de una boca de llenado en forma de embudo (50 mm de diámetro) que facilita la introducción de ingredientes sin tener que interrumpir la preparación.



Tres microinterruptores de seguridad controlan el freno motor mecánico y se encargan de detener la acción de las cuchillas en cuanto se apaga el aparato o se gira la palanca de bloqueo de la tapa. La tapa, el grupo de corte, los raspadores y la cuba son fáciles de desmontar y se lavan en el lavavajillas.

Velocidad, versatilidad, fiabilidad, seguridad, ergonomía, limpieza fácil: estas son las características exclusivas de los cutters **VCB 61** y **62**, unos utensilios de trabajo imprescindibles para las cocinas modernas en restaurantes, hoteles, establecimientos de especialidades gastronómicas, laboratorios y colectividades.



HALLDE®

VCB 61/62
Cutter vertical

www.importthispania.com

**Picar, triturar,
mezclar, homogeneizar**



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

