



Машины для переработки продуктов питания

Производятся в Швеции



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

HALLDE

МОДЕЛЬ

VCB-61

ОПИСАНИЕ

Вертикальный куттер/блендер 6 л

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Швеция, ЕС

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ОПИСАНИЕ	Вертикальный куттер/блендер с 6-ти литровой чашей из нерж. стали. Машина односкоростная (1500 об/мин.) с режимом пульсации, имеет скребковую систему (четыре скребка из ТРИТАН), прозрачную герметичную крышку и нож с алюминиевым корпусом и четырьмя лезвиями из ножевой нерж. стали (два из них большие зубчатые и два малые поворотные). Корпус машины сделан из алюминия. Все съемные детали машины можно мыть в посудомоечной машине, кроме ножа. Мотор вращает нож по часовой стрелке напрямую, без ремня. Машина включается поворотным выключателем и имеет удобные ручки для переноски.				
ФУНКЦИИ	Машина рубит, измельчает, перемалывает, смешивает, взбивает такие продукты как: мясо, рыбу, фрукты, овощи, сухой хлеб, сыр, орехи, грибы, и т.д.				
МОЩНОСТЬ	30-200 кг/ч, Чаша 6 л.				
МАТЕРИАЛЫ	Корпус машины: Алюминий. Чаша: нерж. сталь. Корпус ножа: Алюминий. Лезвия: ножевая нерж. сталь. Крышка и скребки: ТРИТАН.				
МОТОР	0,9 кВт, Одна скорость (1500 об/мин) и режим пульсации 230В, однофазный, 50 Гц. Передача: Прямой привод. Тепловая защита.				
ПИТАНИЕ	Заземленный, однофазный.				
СТАНДАРТЫ	EN 12852+A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.				
ВЕС / ОБЪЕМ	СОДЕРЖАНИЕ	ВЕС НЕТТО	УПАКОВКА	ВЕС В УПАКОВКЕ	ОБЪЕМ В УПАКОВКЕ
	VCB-61 Машина	25 кг	1	29 кг	0.086 м ³
БЕЗОПАСНОСТЬ	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, NO. 10/2011, 1935/2004CE, SS-EN ISO 26800:2011.				
ДИРЕКТИВЫ И СЕРТИФИКАТЫ	Соответствует стандартам ЕС. Три контура безопасности, механический тормоз, класс защиты: IP34.				
ЧЕРТЕЖИ	Чертежи, показанные ниже, можно найти на hallde.com .				