

CUTTER VERTICALE VCB 61&62

Innovativo sistema di taglio. Coppa da 6 litri, 2 velocità.

I cutter **VCB 61&62** sono costruiti per ottenere il massimo in capacità e prestazioni, sia nella lavorazione di alimenti secchi che liquidi o succosi. Sono ideali per tritare, sminuzzare, miscelare, omogeneizzare: condimenti, oli aromatici, burro, prodotti addensanti, pastelle, maionese, salse, puree, paté, dessert, ecc.

Per lavorare carne, pesce, frutta, verdure, cipolle, prezzemolo, noci, mandorle, formaggio parmigiano, funghi, cioccolato, ecc.

Coppa inox asportabile con coperchio a tenuta

La coppa di carico ha una capacità di 6 litri ed è dotata di un coperchio con guarnizione e foro di alimentazione con tappo a tenuta. Queste caratteristiche, unite al tubo centrale di altezza maggiorata, consentono di lavorare: 4,3 litri di prodotti liquidi, o 6 litri di prodotti secchi, e fino a 2 kg di carne. Tutto ciò, senza provocare schizzi o perdite di prodotto.

Cool cutter system

Il gruppo coltelli del cutter **VCB** (brevettato), non è solo provvisto di due lame di taglio sul fondo coppa, ma anche di due lame miscelatrici. Queste lame superiori, spingono il prodotto verso il basso, sulle principali lame di taglio, garantendo risultati perfettamente uniformi, minimo riscaldamento del prodotto, tempi di lavorazione ridotti, eliminazione della separazione fra il prodotto già lavorato e il suo contenuto di oli e grassi. Il gruppo coltelli ha un particolare profilo delle lame che garantisce una lunga affilatura.



Raschiatori brevettati



Spesso nei cutter, durante le lavorazioni, il prodotto rimane lontano dall'azione delle lame, perché centrifugato sulle pareti della coppa. Per eliminare questo inconveniente, i cutter **VCB 61&62** sono dotati di un sistema brevettato con quattro raschiatori che, anche a macchina in funzione, permettono il distacco del prodotto dalle pareti e la sua ricaduta sulle lame di taglio.

I quattro raschiatori sono comandati, per un quarto di giro, da una manopola posta sul coperchio.



Ergonomico

Tutte le funzioni di comando del **VCB** (velocità e impulsi) sono controllate da una sola manopola. La posizione ergonomica consente di girare la manopola con la mano sinistra, mentre la destra è libera di alimentare la macchina. Il coperchio della coppa, trasparente per il controllo del fasi di lavorazione, è dotato di un foro di alimentazione, a forma di imbuto (diametro max 5 cm) che facilita l'aggiunta degli ingredienti senza interrompere la lavorazione.

Facile da pulire

Il coperchio, il gruppo coltelli, i raschiatori e la coppa di carico, sono facilmente smontabili e lavabili in lavastoviglie.

Sicuro

Mediante tre micro interruttori di sicurezza, che comandano il freno motore meccanico, non appena l'apparecchio viene spento o girato il braccio di blocco del coperchio, l'azione dei coltelli viene immediatamente fermata.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Motore: 1.500/900 W. Due velocità 1.500/3.000 rpm (VCB 62), una velocità 1500 rpm (VCB 61)
- Collegamento elettrico: VCB 61 - 230 V monofase, 50 Hz
VCB 62 - 230/400 V trifase, 50 Hz
- Portafusibili: monofase da 10 A, ritardato – trifase da 16 A, ritardato
- Protezione termica sul motore
- Trasmissione diretta
- Sistema di sicurezza a tre micro e freno motore meccanico
- Grado di protezione IP 34
- Materiali: basamento in alluminio, coppa in acciaio inox, lame in acciaio speciale, coperchio – maniglia – raschiatori in polisulfone
- Livello di rumorosità: 67 dBA
- Peso macchina: VCB 61: 25 kg – VCB 62: 21,2 kg

Apparecchio costruito secondo le norme armonizzate e dotato di marcatura CE



Azienda con Sistema di gestione per la Qualità certificato UNI ENI ISO 9001:2008