VCB 61&62
CUTTERS VERTICAUX

Système de coupe innovant. Cuve de 6 litres, 2 vitesses.



Les cutters VCB 61 et 62 offrent capacité et performances maximales, pour les produits secs, liquides ou juteux. Ils sont idéals pour hacher, émincer, mélanger et homogénéiser : vinaigrettes, huiles aux herbes, beurres, liaisons, pâtes, mayonnaises, sauces, purées, pâtés, desserts, etc.
Pour travailler viande, poisson, fruits, légumes, oignons, persil, noix, amandes, parmesan, champignons, chocolat, etc.

Cuve amovible avec couvercle étanche

La cuve de 6 litres possède un couvercle à joint et un orifice de remplissage à bouchon étanche. Avec le tube central extra-haut, elle permet de traiter 4,3 litres de produits liquides, 6 litres de produits secs et jusqu'à 2 kg de viande, sans éclaboussures ni fuites.

Système de coupe « cool cutter »

Le bloc-couteaux breveté du VCB comprend non seulement deux lames de coupe au fond de la cuve, mais aussi deux lames de brassage. Ces lames supérieures poussent le produit vers les lames de coupe principales, garantissant un résultat parfaitement homogène, un échauffement minimal, des temps de travail plus courts et sans séparation du produit travaillé et de ses huiles et matières grasses. Le bloc-couteaux a un profil spécial qui conserve son affûtage longtemps.



Racleurs brevetés

Souvent, dans les cutters, le produit échappe aux lames car la force centrifuge le plaque contre les parois de la cuve. Pour éviter ce problème, les cutters VCB 61 et 62 disposent d'un système breveté à quatre racleurs qui décollent le produit des parois et le ramènent vers les couteaux, même en marche. Les quatre racleurs s'actionnent, par un quart de tour, au moyen d'un bouton placé sur le couvercle.





Une ergonomie conviviale

Toutes les fonctions du VCB (vitesse et impulsions) se commandent par un seul bouton, placé de façon à être tourné de la main gauche, la main droite restant libre pour alimenter l'appareil. Le couvercle transparent permet de suivre le travail, et son orifice de remplissage en entonnoir (Ø max. 5 cm) facilite l'ajout d'ingrédients sans interrompre le travail.

Facile à nettoyer

Couvercle, bloc-couteaux, racleurs et cuve se démontent facilement et passent au lave-vaisselle.

Sûr

Le VCB dispose de trois micro-interrupteurs de sécurité et d'un frein moteur mécanique : le couteau s'arrête instantanément à l'arrêt de la machine ou dès que le bras de verrouillage du couvercle est tourné.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

- Moteur : 1 500/900 W. Deux vitesses 1 500/3 000 tr/min (VCB 62), une vitesse 1 500 tr/min (VCB 61)
- Raccordement électrique : VCB 61 - 230 V monophasé, 50 Hz
VCB 62 - 230/400 V triphasé, 50 Hz
- Porte-fusibles : monophasé 10 A temporisé – triphasé 16 A temporisé • Protection moteur contre les surcharges
- Entraînement direct
- Sécurité par trois micro-interrupteurs et frein moteur mécanique • Indice de protection IP 34
- Matériaux : socle en aluminium, cuve inox, lames en acier spécial, couvercle, poignée et racleurs en polysulfone
- Niveau sonore : 67 dBA
- Poids : VCB 61 : 25 kg – VCB 62 : 21,2 kg

Appareil construit selon les normes harmonisées et muni du marquage CE

Entreprise certifiée UNI EN ISO 9001:2008 – Système Qualité

NILMA S.p.A. - Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it
Nilma se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires.