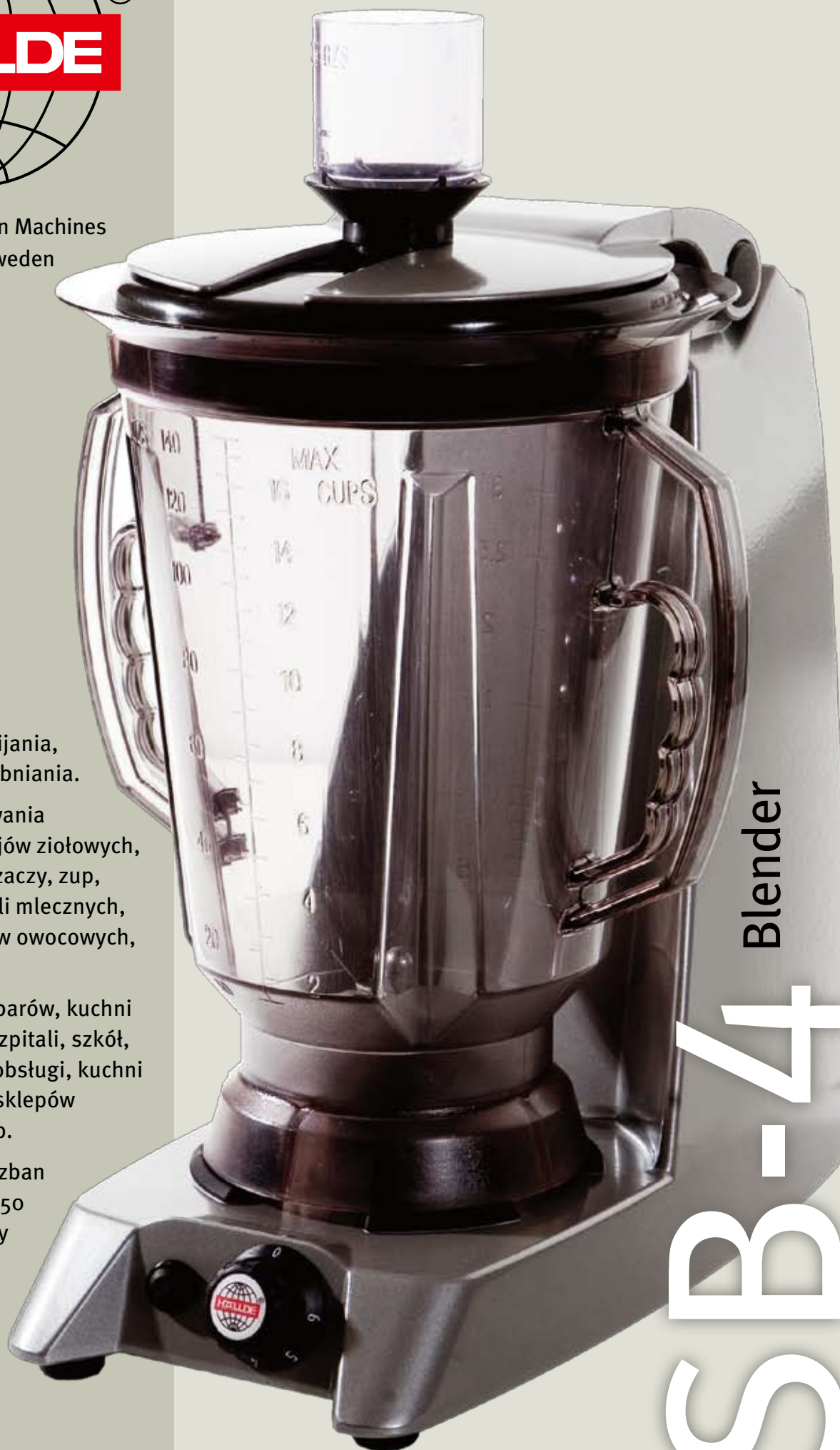




Food Preparation Machines
Made in Sweden

SB-4 Blender

- Do mieszania, miksowania, ubijania, siekania, rozdrabniania.
- Do przygotowywania dressingów, olejów ziołowych, sosów, zagęszczaczy, zup, deserów, koktajli mlecznych, koktajli, napojów owocowych, soków, itp.
- Dla restauracji, barów, kuchni dietetycznych, szpitali, szkół, barów szybkiej obsługi, kuchni cateringowych, sklepów spożywczych, itp.
- Duży 4-litrowy dzban i mocny silnik 1350 W. Duży 4-litrowy dzban i mocny silnik 1350 W.



Blender

SB-4

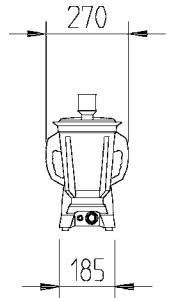


SB-4 Blender

- Zawieszona na zawiasach pokrywka z wyłącznikiem bezpieczeństwa umożliwia szybkie zamknięcie i otwarcie pojemnika oraz bezpieczną obsługę urządzenia.
- Dzban można myć w zmywarkach bez konieczności wymontowania sekcji miksującej.
- Płynna regulacja prędkości w zakresie od 700 do 15000 obr/min, oddzielny przycisk Sprinter Puls Function (HÄLLDE SPF) do bezpośredniego włączania prędkości 15000 obr/min.
- Opcja Sprinter Puls Function w połączeniu z wyjątkowo długimi ostrzami noża zapewnia maksymalną wydajność i doskonałe rezultaty przy przetwarzaniu zarówno dużych, jak i małych ilości pożywienia.
- Dzban z dwoma mocnymi uchwytami jest odporny na uderzenia i wysokie temperatury, całkowicie przezroczysty i lekki.

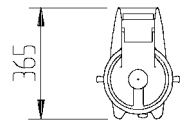
Urządzenie bazowe

- Wersja silnika 1: 1350 W, zasilanie 220-240 V, 1-fazowe, 50/60 Hz.
- Termiczne zabezpieczenie silnika z automatycznym przywróceniem działania.
- Bezpiecznik w szafce elektrycznej lokalu: 10 A, zwłoczny.
- Elektroniczna regulacja prędkości zapewniająca płynny start i równomierną pracę niezależnie od obciążenia.
- Napęd: bezobsługowy pasek zębaty.
- Układ zabezpieczający: mechaniczny wyłącznik bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony: IP34.
- Poziomy hałas LpA (EN31201): < 84 dB(A).



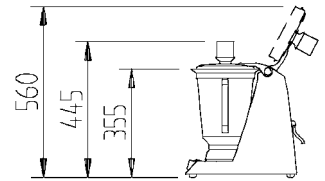
Materiały

- Urządzenie bazowe: stop aluminiowy.
- Dzban i lejek dozujący: xylex odporny na uderzenia i temperaturę (115°C).
- Pokrywka: polipropylen odporny na uderzenia i temperaturę (115°C).
- Sekcja miksująca: ostrza ze stali nożowej najwyższej jakości, bezobsługowa oś ze stali nierdzewnej, szczelne bezobsługowe łożyska kulkowe ze stali nierdzewnej.
- Koło napędowe dzbanki i urządzenie bazowe: wzmocnione stalą tworzywo acetalowe.



Dzban

- Pojemność: 4 litry.
- Podziałka: 0,5-3,8 litra.
- Sekcja miksująca: wyjątkowo długie ostrza (72 mm).
- Pokrywka: szczelna z otworem do napełniania (o średnicy 26 mm).
- Lejek dozujący: 100 ml.
- Dzban, razem z sekcją miksującą, pokrywką i lejkiem dozującym można zmywać w zmywarce.



Regulacja prędkości

- Pokrętło do płynnej regulacji prędkości w zakresie od 700 do 15000 obr/min.
- Oddzielny przycisk Sprinter Puls Function (HÄLLDE SPF) do bezpośredniego włączania maksymalnej prędkości 15000 obr/min w trakcie pracy urządzenia.

Rodzaj wykonywanych czynności

- Do mieszania, miksowania, ubijania, siekania, rozdrabniania, itp.
- Do przygotowywania dressingów, olejów ziołowych, sosów, zagęszczaczy, zup, deserów, koktajli mlecznych, koktajli, napojów owocowych, soków, itp.

Użytkownicy

- Restauracje, bary szybkiej obsługi, szpitale, kuchnie dietetyczne, szkoły, kuchnie cateringowe, sklepy spożywcze, itp.

Masy netto

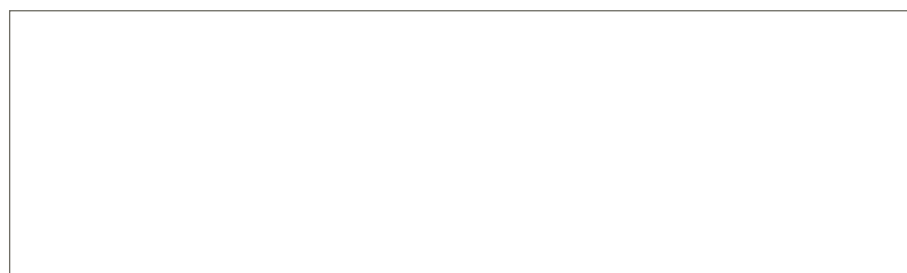
- Urządzenie z pokrywką: 5,7 kg.
- Dzban: 0,9 kg.

Normy

- Dyrektywa UE: 89/392/EWG.
- NSF nr 8.



Food Preparation Machines



AB Hallde Maskiner – P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden

• Tel: +46 8 587 730 00 • Faks: +46 8 587 730 30 • www.hallde.com • info@hallde.com