



SB-4

Blender

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 

Nowy!

4
litry



halde.com

Wydajny blender o dużej pojemności

Blender SB-4 przeznaczony jest do tworzenia gładkiej konsystencji płynnych potraw, takich jak zupy, dressingi, marynaty, desery i napoje. Popychacz skraca czas obróbki i umożliwia dopychanie składników w stronę zespołu noży, który sieka, uciera i miesza. Blender posiada zmienną prędkość obrotową, od 700 do 18 000 obr./min.

Łatwy w użyciu

Uchylny uchwyt pokrywy z wbudowanym wyłącznikiem bezpieczeństwa sprawia, że praca z SB-4 jest łatwa i bezpieczna. Dzbaneq, pokrywkę, popychacz i miarkę dozującą olej można myć w zmywarce.

Specjalnie zaprojektowany dzbanek

Wytrzymały 4-litrowy dzbanek z podziatką w dl, uncjach i filiżankach jest odporny na uderzenia i wysoką temperaturę. Posiada dwa solidne uchwyty i krawędź uniemożliwiającą kapanie, która zapewnia równomierne i płynne nalewanie. Otwór

w pokrywie umożliwia w trakcie pracy nalewanie płynu, który łatwo wypełnia przezroczysty dzbanek. Do wolniejszego podawania stosuje się miarkę dozującą olej.

Przemysłana ergonomia

Silnik umieszczono za dzbankiem, optymalizując jego wysokość roboczą i tworząc stabilne urządzenie. Blender SB-4 wyposażony jest w uchwyt, który ułatwia jego przenoszenie.



← Inspiracje wideo

Użytkownicy

- Restauracje, sklepy spożywcze, szkoły, kuchnie cateringowe, kuchnie dietetyczne, statki, szpitale, domy spokojnej starości, bary szybkiej obsługi, przedszkola, kawiarnie, bary sałatkowe itp.

Materiały

- Urządzenie bazowe: stop aluminiowy.
- Dzbaneq i lejek dozujący: Trogamid® odporny na uderzenia i temperaturę.
- Pokrywka: polipropylen odporny na uderzenia i temperaturę.
- Popychacz: z twardego poliacetalu (POM C)
- Sekcja miksująca: ostrza ze stali nożowej najwyższej jakości, bezobstugowa oś ze stali nierdzewnej, szczelne bezobstugowe łożyska kulkowe ze stali nierdzewnej.
- Wszystkie plastiki w maszynach HALLDE nie zawierają BPA.
- Koło napędowe dzbanka i urządzenie bazowe: wzmocnione stalą tworzywo acetalowe.

Maszyna

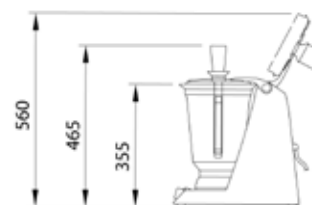
- Silnika: 1,35 kW, zasilanie 220–240 V, 1-fazowe, 50/60 Hz.
- Termiczne zabezpieczenie silnika z automatycznym przywróceniem działania.
- Bezpiecznik w szafce elektrycznej lokalu: 10 A, zwłoczny.
- Elektroniczna regulacja prędkości zapewniająca płynny start i równomierną pracę niezależnie od obciążenia.
- Napęd: bezobstugowy pasek zębaty.
- Układ zabezpieczający: mechaniczny wyłącznik bezpieczeństwa.
- Stopień ochrony: IP34.
- Poziom hałasu LpA (EN31201): < 84 dB(A).

Masy netto

- Urządzenie z pokrywką: 6.3 kg.
- Dzbaneq: 0,9 kg.

Normy

- Dyrektywa: Odwiedź hallde.com. Wybierz produkt i Certyfikat.



Zastrzeżenie: możliwość zmian wykonania i asortymentu.



Food Preparation Machines
Made in Sweden since 1941

ŚLEDŹ NAS!

Szukaj porad, inspiracji i nauki.
Odwiedź naszą stronę! →

