



Профессиональное
кухонное оборудование

Сделано в Швеции

Блендер SB-4

- Перемешивание, перемалывание, взбалтывание, взбивание, измельчение.
- Приготовление салатных заправок, различных масел с травами, соусов, майонеза, загустителей, супов, десертов, молочных, фруктовых, овощных коктейлей, соков и т.д.
- Для ресторанов, баров, бистро, санаториев, больниц, диетических кухонь, школ, фабрик-кухонь, кухонь супермаркетов и т.д.
- Легкий объемный кувши емкостью 4 литра и сверхмощный двигатель в 1350 Вт.



Блендер

SB-4



БЛЕНДЕР SB-4

- Специальное крепление крышки к кувшину с функцией быстрого открывания/закрывания делает эксплуатацию безопасной и экономичной.
- Кувшин можно мыть в посудомоечной машине, не вынимая ножей.
- Плавная регулировка скорости, от 700 до 15 000 об/мин с отдельной кнопкой запуска функции пульсации Sprinter Puls Function (HÄLLDE SPF), мгновенно обеспечивает скорость вращения до 15 000 об/мин.
- Функция пульсации Sprinter Puls Function и длинные лезвия ножей обеспечивают максимальную эффективность и безупречный результат при обработке как больших, так и малых объемов.
- Ударопрочный и термостойкий кувшин полностью прозрачен и снабжен двумя надежными ручками.

Корпус машины

- Тип двигателя 1: 1,35 кВт, 220 – 240 В, 1-фазный, 50/60 Гц.
- Система защиты двигателя от перегрева с автоматическим повторным запуском.
- Предохранитель: 10 А, инерционный.
- Электронная регулировка скорости для плавного начала работы и мягкого хода в независимости от нагрузки.
- Передача: высокопрочный зубчатый ремень, не нуждающийся в обслуживании и замене
- Защитная система: механический защитный выключатель.
- Класс защиты: IP34.
- Уровень шума LpA (EN31201): < 84 дБ (А).

Материалы

- Корпус машины: алюминиевый сплав.
- Кувшин и дозатор: ударопрочный и термостойкий (115°C) хулекс
- Крышка: ударопрочный и термостойкий (115°C) полипропилен
- Режущий блок: лезвия ножей из высокопрочной стали высочайшего качества, ось и подшипник изготовлены из нержавеющей стали, защищены специальным покрытием и не нуждаются в обслуживании.
- Соединительные колеса кувшина и корпуса машины: укрепленный сталью ацеталь.

Кувшин

- Объем: 4 литра
- Шкала: 0,5 – 3,8 литров.
- Режущий блок: длинные лезвия ножей (72 мм).
- Крышка: плотно прилегает и имеет отверстие для наполнения (диаметр 26 мм).
- Дозатор: 100 мл.
- Кувшин вместе с режущим блоком, крышку и дозатор можно мыть в посудомоечной машине.

Регулировка

- Регулятор для плавной установки скорости в интервале от 700 до 15 000 об/мин.
- Отдельная кнопка запуска функции пульсации Sprinter Puls Function (HÄLLDE SPF) позволяет моментально обеспечить максимальную скорость (15 000 об/мин) в любой момент работы машины.

Вид обработки

- Перемешивание, перемалывание, взбалтывание, взбивание, измельчение.
- Приготовление салатных заправок, различных растительных масел с травами, соусов, майонеза, загустителей, супов, десертов, молочных, фруктовых, овощных коктейлей, соков и т.д.

Пользователи

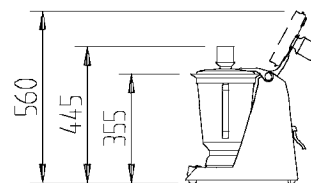
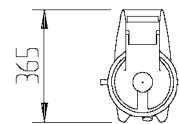
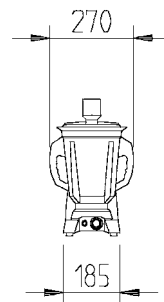
- Рестораны, бары, бистро, санатории, больницы, диетические кухни, школы, фабрики -кухни, кухни супермаркетов и т.д.

Масса нетто

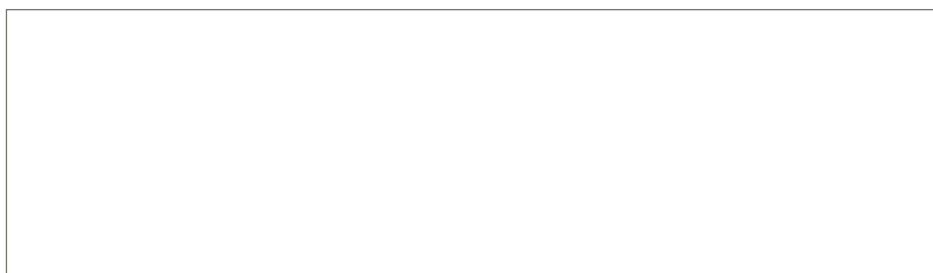
- Машина вместе с крышкой: 6.3 кг.
- Кувшин: 0,9 кг.

Стандарты

- NSF/ANSI Стандарт 8.
- Другое: Зайдите на hallde.com. Выберите модель, затем "Сертификация"



Профессиональное
кухонное оборудование
Сделано в Швеции



AB Hällde Maskiner P.O. Box 1165 SE 164 26 KISTA Sweden
• Тел: +46 8 587 730 00 • Факс: +46 8 587 730 30 • www.hallde.com • info@hallde.com