



Food Preparation Machines
Made in Sweden

SB-4 Mixer

- Mixen, Rühren, Schlagen, Hacken und Pürieren.
- Zubereiten von Dressings, Soßen, Kräuterölen, Mehlschwitzen, Teige, Suppen, Desserts, Milchshakes, Cocktails, usw.
- Für Restaurants, Bars, Diätküchen, Krankenhäuser, Schulen, Catering, usw.
- Behälter mit 4 Liter Fassungsvermögen und starkem 1.350 Watt Motor.



SB-4



SB-4 Mixer

- Für schnelles Öffnen/Schließen, sowie sichere Anwendung, liegt der Deckel in einem hochklappbaren Deckelhalter mit Sicherheitsschalter.
- Der Behälter lässt sich mit montierter Messereinheit in der Spülmaschine reinigen.
- Geschwindigkeitsschalter für stufenlose Einstellung der Drehzahl von 700 bis 15.000 U/min mit separatem Schalter für PulsFunktion für unmittelbares Hochschalten auf 15.000 U/min, auch während des Betriebes.
- Der Behälter ist schlagfest, sehr leicht, durchsichtig und mit zwei Griffen ausgestattet.

Maschine

- Motor Alternative 1: 1,35 kW, 220–240 V, 1-fas, 50/60 Hz.
- Thermischer Motorschutz mit automatischer Rücksetzung.
- Sicherung im Sicherungskasten: min. 10 A.
- Elektronische Drehzahlregelung für weichen Start und gleichmäßigen Lauf bei jeder Belastung.
- Kraftübertragung: wartungsfreier Zahnriemen.
- Sicherheitssystem: mechanischer Sicherheitsschalter.
- Schutzklasse: IP34.
- Challengel LpA (EN31201): < 84 dB(A).

Material

- Maschinengehäuse: Aluminiumlegierung.
- Behälter und Dosierer: exklusives, äußerst schlagfestes und temperaturbeständiges (115°C) xylex.
- Deckel: schlagzähes und temperaturbeständiges (115°C) Polypropylene.
- Messereinheit: Messerblätter aus Messer Stahl höchster Qualität. Achse (wartungsfrei) aus Edelstahl. Kugellager (gekapselt und wartungsfrei) aus Edelstahl.
- Antriebsräder des Behälters und Maschine: Stahlverstärktes Acetal.

Behälter

- Inhalt: 4 Liter.
- Messereinheit: extra lange Messer (72 mm von Spitze zu Spitze).
- Deckel: dicht schließend mit Einfüllöffnung (Durchmesser 26 mm).
- Dosierer: 100 ml.
- Der Behälter (inkl. Messereinheit, Deckel und Dosierer) lässt sich bei montierter Messereinheit in der Spülmaschine reinigen.

Geschwindigkeiten

- Geschwindigkeitsschalter für stufenlose Einstellung der Drehzahl von 700 bis 15.000 U/min, auch während des Betriebes.
- Separater Schalter für SprinterPulsFunktion (HÄLLDE SPF), für unmittelbares Hochschalten auf die Höchstgeschwindigkeit, auch während des Betriebes.

Art der Zubereitung

- Mixen, Röhre, Schlagen, Hacken und Pürieren.
- Zubereitung von Dressings, Kräuterölen, Soßen, Mehlschwitzen, Teig, Suppen, Desserts, Milchshakes, Cocktails, Fruchtsäfte, usw.

Anwendergruppen

- Restaurants, Bars, Krankenhäuser, Schulen, Catering Einrichtungen, Kaufhäuser, usw.

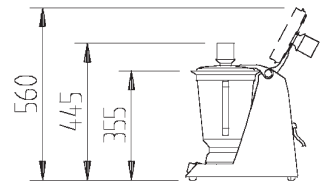
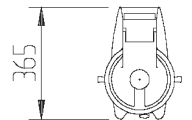
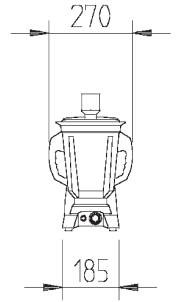
Nettogewicht

- Maschine inkl. Deckel: 6.3 kg.
- Behälter: 0,9 kg.

Standards

- EN 12852+A1:2010. Following the provisions of Directive 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.
- RoHS 2002/95/EC.

Schauen Sie sich die Ergebnisse- und Inspirationsvideos auf unserer Homepage (hallde.com) an. ▶



Food Preparation Machines
Made in Sweden

AB Hallde Maskiner P.O. Box 1165 SE-164 26 Kista Sweden
• Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com