



HERSTELLER

HÄLLDE

MODEL

SB-4

PRODUKTBESCHREIBUNG

Standmixer, 4 Liter

URSPRUNG

Schweden

SPEZIFIKATION

SPEZIFIKATIONSTEXT	Küchenmixer mit einem 4-Liter-Mixbehälter und einem Stößel, der die Verarbeitungszeit verkürzt. Die Maschine verfügt über variable Geschwindigkeiten von 700 bis 18.000 U/min sowie eine Pulse-Funktion. Der Mixbehälter besteht aus Xylex und hat zwei Griffe. Der Motor befindet sich hinter dem Mixbehälter, und der Deckel ist mit der Motorbasis verbunden. Das Sicherheitssystem sorgt dafür, dass die Maschine stoppt, sobald der Deckel entfernt wird. Der Deckel verfügt zudem über eine 100 ml Dosieröffnung.				
FUNKTION	Maschine zum mischen, mixen, rühren. Erzeugt. Dressings, Teig, Cremes, Suppen, Mayonaise, Desserts, Milchshakes, Cocktails und Säfte.				
KAPAZITÄT	0,2-4 Liter, 4 Liter Becher.				
MATERIAL	Maschinenbasis: Aluminiumlegierung. Behälter und Dosierer: Trogamid®. Deckel: Polypropen. Stößel: Massiver Pom-C. Messereinheit: Messerblätter aus Messer Stahl höchster Qualität. Achse (wartungsfrei) aus Edelstahl. Kugellager (gekapselt und wartungsfrei) aus Edelstahl. Kupplung zwischen Behälter & Maschine: stahlverstärktes Acetal.				
MOTOR	1,35 kW – variable Geschwindigkeit (700-18.000 U/Min) und Pulse Funktion. 220-240 V, 1-Phasen, 50/60 Hz 120 V, 1-Phasen, 60 Hz. Angetrieben durch selbstspannenden Riemen. Thermoschutzschalter.				
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Geerdet, 1-Phasen.				
ZERTIFIZIERUNG	EN 1282 +A1:2010. NSF/ANSI Standard 8.				
GEWICHT/ VOLUMEN	INHALT	NETTO GEWICHT	ANZAHL PACKSTÜCKE	VERSANDGEWICHT	VERSANDVOLUMEN
	SB-4 Mixer	6,3 kg	1	8,5 kg	0,050 m ³
SICHERHEIT	2014/30/EU, 2014/35/EU, 2006/42/EG, 2011/65/EU, no 10/2011, 1935/2004CE, SS-EN ISO 26800:2011.				
RICHTLINIEN UND REGULARIEN	CE Zertifiziert, 2 Sicherheitsschalter, Maschinenkörper: IP 34, mechanischer Sicherheitsschalter.				
ZEICHNUNGEN	Sehen Sie bitte auf hallde.com/de/				
					