



SB-4

# Mixer

Food Preparation Machines - Made in Sweden since 1941 

**Neu!**

4  
Liter



halde.com

# Der effiziente Mixer mit hoher Leistung

Der Mixer SB-4 ist konzipiert, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erreichen für Suppen, Dressings, Marinaden und Getränke. Der Stößel drückt die Zutaten nach unten zur Messereinheit. Dadurch wird die Zubereitungszeit verkürzt. Die Messereinheit kann zerkleinern, pürieren und mischen. Der Mixer hat eine variable Geschwindigkeit von 700 bis 18.000 Umdrehungen pro Minute.

## Leicht zu bedienen

Der Klappdeckelhalter mit eingebautem Sicherheitsschalter sorgt dafür, dass man einfach und sicher mit dem Gerät arbeiten kann. Behälter, Deckel, Stößel und die Öl-Dosierschale können in der Spülmaschine gereinigt werden

## Besonders konzipierter Behälter

Der robuste 4-Liter-Behälter mit Skalen in Dezilitern, Unzen und Tassen ist sowohl stoßfest als auch hitzebeständig. Er ist mit zwei stabilen Griffen ausgestattet und hat einen tropffreien Rand für gleichmäßiges und sanftes Ausgießen. Das Loch im Deckel ermöglicht

das Einfüllen von Flüssigkeit während der Zubereitung, die durch den transparenten Behälter leicht zu verfolgen ist. Für eine langsamere Zuführung wird die Öl-Dosierschale verwendet.

## Durchdachte Ergonomie

Der Motor befindet sich hinter dem Behälter, wodurch die Arbeitshöhe des Behälters optimiert wird und das Gerät stabil steht. Der SB-4 Mixer ist mit einem Griff ausgestattet und lässt sich leicht tragen/bewegen.



◀ Inspirationsvideos

## Anwendung

- Restaurants, Bars, Krankenhäuser, Schulen, Catering Einrichtungen, Kaufhäuser, Diätküchen, Schiffe, Altenheime, Fastfood, Kindergärten, Cafés, Salatbars usw. usw.

## Materialien

- Maschinengehäuse: Aluminiumlegierung.
- Behälter und Dosierer: exklusives, äußerst schlagfestes und temperaturbeständiges Trogamid®.
- Deckel: Schlagfestes und temperaturbeständiges Polypropylen.
- Stößel: Massiver Pom-C.
- Messereinheit: Messerblätter aus Messerstahl höchster Qualität. Achse (wartungsfrei) aus Edelstahl. Kugellager (gekapselt und wartungsfrei) aus Edelstahl.
- Kupplung zwischen Behälter & Maschine: stahlverstärktes Acetal.

## Maschine

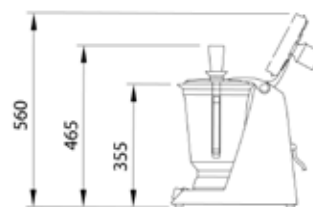
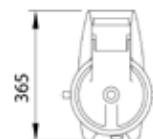
- Motor: 1.35 kW, variable Drehzahl, 220–240 V, 1-phasig, 50/60 Hz / 120 V, 1-phasig, 60 Hz.
- Thermischer Motorschutz mit automatischer Rücksetzung.
- Sicherung im Sicherungskasten: min. 10 A.
- Elektronische Drehzahlregelung für weichen Start und gleichmäßigem Lauf bei jeder Belastung.
- Kraftübertragung: wartungsfreier PolyV-Riemen.
- Sicherheitssystem: mechanischer Sicherheitsschalter.
- Schutzklasse: IP34.
- Schallpegel LpA (EN31201): < 84 dB(A).(A).

## Nettogewichte

- Maschine inkl. Deckel: 6,3 kg.

## Zertifizierungen

- CE- Zertifizierung. Weitere Produkte und Zertifizierungen finden Sie auf [www.hallde.com](http://www.hallde.com)



Food Preparation Machines  
Made in Sweden since 1941

AB Hällde Maskiner – P.O. Box 1165, SE-164 26 Kista, Sweden • Phone: +46 8 587 730 00 • Fax: +46 8 587 730 30 • [hallde.com](http://hallde.com) • [info@hallde.com](mailto:info@hallde.com)

Wir behalten uns das Recht vor, Veränderungen sowohl im Design als auch in unserem Sortiment unserer Produkte ohne Vorankündigung vorzunehmen.

2024-11-15

© AB Hällde Maskiner

FOLGEN SIE UNS!

Erhalten Sie Tipps und Infos! ➔

