



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

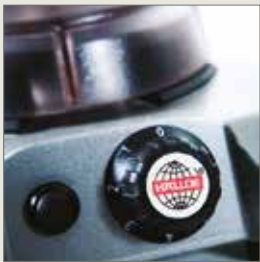
## SB-4 Mixer

- Blandar, mixar, vispar, rör om, hackar vätske-baserade beredningar.
- Bereder dressingar, örtoljor, såser, redningar, soppor, efterrätter, milkshakes, cocktails, fruktdrinkar, juicer, m.m.
- För restauranger, barer, dietkök, sjukhus, skolor, fast food- och cateringkök, livsmedelshandel, m.fl.
- Rejäl kanna på 4 liter och stark motor på 1 350 watt.



Mixer

SB-4



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## SB-4 Mixer

- Fällbar lockhållare med säkerhetsbrytare för snabb öppning och stängning samt säker användning.
- Kannan kan diskas i maskin med knivenheten kvar i kannan.
- Steglös inställning av hastigheten, från 700 till 15 000 varv/min, med separat knapp för Sprinter Puls Function (HÄLLDE SPF) som ger direkt tillgång till 15 000 varv/min.
- Sprinter Puls Function tillsammans med extra långa knivblad ger maximal effektivitet och perfekt resultat vid beredning av stora så väl som små volymer.
- Kannan är stöt- och värmetålig, helt transparent och lätt med två rejäla handtag.

## Maskinbas

- Motoralternativ 1: 1.35 kW, 220–240 V, 1-fas, 50/60 Hz.
- Termiskt motorskydd med automatisk återställning.
- Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög.
- Elektronisk hastighetsreglering för mjuk start och jämn gång oavsett belastning.
- Transmission: underhållningsfri kuggrem.
- Säkerhetssystem: mekanisk säkerhetsbrytare.
- Skyddsklass: IP34.
- Ljudnivå LpA (EN31201): < 84 dB(A).

## Material

- Maskinbas: aluminiumlegering.
- Kanna och doserare: stöt- och värmetålig (115jC) Xylex.
- Lock: stöt- och värmetålig (115jC) polypropen.
- Knivenhet: knivblad i knivstål av högsta kvalitet, underhållsfri axel av rostfritt stål, inkapslade och underhållsfria kullager av rostfritt stål.
- Drivhjul på kanna och maskinbas: stålförstärkt acetal.

## Kanna

- Volym: 4 liter.
- Gradering: 0.5–3.8 liter.
- Knivenhet: extra långa knivblad (72 mm).
- Lock: tätslutande med påfyllningshål (diameter 26 mm).
- Doserare: 100 ml.
- Kannan, inklusive knivenheten, locket och doseraren, kan diskas i maskin.

## Reglage

- Hastighetsvred för steglös inställning av hastigheter från 700 till 15 000 varv/min.
- Separat knapp för Sprinter Puls Function (HÄLLDE SPF) för direkt tillgång till högsta hastighet (15 000 varv/min) när som helst under drift.

## Typ av beredning

- Blandar, mixer, rör om, vispar, hackar m.m.
- Bereder dressingar, örtoljor, såser, redningar, soppor, efterrätter, milkshakes, cocktails, fruktdrinkar, juicer, m.m.

## Användare

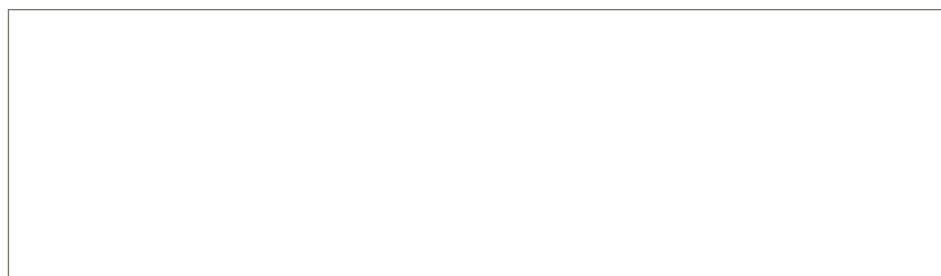
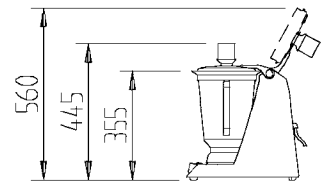
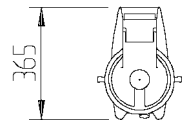
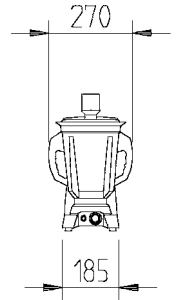
- Restauranger, fast foodkök, sjukhus, dietkök, skolor, cateringkök, livsmedelshandel, m.fl.

## Nettovikter

- Maskin inkl. lock: 5.7 kg.
- Kanna: 0.9 kg.

## Normer

- EU-direktiv 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC.



AB Hällde Maskiner – Box 1165 164 26 Kista Sverige  
• Telefon: 08 587 730 00 • Fax: 08 587 730 30 • hallde.com • info@hallde.com