


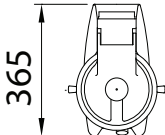
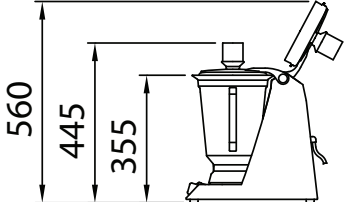
	Tillverkare HÄLLDE
	Modell SB-4
	Produktbeskrivning Mixer 4 liter
	Ursprung Sverige

SPECIFIKATION

Funktion	Maskin för att blanda, mixa, hacka och röra om vätskebaserade beredningar. Bereder dressingar, örtoljor, såser, redningar, majonnäs, soppor, efterrätter, milkshakes, cocktails, fruktdrinkar, juicer, etc.			
Kapacitet	0.2-4 liter/operation, 4 liter kanna.			
Material	Maskinbas: aluminiumlegering. Kanna: xylex. Knivhuvd: rostfritt stål. Knivar: rostfritt stål.			
Motor	1.35 kW, Steglös hastighet (700 till 15 000 varv/min) och pulsfunktion. 220-240 V, 1-fas, 50-60 Hz 110-120 V, 1-fas, 50-60 Hz Utrustad med självspännande rem. Termiskt motorskydd.			
Vägganslutning	Jordad, 1-fas, 10 A. Säkring: 10 A trög.			
Standard	EU Direktiv 2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC. NSF/ANSI Standard 8.			
Säkerhet	CE godkänd. Mekanisk säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34.			
Vikt	Maskin: 6.5 kg		Vikt frakt: 9.5 kg	
Dimensioner	Bredd	Höjd	Djup	Volym
Maskin mått	270 mm	445 mm*	365 mm	
Frakt mått	295 mm	490 mm	460 mm	0,066 m ³

* Max höjd med lock uppfälld 560 mm

Specifikation text	Mixern är utrustad med en 4 liters kanna. Maskinen har ett steglöst hastighetsreglage från 700 till 15 000 varv/min och pulsfunktion. Kannan är gjord av xylex och har två handtag. Maskinbasen är placerad bakom kannan och har en inbyggd lockhållare. Säkerhetssystemet gör att maskinen stoppas när lockhållaren fälls upp. Locket har en doseringsmatare på 100 ml.
---------------------------	--

Ritningar	Ritningarna nedan kan laddas ner på hallde.com			
	 SB4F.dwg	 SB4U.dwg	 SB4S.dwg	