



Food Preparation Machines
Made in Sweden

SB-4 Mixer

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



Mixer

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 SprinterPulsFunktion (HALLDE SPF) für unmittelbares Hochschalten auf 15.000 U/min, auch während des Betriebes.
- Der Behälter ist schlagfest, sehr leicht, durchsichtig und mit zwei stabilen Griffen ausgestattet.

Maschine

- Motor Alternative 1: 1350 W, 220–240 V, 1-phasig, 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
- Schallpegel LpA (EN31201): < 84 dB(A)

Material

- Maschinengehäuse: Aluminiumlegierung
- Behälter und Dosierer: exklusives, äußerst schlagfestes und temperaturbeständiges (115 °C) Polysulfon
- Deckel: schlagzähes und temperaturbeständiges (115 °C) Polypropylene
- Messereinheit: Messerblätter aus Messerstahl 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, Rühren, Schlagen, Hacken und Pürieren
- Zubereitung von Dressings, Kräuterölen, Soßen, Mehlschwitzen, Teig, Mayonnaise, Suppen, Desserts, Milchshakes, Cocktails, Fruchtsäfte, usw.

Anwendergruppen

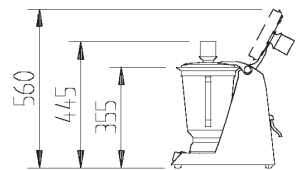
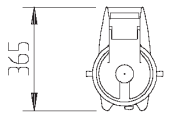
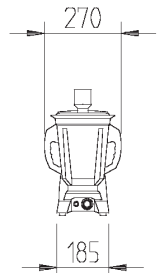
- Restaurants, Bars, Krankenhäuser, Schulen, Catering Einrichtungen, Kaufhäuser, usw.

Nettogewicht

- Maschine inkl. Deckel: 5,7 kg
- Behälter: 0,9 kg

Standards

- EU Directive 89/392/EEC
- NSF Standard 8



Food Preparation Machines



LUGAMA
Vertriebsges. m. b. H.
A - 5570 Mauterndorf, Markt 384
Tel.: +43 (0)6472/7704-0 Fax -13
www.lugama.at
www.hallde.at

