

**IMPORT**



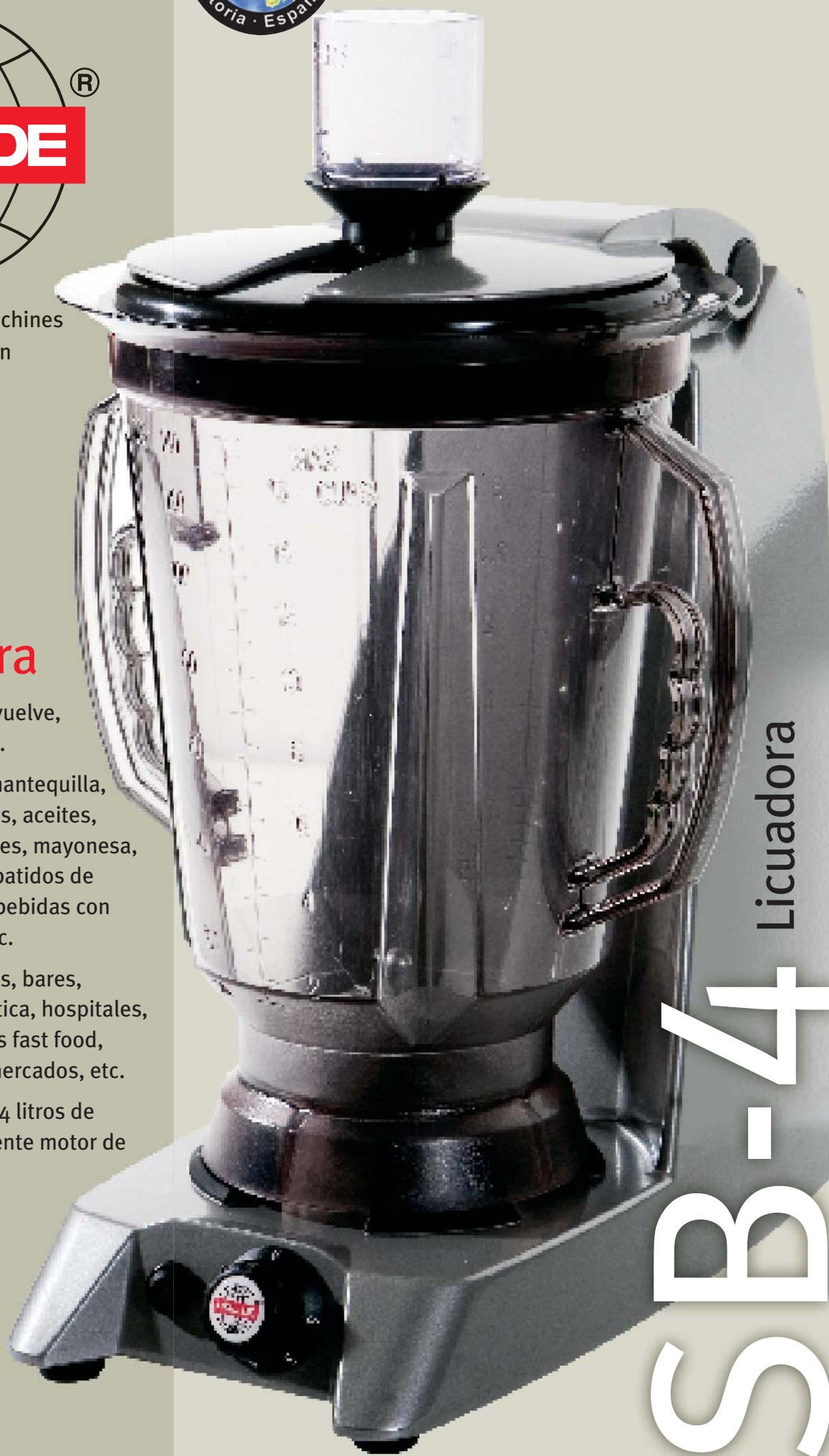
**HISPANIA S.L.**



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

## SB-4 Licuadora

- Licua, tritura, revuelve, bate, pica, purés.
- Prepara pasta, mantequilla, aderezos, hierbas, aceites, salsas, espesantes, mayonesa, sopas, postres, batidos de leche, cócteles, bebidas con zumos, jugos, etc.
- Para restaurantes, bares, cocinas de dietética, hospitales, escuelas, tiendas fast food, catering, supermercados, etc.
- Jarra grande, de 4 litros de capacidad y potente motor de 1350 watt.



Licuadora

SB-4

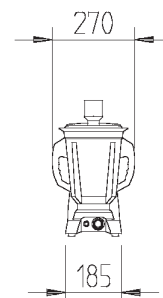


## SB-4 Licuadora

- Tapa abisagrada con funciones de micro de seguridad para una función rápida de apertura/cierre y uso seguro.
- La jarra puede lavarse en el lavavajillas con el sistema de cuchillas montada en la jarra.
- Control de velocidad variable desde 700 a 15 000 rpm con la función separada Sprinter Pulse Function (HALLDE SPF) a 15 000 rpm y hojas de cuchillas muy largas, para un control óptimo, máxima eficiencia y excelentes resultados tanto en el proceso general como con pequeños volúmenes.
- La jarra es excepcionalmente robusta y resistente al calor, ligera de peso y transparente de tipo sólido y provista de dos asas.

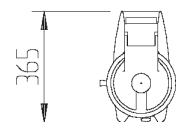
## Máquina base

- Motor: 1350 W, 220-240 V, Monofásico, 50/60 Hz.
- Motor: 1350 W, 110-120 V, Monofásico, 50/60 Hz.
- Motor con protección térmica con rearme automático.
- Fusible en el cuadro eléctrico del local: 10 A, retardado.
- Control de velocidad electrónico para el arranque suave y velocidad constante, independiente de la carga.
- Transmisión: correa dentada exenta de mantenimiento.
- Sistema de seguridad: interruptor de seguridad mecánica.
- Grado de protección: IP34.
- Nivel sonoro LpA (EN31201): 84 dB(A).



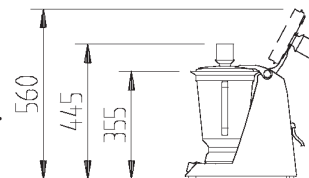
## Materiales

- Carcasa Máquina: aleación de aluminio.
- Jarra y dosificador: exclusivo, resistente a los impactos y al calor (115°C) de polisulfona.
- Tapa: resistente a los impactos y al calor (115°C) de polipropileno.
- Sistema de cuchillas: cuchillas de acero de la más alta calidad de cuchilla, eje de acero inoxidable sin mantenimiento, rodamientos de bolas, encapsuladas y libre de mantenimiento, de acero inoxidable.
- Rueda de transmisión en la jarra y la base de la máquina en acetal reforzado con acero.



## Jarra

- Volumen: 4 litros, 140 onzas, 17 tazas.
- Graduación: 0.5-3.8 litros, 10-140 onzas, 2-16 tazas.
- Sistema de cuchillas: cuchillas de corte extra largas (72 mm de punta a punta).
- Tapa: ajustada con orificio de llenado (diámetro 26 mm).
- Dosificador volumen: 100 ml, 3,5 onzas, 0,4 tazas.
- La jarra incluyendo las cuchillas, la tapa y el dosificador, pueden lavarse en lavavajillas.



## Control de velocidad

- Mando de Velocidad ajustable sin escalonamiento, desde 700 hasta 15 000 rpm.
- Pulsador para la función Sprinter Pulse (HALLDE SPF) pulsador de acceso directo a la máxima velocidad (15 000 rpm), mientras la licuadora está en funcionamiento.

## Tipos de procesos

- Licua, tritura, revuelve, bate, pica, purés.
- Prepara pasta, mantequilla, aderezos, hierbas, aceites, salsas, espesantes, mayonesa, sopas, postres, batidos de leche, cócteles, bebidas con zumos, jugos, etc.

## Peso neto

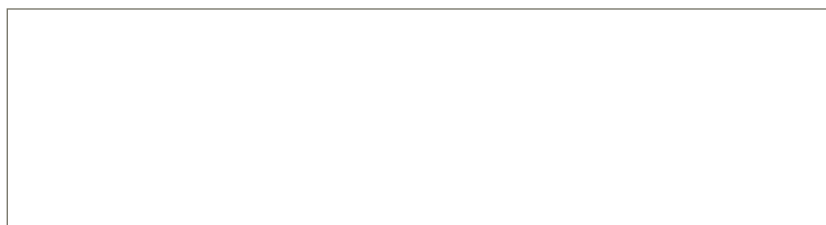
- Máquina con tapa: 5.7 kg.
- Jarra: 0.9 kg.

## Standard

- EU Directiva 89/392/EEC.
- NSF Standard 8.



Food Preparation Machines



# IMPORT HISPANIA, S. L.

Amizkarra, 8 • E01002 Vitoria • Tlf 945 271 355 • www.importhispania.com • info@importhispania.com  
IMPORT HISPANIA, S. L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso