

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industrias de alimentación y colectividades

BATIDORA TRITURADORA HALLDE - SB 4



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

SB 4 - SALES INFORMATION

BATIDORA PROFESIONAL

UN RÉCORD DE VELOCIDAD

SB-4 es un aparato ideal para batir, mezclar, triturar y homogeneizar productos tales como salsas, verdura, fruta, aceites aromáticos, cócteles, sopas, cremas de verduras, purés, zumos, etc.

La batidora SB-4 es un utensilio que no puede faltar en bares, restaurantes, cocinas dietéticas de clínicas y hospitales, supermercados y residencias para la tercera edad. La forma especial del vaso y el grupo de corte exclusivo, combinado con la alta velocidad de las cuchillas, permiten obtener productos perfectamente homogeneizados y mezclados, tanto si se aprovecha toda la capacidad del vaso como si se usa una cantidad mínima de producto.



La base de la **SB-4**, hecha de metal robusto, aporta una estabilidad óptima al aparato durante el funcionamiento.

SB-4 está dotada del sistema SPF, un dispositivo que permite ajustar la velocidad de corte entre 700 y 15.000 rpm, y de un pulsador para el funcionamiento por impulsos, que aumenta al máximo instantáneamente la velocidad de giro de las cuchillas de la máquina mientras está en marcha. Junto con la longitud especial de las cuchillas, el dispositivo SPF permite ahorrar tiempo en las preparaciones y conseguir el acabado deseado para cada producto.

SB-4 tiene un vaso graduado con escala de 4 litros, muy ligero, transparente y resistente a los golpes. También dispone de dos cómodas asas que facilitan el transvase del producto.



El vaso (incluido el grupo de cuchillas), la tapa y el medidor se pueden lavar cómodamente en el lavavajillas. La tapa basculante de cierre hermético se abre y se cierra rápidamente y está dotada de microinterruptor de seguridad.

El medidor en forma de embudo (26 mm de diámetro, 100 ml) situado en el centro de la tapa facilita la introducción de los ingredientes durante la elaboración.

SB-4 es práctica, segura, ergonómica, fácil de limpiar y, sobre todo, bate a gran velocidad los alimentos más variados con la garantía de obtener siempre resultados de excelente calidad.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

