MIXEUR-BLENDER SB-4

Bol de 4 litres - vitesse réglable jusqu'à 15 000 tr/min

Le SB-4 est l'appareil idéal pour mixer, mélanger, hacher, remuer, fouetter et homogénéiser sauces, légumes, boissons aux fruits, huiles aux herbes, cocktails, milk-shakes, soupes, smoothies, jus, etc.

Le SB-4 est l'auxiliaire indispensable des bars, restaurants, cuisines diététiques des cliniques et hôpitaux, supermarchés, maisons de retraite, etc.
La forme spéciale du bol et le bloc de coupe exclusif, associés à la vitesse élevée des lames, donnent à chaque fois des produits parfaitement lisses et homogènes, que le bol soit plein ou ne contienne qu'une petite quantité.
Le socle métallique robuste assure une excellente stabilité pendant le travail.

Fonction impulsion « sprinter »

Le SB-4 est équipé du système SPF, qui règle la vitesse de coupe de 700 à 15 000 tr/min, et d'un bouton d'impulsion « sprinter » qui porte instantanément les lames à la vitesse maximale pendant le fonctionnement.
Associé à la longueur spéciale des lames, le SPF réduit le temps de travail et garantit exactement la finition voulue sur chaque produit.

Le bol

Le SB-4 dispose d'un bol transparent de 4 litres, très léger et résistant, avec deux poignées robustes pour verser plus facilement. Le bol (avec bloc-lames), le couvercle et le doseur passent au lave-vaisselle
Couvercle étanche basculant pour une ouverture et une fermeture rapides, équipé d'un micro-interrupteur pour une sécurité d'utilisation absolue.
Un orifice de remplissage en entonnoir (Ø 26 mm - 100 ml) au centre du couvercle facilite l'ajout d'ingrédients pendant le travail.















CARACTÉRISTIQUES TECHNIQ

- Moteur 1 000 W – 230 V monophasé, 50 Hz
- Bol de 4 litres, gradué de 0,5 à 3,8 litres
- Protection moteur contre les surcharges à réarmement automatique
- Fusible 10 A temporisé
- Variateur électronique de vitesse de 700 à 15 000 tr/min.
- Transmission par courroie PolyV
- Matériaux : carter en alliage d'aluminium, bol en polysulfone résistant aux hautes températures (115 °C), couvercle en polypropylène résistant, lames en acier inox spécial haute résistance, embase de bol en acétal renforcé
- Sécurité de fonctionnement par micro-interrupteur mécanique sur le couvercle
- Indice de protection IP 34

Appareil construit selon les normes harmonisées et muni du marquage CE

Entreprise certifiée UNI EN ISO 9001:2008 – Système Qualité

NILMA S.p.A. - Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it
Nilma se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires.