



URZĄDZENIA KUCHENNE

Proctor Silex
COMMERCIAL

Hamilton Beach
COMMERCIAL

Etlund



BLENDER HBF1100

ZASTOSOWANIE:

sosy, zupy kremowe, farsze, masła smakowe, desery owocowe, koktaile, musy, mieli ziarna, dostosowany do pracy ciągłej



Blender HBF1100S

wymiary: 22,7 x 37,8 x 48,1 cm
zasilanie: 230 V , 60 Hz;
moc: 3 KM
waga: 11 kg
gwarancja: 2 lata

Dzbanek stalowy 6126-1100S

poj. 4 l

standardowe wyposażenie
blendera HBF1100



Dzbanek z poliwęglanu 6126-1100

poj. 4 l

sprzedawany oddzielnie
jako wyposażenie
dodatkowe do blendera
HBF1100



POJEMNOŚĆ 4l

Olbrzymia pojemność umożliwia przygotowanie dużej ilości własnych lodów, salsy lub innych składników.



ERGONOMICZNY

Niski profil ułatwia ergonomię pracy, poprawia łatwość uzupełniania pojemnika, ułatwia zbadanie konsystencji i tekstury blendu.



REGULACJA OBROTÓW

możliwość płynnej regulacji obrotów od niskich (idealne dla sałatek, krojenia i mielenia) do wysokich do szybkiego osiągnięcia konsystencji smoothie.



PULSE

Przycisk umożliwiający blendowanie tak długo jak przycisk jest naciśnięty.



ZAPROGRAMOWANE FUNKCJE

Blender oferuje gotowe programy które można zmieniać w zależności od potrzeb za pomocą karty pamięci.



BEZPIECZEŃSTWO

Jar Pad Sensor - system sensorów magnetycznych dezaktywujących silnik w sytuacji gdy kontener zostanie zdjęty z gniazda.



POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ

dzięki stali nierdzewnej można blendować produkty w temperaturze powyżej 60°C, pojemność 4L



POJEMNIK Z POLIWĘGLANU

jako opcja można dokupić klasyczny pojemnik z poliwęglanu, pojemność 4L



FUNKCJA KROJENIA

Program pozwalający na krojenie i siekanie.



LEJEK

umożliwia dozowanie substancji płynnych podczas pracy urządzenia



BLENDER HBF600 / HBF600S

ZASTOSOWANIE:

sosy, zupy kremowe, farsze, masła smakowe, desery owocowe, koktaile, musy, mieli ziarna, dostosowany do pracy ciągłej

KONTROLKI: high speed, pulse, zróżnicowana predkość, funkcja siekania



Blender HBF600-CE

wymiary: 17,8 x 45,7 x 22,9 cm
zasilanie: 230 V, 50 Hz;
moc: 3KM / 750 W
waga: 5,5 kg
gwarancja: 2 lata



Blender HBF600S-CE

wymiary: 17,8 x 48,3 x 22,9 cm
zasilanie: 230 V, 50 Hz;
moc: 3KM / 750 W
waga: 5,5 kg
gwarancja: 2 lata



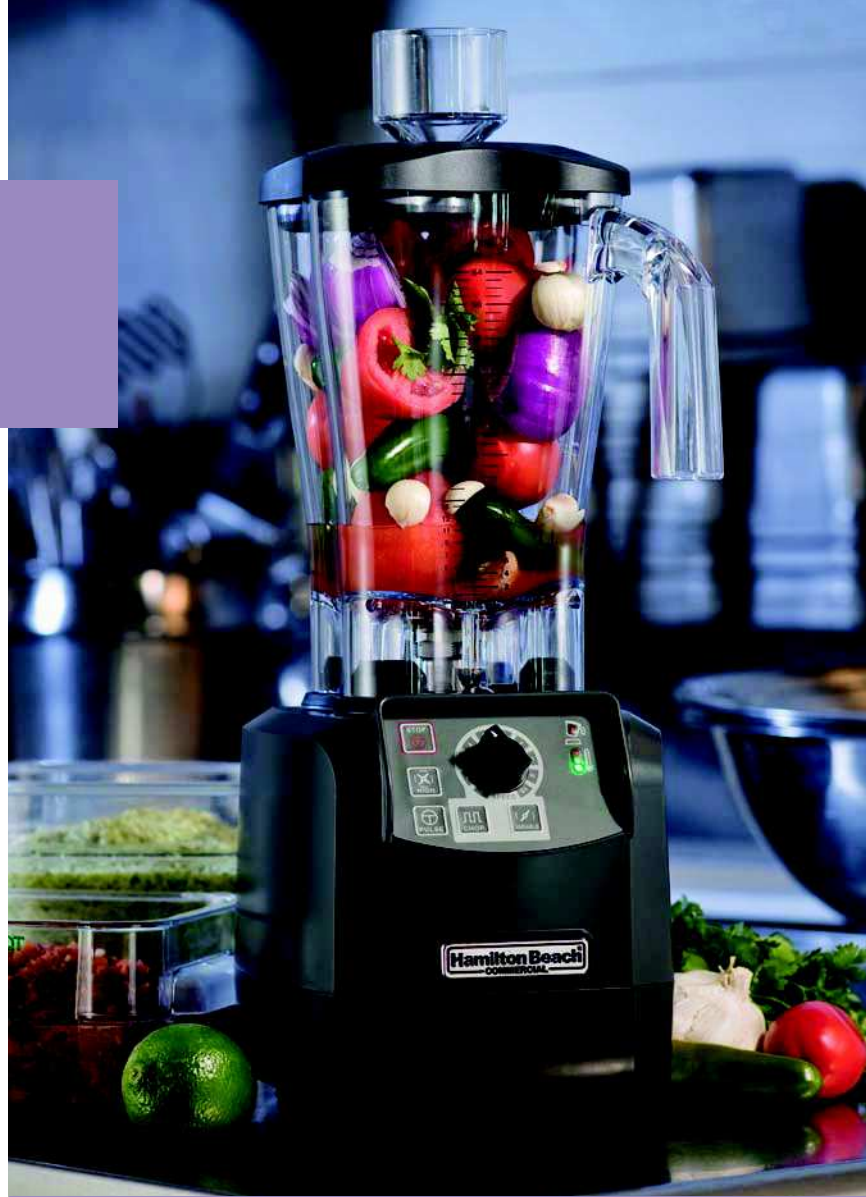
Dzbanek do HBF600

6126-HBF600
poj. 1,8 l



Dzbanek do HBF600S

6126-HBF600S
poj. 1,8 l



WYSOCE TRWAŁY KONTENER
Kontener wykonany jest z Lexanu (4,3 mm). Charakteryzuje się wyjątkową odpornością na uderzenia. Zamykany gumową pokrywą z dozownikiem.



SZYBKA PRACA
Kontener wyposażony w miarę pozwala na dokładne porcjowanie składników bez używania dodatkowych narzędzi.



SYSTEM WAVE ACTION
Opatentowany kontener i zestaw noży daje świetną cyrkulację.



SEPARUJE OD WILGOCI
System Sure Grip - układ czterech statywów utrzymujących urządzenie w pionie. Zapobiega przesuwaniu na mokrym podłożu.



WYDAJNY SYSTEM CHŁODZĄCY
System chłodzący wyposażony w kurtyne separującą powietrze zasysane od ogrzanego. Duża turbina umieszczona na wałku silnika optymalnie schładza układ.



BEZPIECZENSTWO PRACOWNIKA
Jar Pad Sensor - system sensorów magnetycznych dezaktywujących silnik w sytuacji gdy kontener zostanie zdjęty z gniazda.



DOŻYWOTNIA GWARANCJA
Sprzęgło blendera wykonane ze specjalnego stopu metalu. Nowa technologia zastosowana przy tego typu elemencie całkowicie wykluczyła wszystkie możliwe awarie.



ZAWSZE SUCHO I CZYSTO
System Hydro. Układ rynnowy osuszający obszar gniazda kontenera.



MIECZ NIE WYMAGA OSTRZENIA
Ostrza wykonane z hartowanej stali z domieszką manganu. Zwiększona odporność na udar + odporność na ścieranie.



KONTROLKA I UKŁAD AUTO - OFF
Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika wspomagające układ mechaniczny.



FUNKCJA KROJENIA
Program pozwalający na krojenie i siekanie.



KONTROLA PRĘDKOŚCI
Zróżnicowane funkcje prędkości maksymalizują kontrolę nad blendowaniem.



BLENDER HBF500 / HBF500S

ZASTOSOWANIE:

sosy, zupy kremowe, farsze, masła smakowe, desery owocowe, koktaile, musy, mieli ziarna



Blender HBF500-CE

wymiary: 17,8 x 48,3 x 22,9 cm
zasilanie: 230 V , 60 Hz;
moc: 1 KM / 600 W
waga: (kg): 5,1
gwarancja: 1 rok



Blender HBF500S-CE

wymiary: 17,8 x 52,1 x 22,9 cm
zasilanie: 230 V , 60 Hz;
moc: 1 KM / 600 W
waga: 5,1 kg
gwarancja: 1 rok



WYSOCE TRWAŁY KONTENER
Kontener wykonany jest z Lexanu (4,3 mm). Charakteryzuje się wyjątkową odpornością na uderzenia. Zamykany gumową pokrywą z dozownikiem.



SZYBKA PRACA
Kontener wyposażony w miarę pozwala na dokładne porcjowanie składników bez używania dodatkowych narzędzi.



SYSTEM WAVE ACTION
Opatentowany kontener i zestaw noży daje świetną cyrkulację.



SEPARUJE OD WILGOCI
System Sure Grip - układ czterech statywów utrzymujących urządzenie w pionie. Zapobiega przesuwaniu na mokrym podłożu.



DOŻYWOTNIA GWARANCJA
Sprzęgło blendera wykonane ze specjalnego stopu metalu. Nowa technologia zastosowana przy tego typulemencie całkowicie wykluczyła wszystkie możliwe awarie.



BEZPIECZENSTWO PRACOWNIKA
Jar Pad Sensor - system sensorów magnetycznych dezaktywujących silnik w sytuacji gdy kontener zostanie zdjęty z gniazda.



KONTROLA PRĘDKOŚCI
Zróżnicowane funkcje prędkości maksymalizują kontrolę nad blendowaniem.



FUNKCJA KROJENIA
Program pozwalający na krojenie i siekanie.



ZAWSZE SUCHO I CZYSTO
System Hydro. Układ rynnowy osuszający obszar gniazda kontenera.



Dzbanek do HBF500

6126-HBF500-CE
poj. 1,4 l



Dzbanek do HBF500S

6126-400-CE
poj. 1,9 l

MIKSER RĘCZNY HMI200

ZASTOSOWANIE:

sosy, dipy, sałatki, zupy-kremowe, farsze, masło smakowe, desery owocowe, koktajle, musy



Mikser HMI200-CE

zasilanie: 230 V , 50 Hz;
moc: 1 KM
waga: 5,5 kg
gwarancja: 1 rok
dwie prędkości



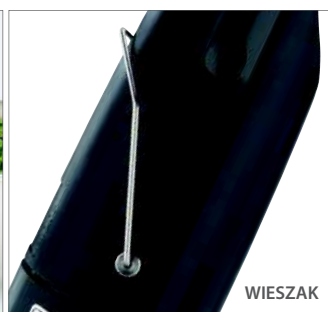
4 OSTRZA



ŁATWY DEMONTAŻ



NIE CHLAPIE



WIESZAK

