

Hamilton Beach.
COMMERCIAL

Série HBF600



toujours là, toujours durable.™

Food Blender Haute Performance



Mélanger

hacher

Moudre

Réduire
en
purée

3 raisons de l'acheter

Performance

- Moteur de 3 CV (puissance de sortie maximale) permettant aux chefs de préparer des soupes, d'émulsionner des sauces, de broyer des farines et de hacher des salsas et des compotes...
- Offre aux chefs des résultats de qualité professionnelle
- La conception brevetée maintient les ingrédients circulant à travers les lames pour assurer que le contenu est bien émulsifié

Flexibilité

- Le cadran de vitesse réglable offre des options de vitesse variable
- La fonction unique de hachage à une touche permet de bien hacher les ingrédients solides

Durabilité

- La jauge de température alerte le chef si le moteur surchauffe pour aider à prévenir l'épuisement inutile
- Le capteur de bol aide à prévenir l'usure

SERIE HBF600



CATEQUIP SAS

19 rue de la Paix, 10320 BOUILLY, France

Tél. :+33 (0)3 25 40 29 10

Fax :+33 (0)3 25 40 26 69

infos@catequip.com

www.catequip.com

adaptabilité

Offre aux chefs les résultats professionnels et la confiance dont ils ont besoin pour réussir la préparation des aliments.



SERIE HBF600

Résultats de qualité commerciale - Équipé d'un puissant moteur de 3 HP et d'un accouplement d'entraînement entièrement métallique pour des performances exceptionnelles de mélange, de broyage, de hachage et de réduction en purée.

Conception brevetée - Au fur et à mesure que vous mélangez, les ingrédients circulent continuellement à travers les lames pour assurer que le contenu est bien émulsifié.

Blender polyvalent - Le cadran de vitesse réglable, la vitesse élevée, l'impulsion et la fonction unique de hachage à une touche offrent aux chefs des options de vitesse variable pour la préparation des aliments.

Informations fournies - Les indicateurs lumineux colorés donnent aux opérateurs une rétroaction sans précédent sur la température du récipient et du moteur pendant le mélange.

Lisse et étanche - Blender spécialement conçu pour garder l'humidité loin des parties internes pour un nettoyage facile et une performance durable.

Bol 64 oz. (1.8L) empilable - Le conteneur résistant à la rupture est marqué d'onces d'un côté et de mesures métriques de l'autre.

Specifications:

Standard: L'unité vient avec la base, 64 onces. bol, pieds Sure Grip® et unité d'assemblage de lames

Contrôles: haute vitesse, impulsion, vitesse variable, fonction de hachage à une touche

Moteur: 3 Hp.

U



HBF600-CE



Caractéristiques Uniques



Détecteur de coussinet de bol avec quatre connexions magnétiques pour empêcher le mélange à moins que le récipient ne soit allumé correctement



La vitesse élevée, l'impulsion, le cadran de vitesse variable, et la fonction de découpage réglable par l'opérateur maximisent le contrôle de mélange



Caractéristiques Uniques



La conception brevetée maintient les ingrédients circulant à travers les lames pour assurer que le contenu est bien émulsifié



La jauge de température alerte l'opérateur si le moteur surchauffe pour aider à éviter l'épuisement inutile tout en mélangeant dos-à-dos les lots

Mélanger avec confiance - Pour les cuisiniers occupés, la meilleure performance est essentielle. Le mixer à haute performance Hamilton Beach est conçu pour donner aux chefs la confiance et le contrôle dont ils ont besoin.



CATEQUIP SAS

19 rue de la Paix, 10320 BOUILLY, France
Tél. : +33 (0)3 25 40 29 10
Fax : +33 (0)3 25 40 26 69

infos@catequip.com
www.catequip.com