



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>BDS-HBB255-CE</b>	Mixer-Mixer, HAMILTON BEACH, mit 1,4-Liter-Copolyesterglas, Hochleistungsversion, mit Wave-Action-System, V.230/1, 3,2 A, Gewicht 4,3 kg, Abm. 190 x 216 x 410 mm	<b>Lieferung</b>

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**BLENDER-BLENDER, Marke HAMILTON BEACH, mit 1,4-Liter-Copolyesterglas, HIGH PERFORMANCE-Version :**

- **Der leistungsstarke 1,6-PS-Motor in Kombination mit der Wave-Action®-Glas- und Edelstahlklinge spaltet das Eis schnell ;**
- Mit einem Motor, der frische und gefrorene Zutaten antreibt, um glatte Getränke zuzubereiten, und einem großen Kanister zum schnellen Zerkleinern von Eis reduziert Rio® die Zubereitungszeit. **Jeder Behälter ist mit dem Wave-Action®-System ausgestattet, das die Mischung kontinuierlich in die Klängen drückt und so für besonders glatte Ergebnisse sorgt .**
- **1,4 l bruchsicherer Behälter aus BPA-freiem Copolyester ;**
- **Das patentierte Wave ~ Action®-System** im Rio®-Mixer sorgt für eine glattere Margarita;
- **Die Sensoren am Deckel und am Boden des Glases verhindern, dass sich der Mixer einschaltet**, wenn sie nicht richtig positioniert sind, und garantieren so maximale Sicherheit;
- **Einfache Verwendung mit den Funktionen HIGH, LOW und PULSE .**
- **Zwei Geschwindigkeiten plus Impuls sorgen für mehr Vielseitigkeit .** Perfekt für eine Vielzahl von Cocktail- und Baranwendungen;
- Die widerstandsfähigen und einfach zu bedienenden **Schalter mit Dichtung garantieren eine lange Lebensdauer .**
- Perfekt für die Zubereitung verschiedener Cocktails;
- **Der Öffnungssensor** verhindert das Austreten von Flüssigkeiten, indem er den Motor stoppt;
- **Optimierte Leistung mit Hochleistungsklinge .** Das robuste **Edelstahl-Design schneidet schnell Eis** und andere Zutaten. Die einfache 1/4-Drehung der Mutter erleichtert die Wartung der Klinge und verlängert die Lebensdauer Ihres Topfes.
- **Der Sensor für den offenen Deckel und die Glasauflage verhindert ein Vermischen, wenn das Glas oder der Deckel nicht richtig positioniert ist**, und erhöht so die Sicherheit des Bedieners.
- **Langlebige, versiegelte Schalter mit einfachen Bedienelementen :** Rio® verfügt über versiegelte Schalter, die vor dem Eindringen von Feuchtigkeit schützen, und eine schützende Stirnseite, um Tropfen von den Bedienelementen fernzuhalten.
- **Robuste Metall-Antriebskupplung:** Bietet ausreichend Kraft und Drehmoment für die Klinge. Das Gerät verfügt außerdem über ein abnehmbares Glaspolster zur einfachen Reinigung.
- **Sichere Grifffüße ,** die es Ihnen ermöglichen, den Mixer sicher auf Ihrer Arbeitsfläche zu halten und ein Verrutschen zu verhindern;
- Ergonomischer Griff;
- 2 Jahre Garantie.

**CE-KENNZEICHNUNG  
HERGESTELLT IN ITALIEN**

## TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	4,3
<b>Breite (mm)</b>	190
<b>Tiefe (mm)</b>	216
<b>Höhe (mm)</b>	410



Potente motore da 1.6 HP e Wave ~ Action® System



Prestazioni ottimizzate con lama ad alte prestazioni



Coperchio aperto e sensore del cuscinetto del vaso



Interruttori resistenti e sigillati con controlli semplici



Accoppiamento durevole dell'azionamento del metallo



**Hamilton Beach**  
COMMERCIAL

**WAVE-ACTION SYSTEM**

Porta continuamente tutto al centro delle lame per un risultato omogeneo

**Impugnatura ergonomica**

**BPA FREE, contenitore in copoliestere**

**Forma protettiva**  
Protegge i pulsanti dalla fuoriuscita di liquido

**Pulsanti sigillati**  
Maggior vita e facilità d'uso

**Led posizionamento bicchiere e coperchio**  
I sensori su coperchio e bicchiere impediscono l'accensione se non sono nella posizione corretta

**Piedini Sure Grip™**  
Impediscono lo slittamento

**Motore 1.6 HP**  
Conferisce ad ingredienti freschi e congelati una consistenza omogenea per ottime bevande

**Sensore di apertura**  
Impedisce la fuoriuscita di liquidi fermando il motore

**Tripla guarnizione**

**Connessione in metallo**  
Offre ampia potenza e coppia alla lama

**Performance ottimizzate**  
Il bicchiere con sezione quadrata ospita più ingredienti, riducendo il tempo di preparazione grazie alla lama monopezzo