# HBF11BLEU

| | |
|---|---|
| **Categoría** | Preparación de alimentos |
| **Familia** | Batidora de mano |
| **Tipología** | Batidora de mano sin accesorios |
| **Versión** | EU |
| **Código EAN** | 8017709319588 |




## Estética

| | |
|---|---|
| **Estética** | 50's Style |
| **Color** | Negro |
| **Acabado** | Brillante |
| **Material del cuerpo** | Plástico |
| **Material del brazo** | Acero inoxidable |
| **Material de las cuchillas** | Acero inoxidable |
| **Color posterior del mango** | Gris |
| **Material posterior del mango** | Plástico blando |
| **Tipo de logo** | En relieve desde molde |
| **Color logo** | Cromo pulido |
| **Color cable** | Gris |

## Mandos

| | |
|---|---|
| **Tipo de controles** | Botones, Mando de control |
| **Color de los pulsadores** | Negro |
| **Material de los botones** | Plástico |
| **Color del anillo de la botonera** | Cromo pulido |
| **Material del anillo de la botonera** | Plástico |

## Características técnicas

| | |
|---|---|
| **Potencia motor** | 700 W |
| **Sistema de corte** | Flowblend |
| **RPM MAX** | 14850 giri/min |
| **RPM MIN** | 8150 giri/min |
| **Mango antideslizante** | Sí |
| **Accesorios de fijación** | Girar y bloquear |
| **Cable integrado** | Sí |
| **Dimensiones Batidora de mano** | 6,5 x 6,5 x 41,3 cm |

## Programas/Funciones

| | |
|---|---|
| **Velocidad variable** | Sí |

| | |
|---|---|
| **Función turbo** | Sí |

## Conexión eléctrica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Potencia** | 700 W | **Longitud del cable** | 1.5 m |
| **Tensión** | 220-240 V | **Enchufe** | Schuko (F;E) |
| **Frecuencia** | 50/60 Hz | | |

## Consumo en modo standby

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tiempo de activación del apagado** | 0 min | **Consumo con el producto apagado** | 0.1 W |

## Datos logísticos

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Anchura** | 65 mm | **Largo del producto embalado [inches]** | 4.72 " |
| **Profundidad** | 65 mm | **Profundidad del producto embalado (in)** | 5.12 " |
| **Altura** | 414 mm | **Altura del producto embalado (in)** | 18.90 " |
| **Ancho del producto embalado** | 120 mm | **Peso neto (kg)** | 0.850 kg |
| **Profundidad del producto embalado** | 130 mm | **Peso bruto (kg)** | 1.900 kg |
| **Altura del producto embalado** | 480 mm | | |

## Accesorios Compatible



**HBAC11BL**

**VASO MEDIDOR** en Tritan™ Renew, resistente a impactos y apto para lavavajillas. Equipado con tapa y sello, un asa ergonómica para un manejo fácil, y una capacidad de 1,4 L. **PICADORA de 500 ml** en Tritan™ Renew con cuchillas de acero inoxidable en forma de S para un rendimiento máximo. La base es antideslizante y se puede quitar y usar como tapa para el recipiente. **BATIDOR de ACERO INOXIDABLE** para montar claras de huevo o nata. Apto para lavavajillas. **TRITURADOR**, ideal para un puré de patatas perfecto o para verduras suaves y cremosas. Cuchillas de plástico desmontables y lavables, aptas para lavavajillas.



**HBHD11**

Soporte en Tritan™ Renew. Cubierta de base desmontable para facilitar la limpieza. Apto para lavavajillas. Logo en cromo pulido. Base de plástico con acabado gris mate. Patas antideslizantes. Adecuado para los modelos de batidora de mano HBF01 y HBF02.



**HBFP11**

Herramienta de cocina multifuncional 5 en 1: corta, pica, ralla o bate. Recipiente de 1500 ml /6 tazas de Tritan™ Renew con intervalos de medición (1500 ml/6 tazas – 48 oz/1,5 litros) con patas antideslizantes y caja de engranajes desmontable. El recipiente es apto para lavavajillas y viene acompañado de un empujador sin BPA. El paquete también incluye un disco rebanador ajustable (0 - 6 mm/0 - 0,23 in) con cuchilla de acero inoxidable, un disco para batir, cuchillas S de acero inoxidable para picar y un disco de rallado reversible de acero inoxidable para rallado grueso o fino.

## Productos alternativos



**HBF11PBEU**

Azul



**HBF11RDEU**

Rojo



**HBF11CREU**

Crema

## Benefit (TT)

Cuchillas de acero inoxidable con sistema FlowBlend para obtener los mejores resultados de procesado.

Mango ergonómico antideslizante para facilitar su uso.

Velocidad variable y función Turbo para tener el control total del resultado final.