Contacto: Exhibir Equipos
PBX:7511028
Cra 68H # 78 - 95
Bogotá, Colombia

BATIDORA HL200

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Motor de 1/2 H.P. de uso intensivo
- Transmisión de engranes
- Tres velocidades fijas y una para batir
- Controles de cambio
- Tecnología patentada de batido de inicio suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 15 min.
- Registro automático del último tiempo establecido
- Controles grandes y accesibles
- Instalación del tazón de un sólo punto
- Tazón ergonómico que pivotea lateralmente
- Entrada de aditamentos #12
- Base abierta
- Guarda del tazón de acero inoxidable
- Acabado de recubrimiento de polvo híbrido gris metálico

PAQUETES DE ACCESORIOS: Batidores de levantamiento Quick Release™, característicos Hobart

❑ ***El paquete de accesorios estándar incluye:***
- Tazón de acero inoxidable de 20 cuartos
- Batidor plano tipo B de 20 cuartos
- Batidor de alambre tipo D de 20 cuartos

MODELOS

❑ HL200: Batidora de 20 cuartos para todos los usos
HL200C: Batidora de 20 cuartos para todos los usos con paquete para correccional de máxima seguridad

Las especificaciones, los detalles y las dimensiones están al reverso.

Contacto: Exhibir Equipos
PBX:7511028
Cra 68H # 78 - 95
Bogotá, Colombia

BATIDORA HL200

SOLUCIONES Y BENEFICIOS

Motor de 1/2 H.P.
Durabilidad
- El motor de uso intensivo cumple con las más grandes demandas de operaciones.

Transmisión de engranes
Durabilidad, confiabilidad
- Garantiza el funcionamiento consistente y un tiempo de espera mínimo bajo cargas pesadas.

Tres velocidades fijas y una para batir
Flexibilidad, confiabilidad y consistencia
- Para incorporar, mezclar y batir ingredientes.
- Da resultados consistentes a través del proceso de batido.

Controles de cambio
Flexibilidad
- Permite al operador cambiar las velocidades mientras está trabajando la batidora.

Tecnología patentada de batido de inicio suave
Sanitización
- Cada velocidad tiene una transición suave en una velocidad más alta para reducir las posibilidades de salpicaduras del producto.

Temporizador inteligente SmartTimer™ de 15 min.
Cómodo, fácil de usar y consistente
- Soporta los tiempos de batido de la receta
- Brinda resultados exactos y elimina el batido de más.

Registro automático del último tiempo establecido
Productividad y consistencia
- Registra el último tiempo establecido para cada velocidad.
- Ideal para múltiples lotes

Tazón ergonómico que pivotea lateralmente
Facilidad de uso y comodidad
- Facilidad de carga y descarga de los productos
- La instalación del tazón de un sólo punto permite el montaje y el retiro sencillo del tazón
- El seguro del tazón garantiza que el tazón está colocado de forma correcta en su lugar para que opere la batidora.

Guarda del tazón de acero inoxidable
Protección
- El seguro evita la operación de la batidora cuando la parte frontal de la guarda está fuera de su lugar.

Accesorios Hobart
Durabilidad, flexibilidad y simplicidad
- Los batidores de levantamiento Quick Release™ de Hobart permite la instalación y el retiro sencillo del eje del batidor.
- Los accesorios de Hobart están diseñados para el uso a largo plazo bajo condiciones de uso intensivo.
- La gran variedad de accesorios brinda múltiples usos para las recetas y el procesamiento de productos.

TABLA DE CAPACIDAD DE LA BATIDORA HL200

Capacidades máximas recomendadas: las capacidades de la masa están basadas en agua a 70°F (21.11°C) y en 12% de humedad de la harina.

PRODUCTO	BATIDORES ADECUADOS PARA OPERACIÓN	HL200
CAPACIDAD DEL TAZÓN (CUARTOS) .		20
Claras de huevo	D	1 cuarto
Puré de papas	B Y C	6.803 kg.
Mayonesa (cuartos de aceite)	B o C o D	10 cuartos
Merengue (cuartos de agua)	D	1 1/2 pts.
Masa para *Waffle* o *Hot Cakes*	B	8 cuartos
Crema batida	D o C	4 cuartos
Pastel de ángel (pastel 226.80 - 283.50 gr)	C o I	15
Base para pastel	B o C	9.71 kg.
Cupcakes (panquecitos)	B o C	9.71 kg.
Capa para pastel	B o C	9.71 kg.
Panqué	B	9.525 kg.
Pastel pequeño (esponjoso)	C o I	6.803kg.
Pastel esponjoso	C o I	5.443 Kg.
Galletas con azúcar	B	6.803 Kg.
Masa para pan o rollos (Lt.-Med.) 60% RA §	ED	☐ 11.339 Kg.
Masa para pan pesado 55% RA §	ED	6.803Kg. ☐
Masa para pay	B Y P	8.164Kg.
Masa para pizza delgada 40% RA (tiempo máximo de batido, 5 min.) §‡	ED	☐ 4.82 Kg.
Masa para pizza mediana 50% RA §‡	ED	☐ 4.535 Kg.
Masa para pizza gruesa 60% RA §‡	ED	9.71 Kg. ☐
Masa para donas 65% RA	ED	4.82 Kg *
Masa de harina de trigo entero 70% RA	ED	9.71 Kg. ☐
Huevo y azúcar para pastel esponjoso	B y C o I	3.628 Kg
Glaseado, Fondant	B	5.443 Kg.
Glaseado, malvaviscos	C o I	0.907 gr.
Margarina y azúcar batidas	B	7.257 Kg.
Pasta para fideos o tallarines con huevo (tiempo máximo de batido 5 min.)	ED	2.267 Kg.

NOTA: % RA (%Radio de absorción): Es el peso del agua dividido por el peso de la harina. La capacidad depende del contenido de humedad de la masa. Las capacidades arriba mencionadas se basan en 12% de humedad de harina a una temperatura del agua de 21.11°C .

☐1er. velocidad * 2da. velocidad † 3era. Velocidad

§ Si se usa harina con alto contenido de gluten, reduzca el tamaño arriba mencionado de los lotes con masa a un 10%.

‡ La 2da. velocidad nunca debe usarse a 50% RA o en productos más ligeros.

EL USO DE HIELO REQUIERE UNA REDUCCIÓN DE 10% EN EL TAMAÑO DE LOS LOTES

1 galón de agua pesa 3.778 Kg.

NOTA: La entrada de aditamentos no debe usarse mientras está batiendo.

Contacto: Exhibir Equipos
PBX:7511028
Cra 68H # 78 - 95
Bogotá, Colombia

BATIDORA HL200

ESPECIFICACIONES

MOTOR:
Motor de 1/2 H.P. de alta torsión.

100-120/50/60/1 8.0 Amps
200-240/50/60/1 5.0 Amps

INFORMACIÓN ELÉCTRICA:
100-120/50/60/1, 200-240/50/60/1, listado por los UL.

CONTROLES:
Cuentan con un contactor magnético con protección de sobrecarga térmica. Los botones Start (inicio) y Stop (paro) están sellados internamente El temporizador inteligente SmartTimer™ de 15 min. es estándar.
Este temporizador incluye el **registro automático del último tiempo establecido**, que registra el último tiempo establecido para cada velocidad.

TRANSMISIÓN:
Engranes motrices: Los engranes son una aleación de acero resistente a calor de dentado constante con rodamientos de bolas anti fricción. Los lubricantes aceitan todos los engranes y los ejes.

VELOCIDADES:

	Batidor (RPM)	Aditamento (RPM)
Batir	59	33
Primera (baja)	107	61
Segunda (intermedia)	198	113
Tercera (alta)	365	207

GUARDA DEL TAZÓN:
La guarda tiene el frente de acero inoxidable de uso intensivo y la parte posterior sólida. La parte frontal del guarda gira fácilmente para agregar los ingredientes e instalar o retirar el batidor. La guarda se quita en segundos para lavarla en la lavaloza o en el fregadero (batea, Costa Rica). La parte posterior del guarda puede limpiarse en su lugar con rapidez. La guarda debe estar en posición cerrada antes de que empiece a trabajar la batidora. El seguro del soporte del tazón brinda una mayor protección.

LEVANTAMIENTO DEL TAZÓN:
Es una manivela de estilo ergonómico, con auto cierre en la posición superior e inferior

ACABADO:
Acabado de recubrimiento de polvo híbrido gris metálico

ENTRADA DE ADITAMENTOS:
Viene con una entrada de aditamentos estándar #12 de Hobart montada al frente para usarse con aditamentos de tamaño #12 Hobart.

ADITAMENTOS Y ACCESORIOS:
Las siguientes piezas están disponibles con costo:

Batidor plano tipo B
Tazón de acero inoxidable
Batidor tipo C con alas
Batidor tipo D de alambre
Batidor de gancho tipo ED para masa
Batidor de gancho tipo E
Cuchilla tipo P para pasta hojaldre
Cubierta contra salpicaduras del tazón
Accesorios de 12 cuartos
Limpiador del tazón
Tolva para ingredientes
Rebanador de 9" (22.86 cm) para vegetales
Aditamento de molino de carne
Tapetes de hule para el piso
Soportes para charolas de aditamentos

Limpiador del tazón Hobart

Tolva Hobart para ingredientes

Listado por los Underwriters Laboratories Inc. y certificado por la NSF International.

Contacto: Exhibir Equipos
PBX:7511028
Cra 68H # 78 - 95
Bogotá, Colombia

BATIDORA HL200

ESPECIFICACIONES

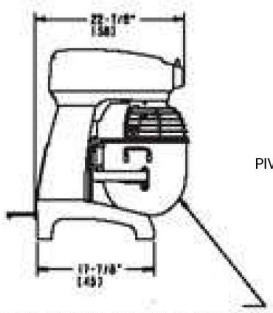
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:
100-120/50/60/1, 200-240/50/60/1, listado por los UL.

PESO: Peso neto: 85.728 Kg. Peso por envío nacional: 92.532 Kg.

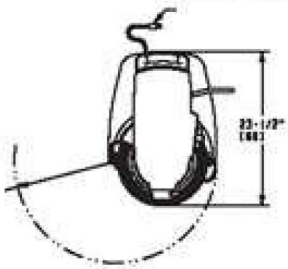
GARANTÍA: La batidora tiene una garantía de un año en partes y mano de obra dentro de un radio determinado de la oficina autorizada de servicio contra defectos de fabricación. Hobart ofrece contratos de servicio para su equipo.

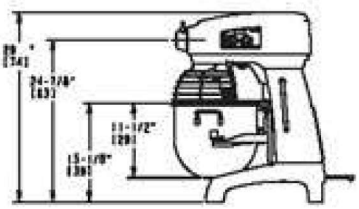
DETALLES Y DIMENSIONES

CABLE CORRIENTE ESTÁNDAR DE 1.82 m.

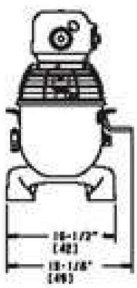


PIVOTEO R 15 3/8"
[39]

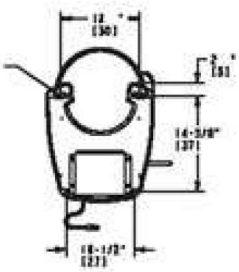




TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE DE 20 CUARTOS
DIÁMETRO EXTERIOR: 13 ½"
[34]
DIÁMETRO INTERIOR: 12 5/8"
[32]



CUATRO LUGARES DE ROSCADOS DE 3/8 16 UNC

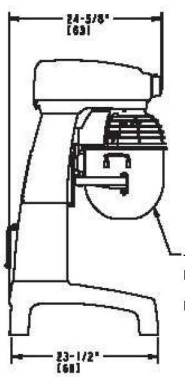


ATENCIÓN

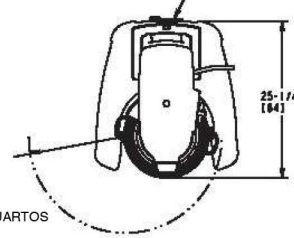
LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS Y A TIERRA DEBEN CUMPLIR CON LAS PARTES APLICABLES DEL CÓDIGO NACIONAL ELÉCTRICO Y/U OTROS CÓDIGOS VIGENTES.

NOTA

PESO DE LA BATIDORA (SIN EL TAZÓN)	85.728 Kg
PESO POR ENVÍO	92.532 Kg.
PESO DEL TAZÓN	4.82 Kg.

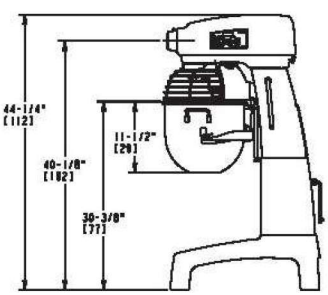


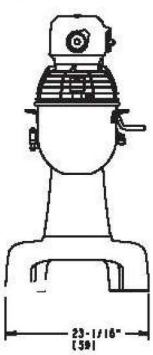
CABLE CORRIENTE ESTÁNDAR DE 6' (1.82 m)



PIVOTEO R 15 3/8"
[39]

TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE DE 20 CUARTOS
DIÁMETRO EXTERIOR: 13 ½"
[34]
DIÁMETRO INTERIOR: 12 5/8"
[32]

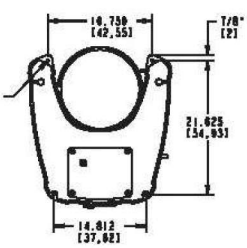




ATENCIÓN

LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS Y A TIERRA DEBEN CUMPLIR CON LAS PARTES APLICABLES DEL CÓDIGO NACIONAL ELÉCTRICO Y/U OTROS CÓDIGOS VIGENTES.

CUATRO LUGARES ROSCADOS DE 3/8 16 UNC



NOTA

PESO DE LA BATIDORA (SIN EL TAZÓN)	120.201 Kg
PESO POR ENVÍO	127.585 Kg.
PESO DEL TAZÓN	4.82 Kg.

Debido a que el mejoramiento continuo del equipo es una política de Hobart, las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.