



EXHIBIR EQUIPOS BOGOTÁ

# BATIDORA LEGACY® HL400

## CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Motor de 1 1/2 H.P. de uso intensivo
- Transmisión de engranes
- Tres velocidades fijas más una para batir
- Controles de cambio
- Tecnología patentada de batido de inicio suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 20 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
- Tapetes de hule para el piso

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

- El paquete de accesorios Deluxe incluye:**
  - Tazón de acero inoxidable de 40 cuartos
  - Batidor plano tipo B de 40 cuartos
  - Batidor de alambre tipo D de 40 cuartos
  - Batidor de gancho tipo ED de 40 cuartos
  - Limpiador del tazón de 40 cuartos
  - Tolla de 40 cuartos para ingredientes
- El paquete de accesorios estándar incluye:**
  - Tazón de acero inoxidable de 40 cuartos
  - Batidor plano tipo B de 40 cuartos
  - Batidor de alambre tipo D de 40 cuartos
  - Batidor de gancho tipo ED de 40 cuartos

## MODELO

- HL400: Batidora de 40 cuartos para todos los usos
- HL400C: Batidora de 40 cuartos con paquete para correccional de máxima seguridad

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



BATIDORA LEGACY® HL400

## SOLUCIONES Y BENEFICIOS

Motor de 1 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 constante y un tiempo de reposo mínimo bajo cargas pesadas.

### Tres velocidades fijas más 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 20 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 permiten 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 HL400

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	HL400
CAPACIDAD DEL TAZÓN (CUARTOS)		
Claras de huevo	D	1 3/4 cuartos
Puré de papas	B Y C	13.607 kg.
Mayonesa (cuartos de aceite)	B o C o D	13 cuartos
Merengue (cuartos de agua)	D	1 1/2 cuarto
Masa para Waffle o Hot Cakes	B	16 cuartos
Crema batida	D o C	9 cuartos
Pastel de ángel (pastel 226.80 - 283.50 gr)	C o I	30
Base para pastel	B o C	18.143 kg.
Cupcakes (panquecitos)	B o C	20.411 kg
Capa para pastel	B o C	20.411 kg
Panqué	B	18.143 kg
Pastel pequeño (esponjoso)	C o I	11.339 kg.
Pastel esponjoso	C o I	18.143 kg.
Galletas con azúcar	B	13.607 kg.
Masa para pan o rollos ( Lt.-Med.) 60% RA §	ED	20.411 kg. □
Masa para pan pesado 55% RA §	ED	15.875 kg. □
Masa para pay	B Y P	15.875 kg.
Masa para pizza delgada 40% RA (tiempo máximo de batido 5 min.) §‡	ED	11.339 kg. □
Masa para pizza mediana 50% RA §‡	ED	14.514 kg. □
Masa para pizza gruesa 60% RA §‡	ED	20.411 kg. □
Masa para donas 65% RA	ED	11.339 kg *
Masa de harina de trigo entero 70% RA	ED	20.411kg. □
Huevo y azúcar para pastel esponjoso	B y C o I	8.164 kg
Glaseado, Fondant	B	11.339 kg.
Glaseado, malvaviscos	C o I	2.41 kg.
Margarina y azúcar batidas	B	15.875 kg.
Pasta para fideos o tallarines con huevo (tiempo máximo de batido 5 min.)	ED	6.803 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

§ 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.

**ESPECIFICACIONES****MOTOR:**

Motor de 3/4 H.P. de alta torsión.

200-240/50/60/1 9.3 Amps

200-240/50/60/3 5.6 Amps

380-460/50/60/3 2.7 Amps

**INFORMACIÓN ELÉCTRICA:**

200-240/50/60/1, 200-240/50/60/3 y 380-460/50/60/3, 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 20 minutos es estándar.

Este temporizador incluye el **registro automático del último tiempo establecido**, que registra el último tiempo establecido para cada velocidad.

**TRANSMISIÓN:**

Engranajes 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	58	34
Primera (baja)	96	56
Segunda (intermedia)	179	104
Tercera (alta)	319	185

**GUARDA DEL TAZÓN:**

La guarda tiene el frente de acero inoxidable de uso intensivo y la parte posterior sólida. La parte frontal de la guarda gira fácilmente para agregar los ingredientes e instalar o retirar el batidor. La guarda se quita en segundos para lavarla en la lavalozza o en el fregadero (batea, Costa Rica). La parte posterior de la 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 los aditamentos de tamaño #12.

**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
- Cuchilla tipo P para pasta hojaldre
- Batidor de alambre de uso intensivo tipo I
- Carro del tazón
- Cubierta contra salpicaduras del tazón
- Limpiador del tazón
- Tolva para ingredientes
- Accesorios de 20 y 30 cuartos
- Rebanador de 9" (22.86 cm) para vegetales
- Aditamento de molino de carne
- Tapetes de hule para el piso



Limpiador del tazón Hobart

Tolva Hobart para ingredientes



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

## ESPECIFICACIONES

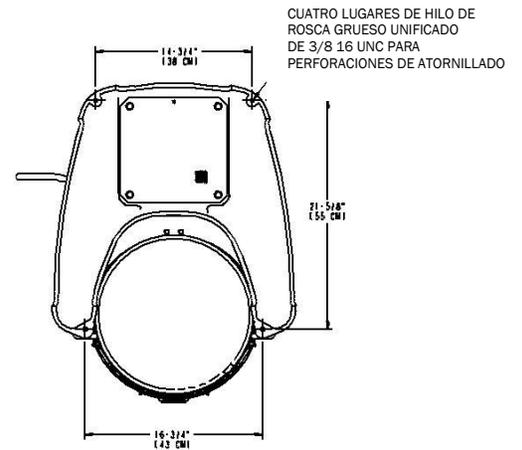
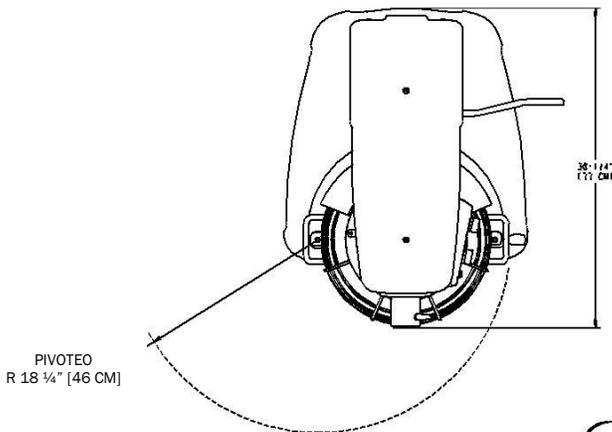
### ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

200-240/50/60/1, 200-240/50/60/3 y 380-460/50/60/3, listado por los UL.

**PESO:** Peso neto: 183.251 Kg. Peso por envío nacional: 190.962 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



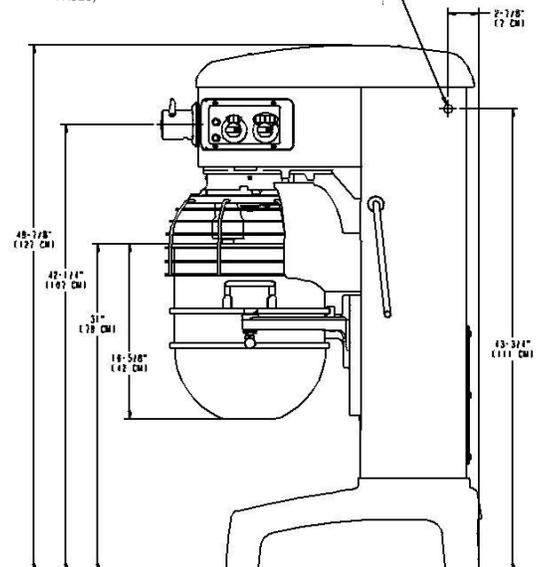
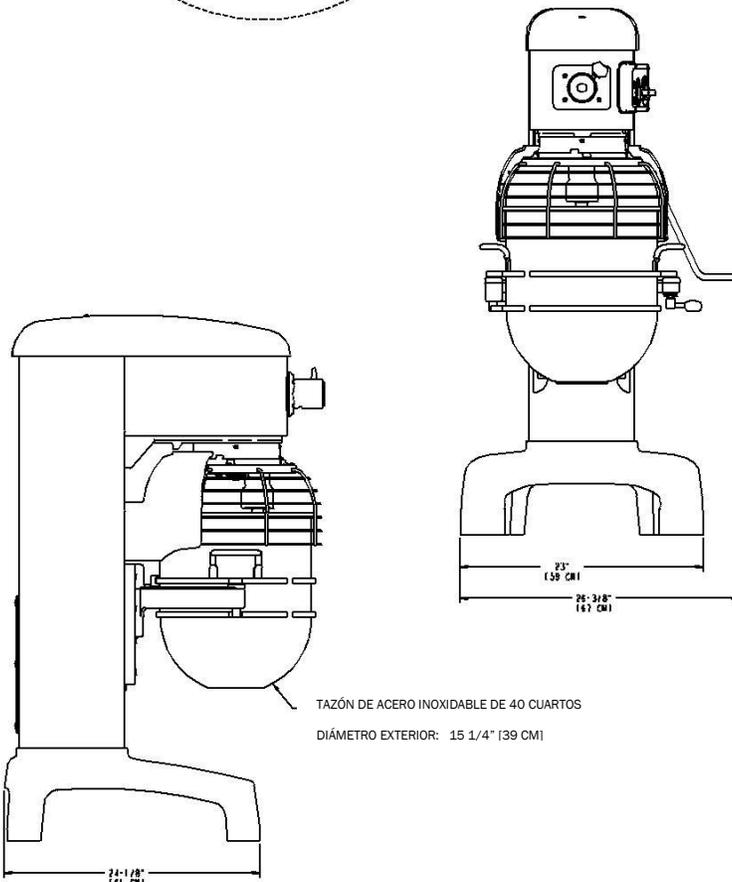
### ATENCIÓN

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)	175 Kg.
PESO POR ENVÍO	205 Kg.
PESO DEL TAZÓN	8.10 Kg.

PERFORACIÓN DE 1 3/32" (2.8 CM) DE DIÁMETRO PARA CONEXIÓN ELÉCTRICA (EQUIPOS DE TRES FASES)



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