

Batidora Hobart Legacy HL 1400
EXHIBIR EQUIPOS BOGOTÁ

BATIDORA LEGACY® HL1400

HOBART

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Motor de 5 H.P. de uso intensivo
- Transmisión de engranes
- Cuatro velocidades fijas más una para batir
- Controles de cambio
- Tecnología patentada de batido de inicio suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 50 min.
- Registro automático del último tiempo establecido
- Controles grandes y accesibles
- Instalación del tazón de un sólo punto
- Tazón ergonómico que pivotea lateralmente
- Base abierta
- Guarda del tazón de acero inoxidable
- Acabado de recubrimiento de polvo híbrido gris metálico
- Levantador de potencia del tazón

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

- ❑ **El paquete de accesorios Deluxe incluye:**
 - Tazón de acero inoxidable de 140 cuartos
 - Batidor plano tipo B de 140 cuartos
 - Batidor de alambre tipo D de 140 cuartos
 - Batidor de gancho tipo ED de 140 cuartos
 - Limpiador del tazón de 140 cuartos
 - Carro del tazón de 140 cuartos
 - Tolva de 140 cuartos para ingredientes
- ❑ **El paquete de accesorios estándar incluye:**
 - Tazón de acero inoxidable de 140 cuartos
 - Batidor plano tipo B de 140 cuartos
 - Batidor de gancho tipo ED de 140 cuartos
 - Carro del tazón de 140 cuartos

MODELO

- ❑ HL1400: Batidora de 140 cuartos para todos los usos
- ❑ HL1400C: Batidora de 140 cuartos con paquete para correccional de máxima seguridad

OPCIONES:

- ❑ Temporizador de recetas programables SmartPlus™

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



BATIDORA LEGACY® HL1400

SOLUCIONES Y BENEFICIOS

Motor de 5 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.

Cuatro 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 50 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 HL1400

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	HL1400
CAPACIDAD DEL TAZÓN (CUARTOS)		140
Claras de huevo	D	4 cuartos
Puré de papas	B Y C	45.359 kg.
Mayonesa (cuartos de aceite)	B o C o D	50 cuartos
Merengue (cuartos de agua)	D	5 cuartos
Masa para Waffle o Hot Cakes	B	-----
Crema batida	D o C	30 cuartos
Pastel de ángel (pastel 226.80 - 283.50 gr)	C o I	120
Base para pastel	B o C	83.914 kg.
Cupcakes (panquecitos)	B o C	74.842 kg
Capa para pastel	B o C	74.842 kg
Panqué	B	83.914 kg
Pastel pequeño (esponjoso)	C o I	68.38 kg.
Pastel esponjoso	C o I	63.502kg.
Galletas con azúcar	B	45.359 kg.
Masa para pan o rollos (Lt.-Med.) 60% RA	§	ED 95.254 kg *
Masa para pan pesado 55% RA	§	ED 79.378 kg.*
Masa para pay	B Y P	56.699 kg.
Masa para pizza delgada 40% RA (tiempo máximo de batido 5 min.)	§‡	□ 61.234 kg.
Masa para pizza mediana 50% RA	§‡	□ 182.54 kg.
Masa para pizza gruesa 60% RA	§‡	ED 182.54 kg*.
Masa para donas 65% RA	ED	45.359 kg †
Masa de harina de trigo entero 70% RA	ED	83.914 kg *
Huevo y azúcar para pastel esponjoso	B y C o I	34.19 kg
Glaseado, Fondant	B	45.359 kg.
Glaseado, malvaviscos	C o I	9.71kg.
Margarina y azúcar batidas	B	54.431 kg.
Pasta para fideos o tallarines con huevo (tiempo máximo de batido 5 min.)	ED	45.359 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.

ESPECIFICACIONES**MOTOR:**

Motor de 5 H.P. de alta torsión.

200-240/50/60/3	14.8 Amps
380-460/50/60/3	6.8 Amps

INFORMACIÓN ELÉCTRICA:

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) y los de Power Bowl Lift (levantamiento de potencia del tazón) están sellados internamente. El transformador de circuito de piloto de reducción de voltaje se encuentra en los equipos a 380-460/50/60/3. El temporizador inteligente SmartTimer™ de 50 minutos es estándar. Este temporizador incluye el **registro automático del último tiempo establecido**, que registra el último tiempo establecido para cada velocidad.

El temporizador opcional de receta programable SmartPlus™ permite a los operadores programar hasta 9 recetas con 6 pasos por receta. Dicho temporizador cambia automáticamente las velocidades e inicia el temporizador en cuenta regresiva sin que intervenga el operador.

TRANSMISIÓN:

El cinturón poli-V de 10 H.P transfiere la potencia del motor al eje de entrada y realiza la reducción mediante engranes a la reducción deseada con un dentado constante de engranes. Los engranes y los ejes son una aleación de acero resistente a calor con rodamientos de bolas anti fricción. El aceite circulatorio y la grasa lubrican todos los engranes y los ejes.

VELOCIDADES:

	Batidor (RPM)
Batir	23
Primera	46
Segunda	80
Tercera	150
Cuarta	265

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 DE POTENCIA DEL TAZÓN:

El control táctil a través del interruptor localizado de manera accesible sube y baja el tazón que es activado por el motor eléctrico. El tazón se queda en su posición hasta que se activa el interruptor. La función Stir-on-lift (batido en levantamiento) permite al batidor trabajar en Stir Speed (velocidad de batido) mientras el tazón se está levantando. Una vez que el tazón está levantado, la batidora cambia automáticamente a la velocidad preseleccionada.

ACABADO:

Acabado de recubrimiento de polvo híbrido gris metálico

TAPETES DE HULE PARA EL PISO

Esto tapes de neopreno son estándar.

ADITAMENTOS Y ACCESORIOS:

Las siguientes piezas están disponibles con costo:

Batidor plano tipo B	Limpiador del tazón
Tazón de acero inoxidable	Tolva para ingredientes
Batidor tipo C con alas	Carro del tazón
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	
Anillo de extensión del tazón	
Cubierta contra salpicaduras del tazón	
Accesorios de 40, 60 y 80 cuartos	



Limpiador del tazón Hobart

Tolva Hobart para ingredientes



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

ESPECIFICACIONES

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

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

PESO: Peso neto: 628 Kg. Peso por envío nacional: 642.740 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.

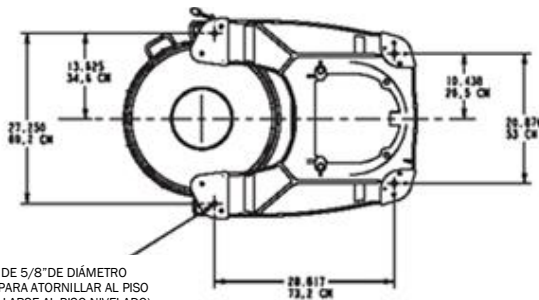
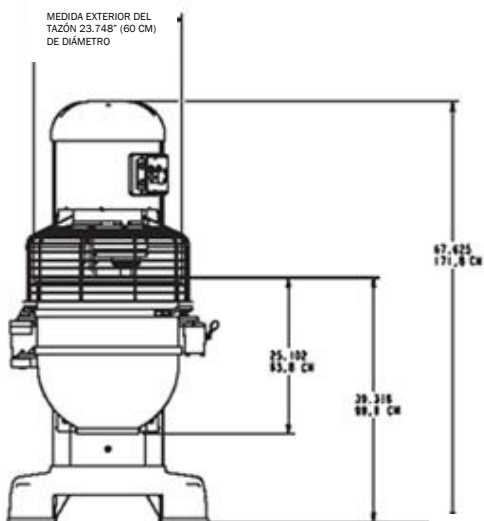
MODELO ESTÁNDAR:

PESO NETO (CON EL TAZÓN) 662 Kg
 PESO DEL TAZÓN 33.80 Kg.- REFERENCIA

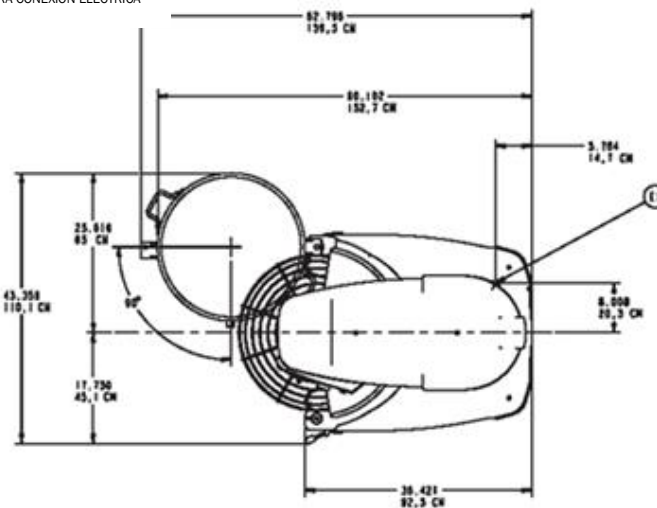
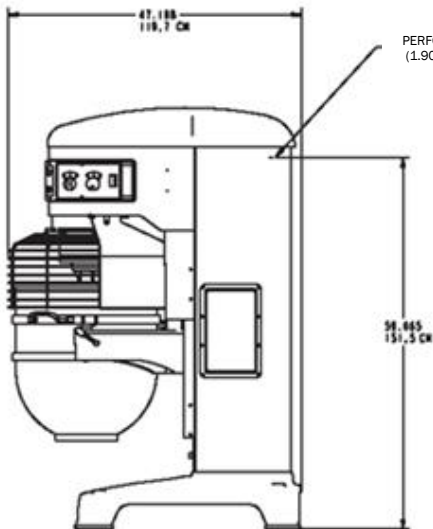
E1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

NOTA: EL EQUIPO DEBE ATORNILLARSE AL PISO NIVELADO

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS DEL EQUIPO
 400V, 50 HZ, 3 PH, 6.8 AMPS



CUATRO PERFORACIONES DE 5/8" DE DIÁMETRO (1.58 CM) DE DIÁMETRO PARA ATORNILLAR AL PISO (EL EQUIPO DEBE ATORNILLARSE AL PISO NIVELADO)



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