



701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com

LEGACY[®] HL400 MIXER



CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Servicio de alta resistencia 1½ H.P. Motor
- Transmisión por engranajes
- Tres velocidades fijas más la velocidad de agitación
- Controles Shift-on-the-Fly™
- Tecnología de agitación de arranque suave patentada
- SmartTimer™ de 20 minutos
- Recuperación automática del tiempo
- Controles grandes y de fácil acceso
- Instalación de la cubeta en un solo punto
- Tazón ergonómico abatible
- Cubo de fijación cónica nº 12
- Base abierta
- Protector de tazón de acero inoxidable
- Acabado de pintura en polvo híbrido gris metalizado
- Se suministran almohadillas de goma para los pies

PAQUETE DE ACCESORIOS - con Hobart Liberación rápida Agitadores

- El paquete de accesorios estándar incluye:
- Recipiente de acero inoxidable de 40 litros
 - Batidora "B" de 40 cuartos
 - Látigo de alambre "D" de 40 cuartos
 - Gancho para masa "ED" de 40 cuartos

MODELS

- HL400 – 40-Quart All Purpose Mixer
- HL400C – 40-Quart All Purpose Mixer with Maximum Security Correctional Package

Specifications, Details and Dimensions on Inside and Back.



LEGACY[®] HL400 MIXER

LEGACY[®] HL400 MIXER



701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com

SOLUCIONES/BENEFICIOS

- 1½ H.P. Motor
- Durabilidad
 - Para cumplir con los requisitos más exigentes operaciones
- Transmisión por engranajes
 - Durabilidad, fiabilidad
 - Garantiza un rendimiento constante y un mínimo de tiempo de inactividad bajo cargas pesadas
- Tres velocidades fijas más la velocidad de agitación
 - Flexibilidad, fiabilidad y coherencia
 - Para incorporar, batir, mezclar ingredientes
 - Permite obtener resultados consistentes y una mezcla completa
- Controles Shift-on-the-Fly™
 - Flexibilidad
 - Permite al operador cambiar las velocidades mientras la mezcladora está corriendo
- Tecnología de agitación de arranque suave patentada
- Sanearamiento
 - Cada velocidad tiene una transición suave hacia una mayor velocidad para reducir las posibilidades del producto salpicaduras de agua
- SmartTimer™ de 20 minutos
 - Comodidad, facilidad de uso, coherencia
 - Soporta los tiempos de mezcla de las recetas
 - Proporciona resultados precisos y elimina mezcla excesiva
- Recuperación automática del tiempo
- Productividad, consistencia
 - Recuerda el último tiempo establecido para cada velocidad
 - Excelente para múltiples lotes
- Cubeta abatible ergonómica
 - Facilidad de uso, comodidad
 - Fácil carga y descarga de productos
 - La instalación de la cubeta en un solo punto permite montaje y desmontaje de la cubeta
 - El enclavamiento del bol garantiza que el bol de la batidora esté bien colocado lugar para el funcionamiento de la mezcladora
- Protector de tazón de acero inoxidable
 - Protección
 - El enclavamiento de seguridad impide el funcionamiento cuando la parte delantera parte de la guardia está fuera de posición
- Accesorios Hobart
 - Durabilidad, flexibilidad y sencillez
 - Los agitadores Hobart Quick Release™ permiten instalación y desmontaje sencillos del agitador eje
 - Los accesorios de Hobart están diseñados para uso en condiciones de trabajo pesado
 - La gran variedad de accesorios proporciona múltiples usos para la elaboración de recetas y productos

TABLA DE CAPACIDAD DE LA MEZCLADORA HL400

Capacidades máximas recomendadas - capacidad de la masa
Empates basados en 70°F. de agua y 12% de humedad de la harina

PRODUCTO	AGITADORES ADECUADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO	HL400
CAPACIDAD DEL RECIPIENTE (QTS. DE LÍQUIDO)		40
Claras de huevo	D	1¾ qts.
Puré de patatas	B & C	30 lbs.
Mayonesa (Qts. de aceite)	B or C or D	13 qts.
Merengue (Qts. de agua)	D	1½ qt.
Waffle or Hot Cake Batter	B	16 qts.
Crema batida	D or C	9 qts.
Pastel, Angel Food (8-10 oz. Pastel)	C or I	30
Pastel, Caja o Plancha	B or C	40 lbs.
Pastel, Copa	B or C	45 lbs.
Pastel, Capas	B or C	45 lbs.
Pastel, libra	B	40 lbs.
Tarta, corta (bizcocho)	C or I	25 lbs.
Tarta, Bizcocho	C or I	40 lbs.
Galletas, azúcar	B	30 lbs.
Masa, pan o panecillo (Lt.-Med.) 60% AR	§	ED 45 lbs. □
Masa, pan pesado 55% AR	§	ED 35 lbs. □
Pastel de masa	B & P	35 lbs.
Masa, Pizza Fina 40% AR (tiempo máximo de mezcla 5 min.)	§‡	ED 25 lbs. □
Masa, Med. Pizza 50% AR	§‡	ED 32 lbs. □
Masa, Pizza Gruesa 60% AR	§‡	ED 45 lbs. □
Masa, Donut Levantado 65% AR		ED 25 lbs.*
Masa, trigo integral 70% AR		ED 45 lbs. □
Huevos y azúcar para el bizcocho	B & C or I	18 lbs.
Glasa, Fondant	B	25 lbs.
Glaseado, malvavisco	C or I	4½ lbs.
Manteca y Azúcar, Crema	B	35 lbs.
Pasta, fideos de huevo básicos (tiempo máximo de mezcla 5 min.)	ED	15 lbs.

NOTA: % AR (% de absorción) - Peso del agua dividido por Peso de la harina. La capacidad depende del contenido de humedad de la masa. Las capacidades anteriores se basan en un 12% de humedad de la harina a 70°F de agua temperatura.

□ 1ª Velocidad

* 2ª Velocidad

§ Si se utiliza harina con alto contenido en gluten, reducir el tamaño del lote de masa en un 10%.

‡ La segunda velocidad nunca debe usarse con un 50% de AR o menos productos.

EL USO DE HIELO REQUIERE UNA REDUCCIÓN DEL 10% DEL TAMAÑO DEL LOTE.

1 El galón de agua pesa 8,33 libras.

NOTA: El cubo del accesorio no debe utilizarse mientras se mezcla.



701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com

LEGACY[®] HL400 MIXER

ESPECIFICACIONES

MOTOR:

1½ H.P. motor de alto par.

200-240/50/60/1	9.3 Amps
200-240/50/60/3	5.6 Amps
380-460/50/60/3	2.7 Amps

ELECTRICIDAD:

200-240/50/60/1, 200-240/50/60/3 and
380-460/50/60/3 – UL Listed.

CONTROLES:

Contactador magnético con protección de sobrecarga térmica. Pulsadores "Start-Stop" sellados internamente. Un SmartTimer™ de 20 minutos es estándar. SmartTimer™ incluye Automatic Time Recall, que recuerda el último tiempo ajustado para cada velocidad.

TRANSMISIÓN:

Accionado por engranajes. Los engranajes son de acero aleado templado de malla constante junto con rodamientos de bolas antifricción. Todos los engranajes están provistos de grasa lubricante.

VELOCIDADES:

	Agitador (RPM)	Anexo (RPM)
Revolver	58	34
Primero (Bajo)	96	56
Segundo (Intermedio)	179	104
Tercero (alto)	319	185

GUARDIA DE LA COPA:

Parte delantera de alambre de acero inoxidable resistente y parte trasera sólida. La parte delantera del protector gira fácilmente para añadir ingredientes e instalar o quitar el agitador. Se desmonta en segundos para limpiarla en el lavavajillas o en el fregadero. La parte trasera del protector se puede limpiar rápidamente en su posición. El protector debe estar en posición cerrada para que la batidora funcione. El enclavamiento del soporte de la cubeta proporciona una mayor protección.

ELEVACIÓN DE LA CUBETA:

Estilo ergonómico, accionado por manivela, con autobloqueo en posición superior e inferior.

ACABADO:

Metallic Gray Hybrid Powder Coat finish.

CUBO DE FIJACIÓN:

Viene con un cubo de fijación cónica estándar Hobart #12 montado en la parte delantera para usar con accesorios de tamaño Hobart #12.

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS:

Los siguientes elementos están disponibles con un coste adicional:

- Tazón de acero inoxidable
- Batidora plana "B"
- Látigo de ala "C"
- Látigo de alambre "D"
- Gancho para masa "ED"
- Cuchillo de repostería "P"
- "I" Látigo de alambre de alta resistencia
- Camión de la taza
- Tapa para salpicaduras de tazón
- Rascador de tazón
- Vertedero de ingredientes
- Accesorios de 20 y 30 cuartos
- Cortadora de verduras de 9 pulgadas
- Accesorio para picar carne
- Almohadillas de acero inoxidable para los pies



Rascador de tazón Hobart

Vertedor de ingredientes Hobart



Incluido en la lista de Underwriters Laboratories Inc. y certificado por NSF International

LEGACY[®] HL400 MIXER



701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com

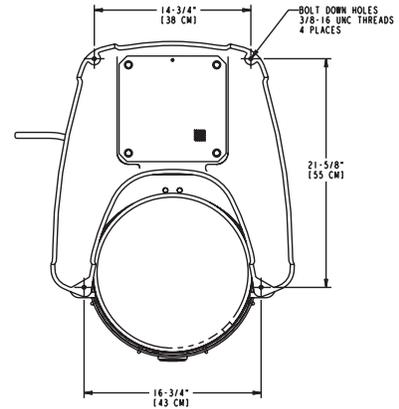
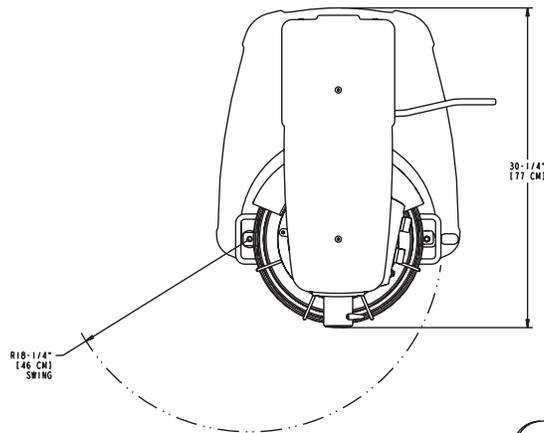
ESPECIFICACIONES

ESPECIFICACIONES ELECTRICAS 200-240/50/60/1,
200-240/50/60/3 and 380-460/50/60/3 – UL Listed.

PESO: 404 lbs. netos; 421 lbs. envío nacional.

GARANTÍA: La unidad tiene una garantía completa de un año en piezas, mano de obra y kilometraje contra defectos del fabricante. Hay contratos de servicio disponibles.

DETALLES Y DIMENSIONES

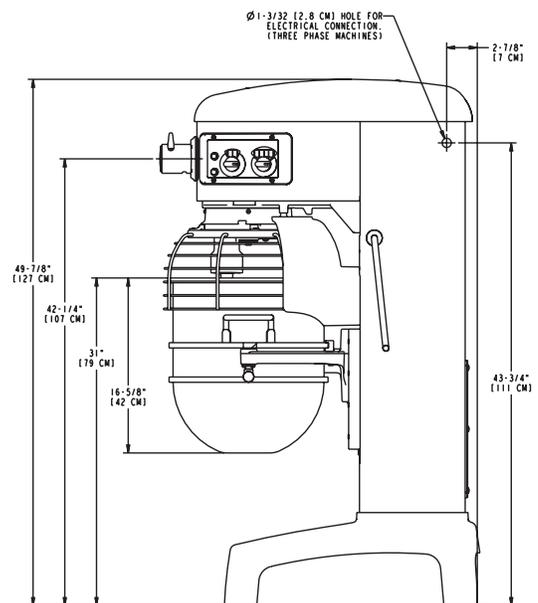
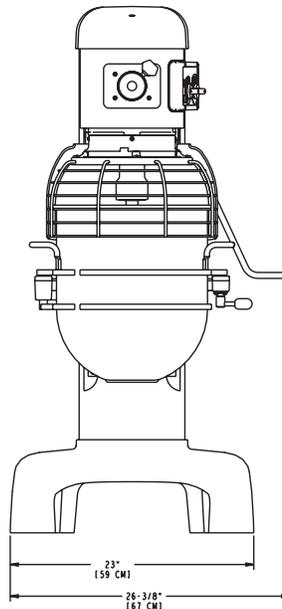
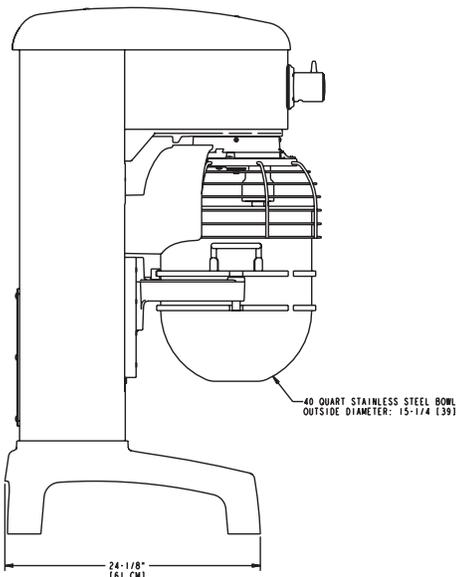


WARNING

ELECTRICAL AND GROUNDING CONNECTIONS MUST COMPLY WITH THE APPLICABLE PORTIONS OF THE NATIONAL ELECTRICAL CODE AND/OR OTHER CODE IN FORCE

NOTE

MACHINE WEIGHT (LESS BOWL)---387 LBS (175 KG)
SHIPPING WEIGHT-----453 LBS (205 KG)
BOWL WEIGHT-----118 LBS (53.5 KG)



As continued product improvement is a policy of Hobart, specifications are subject to change without notice.