

HOBART701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com**LEGACY[®]**
HL600 MIXER**HOBART****CARACTERÍSTICAS ESTANDAR**

- Servicio pesado 2.7 H.P. Motor
- Transmisión de engranajes
- Cuatro 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
- Cubeta abatible ergonómica
- Levantamiento de la cubeta
- Cubo de fijación cónica #12
- Base abierta
- Protector de tazón de acero inoxidable
- Acabado de pintura en polvo híbrido gris metalizado

MODELOS

- HL600 – Batidora multiuso de 60 litros
- HL600C – Mezclador de 60 cuartos de galón con paquete correctivo de máxima seguridad

**PAQUETE DE ACCESORIOS - con Hobart**
Liberación rápida Agitadores

El paquete de accesorios estándar incluye:

- Recipiente de acero inoxidable de 60 litros
- Batidora "B" de 60 cuartos
- Látigo de alambre "D" de 60 cuartos
- Gancho para masa "ED" de 60 cuartos

**LEGACY[®]**
HL600 MIXER

SOLUCIONES/BENEFICIOS

2.7 H.P. Motor

Durabilidad

Para las operaciones más exigentes.

Transmisión de engranajes

Durabilidad, fiabilidad

Garantiza un rendimiento constante y un tiempo de inactividad mínimo bajo cargas pesadas.

Cuatro velocidades fijas más la velocidad de agitación

Flexibilidad, fiabilidad y consistencia

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 en funcionamiento

Tecnología de agitación de arranque suave patentada

Sanidad

Cada velocidad tiene una transición suave hacia una velocidad más alta para reducir las posibilidades de salpicaduras de producto.

SmartTimer™ de 20 minutos

Comodidad, facilidad de uso, consistencia

Soporta los tiempos de mezcla de las recetas
Proporciona resultados precisos y elimina el exceso de mezcla

Recuperación automática del tiempo

Productividad, consistencia

Recuerda el último tiempo establecido para cada velocidad
Excelente para múltiples lotes

Cubeta abatible ergonómica

Facilidad de uso y comodidad

Fácil carga y descarga de productos
La instalación de la cubeta en un solo punto permite el montaje y desmontaje sencillo de la cubeta
El bloqueo del bol garantiza que el bol de la batidora esté bien colocado para que funcione

Protector de tazón de acero inoxidable

Protección

El enclavamiento de seguridad impide el funcionamiento cuando la parte delantera del protector está fuera de su posición

Accesorios Hobart

Durabilidad, flexibilidad y sencillez

Los agitadores Hobart Quick Release™ permiten una sencilla instalación y extracción del eje agitador
Los accesorios Hobart están diseñados para un uso prolongado 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 HL600

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

PRODUCTO	AGITADORES ADECUADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO	HL600
CAPACIDAD DEL RECIPIENTE (QTS. DE LÍQUIDO)		60
Claras de huevo	D	2 qts.
Mashed Potatoes	B & C	40 lbs.
Mayonesa (Qts. de aceite)	B or C or D	18 qts.
Merengue (Qts. de agua)	D	1½ qts.
Masa para gofres o pasteles calientes	B	24 qts.
Crema batida	D or C	12 qts.
Pastel, Angel Food (8-10 oz. cake)	C or I	45
Pastel, Caja o Plancha	B or C	50 lbs.
Pastel, Copa	B or C	60 lbs.
Pastel, Capas	B or C	60 lbs.
Pastel, libra	B	55 lbs.
Tarta, corta (bizcocho)	C or I	45 lbs.
Tarta, Bizcocho	C or I	36 lbs.
Galletas, Azúcar	B	40 lbs.
Masa, pan o panecillo (Lt.-Med.) 60% AR	§	ED
Masa, pan pesado 55% AR	§	ED
Pastel de masa	B & P	50 lbs.
Masa, Pizza Fina 40% AR (max. mix time 5 min.)	§‡	ED
Masa, Med. Pizza 50% AR	§‡	ED
Masa, Pizza Gruesa 60% AR	§‡	ED
Masa, Donut Levantado 65% AR	ED	30 lbs.†
Masa, trigo integral 70% AR	ED	70 lbs.
Huevos y azúcar para el bizcocho	B & C or I	24 lbs.
Goma pastelera, fondant	B	36 lbs.
Glaseado, malvavisco	C or I	5 lbs.
Manteca y Azúcar, Crema	B	48 lbs.
Pasta, fideos de huevo básicos (max. mix time 5 min.)	ED	30 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 una humedad de la harina del 12% a una temperatura del agua de 70°F.

□ 1ª Velocidad

* 2ª Velocidad

† 3ª Velocidad

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

‡ La 2ª velocidad no debe utilizarse nunca en productos con un 50% de AR o inferiores.

EL USO DE HIELO REQUIERE UNA REDUCCIÓN DEL 10% DEL TAMAÑO DEL LOTE.
1 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[®] HL600 MIXER

ESPECIFICACIONES

MOTOR:

2.7 H.P. motor de alto torque

200-240/50/60/3/1	18.0 (1 Phase) Amps
	10.0 (3 Phase) Amps
380-460/50/60/3	6.5 Amps

ELECTRICIDAD :

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

CONTROLES

Contactor magnético con protección de sobrecarga térmica. Botones de "Start-Stop" y Power Bowl Lift sellados internamente. Se suministra un transformador de circuito piloto de tensión reducida para máquinas de 380-460/50/60/3. Un SmartTimer™ de 20 minutos es estándar. SmartTimer™ incluye Automatic Time Recall , que recuerda el último tiempo ajustado para cada velocidad.

TRANSMISIÓN:

Una correa polivinílica de 5,4 H.P. transfiere la potencia del motor al eje de entrada y, a continuación, se engrana hasta la reducción deseada con un engranaje constante. Los engranajes y los ejes son de aleación de acero endurecido con tratamiento térmico, junto con rodamientos de bolas antifricción. Todos los engranajes y ejes están provistos de lubricantes de aceite y grasa circulante.

VELOCIDADES:

	Agitador (RPM)	Adjunto (RPM)
Revolver	36	71
Primero	71	138
Segundo	123	241
Tercero	206	401
Cuarto	362	707

GUARDIA DE LA COPA:

Parte delantera de alambre de acero inoxidable resistente y parte trasera de acero inoxidable sólido. 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.

ELEVADOR DE TAZÓN ELÉCTRICO:

Accionada por un motor eléctrico, la cubeta puede elevarse o bajarse mediante el control de los dedos a través del interruptor convenientemente situado. La cubeta permanecerá en su posición hasta que se active el interruptor. Función "Stir-on-Lift": Permite que el agitador funcione en velocidad de agitación mientras se eleva el bol de la batidora. Una vez que el recipiente está en la posición elevada, la batidora cambia automáticamente a la velocidad preseleccionada.

ACABADO:

Acabado de pintura en polvo híbrida gris metálico.

PIES:

Las almohadillas de neopreno son estándar.

CENTRO DE NATACIÓN:

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

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS:

Los siguientes elementos están disponibles con un coste adicional:

Tazón de acero inoxidable	Tapa para salpicaduras de tazón
Batidora plana "B"	Rascador de tazón
Látigo de ala "C"	Camión de la taza
Látigo de alambre "D"	Accesorios de 40 litros
Gancho de amasar "ED"	Vertedero de ingredientes
Cuchillo de repostería "P"	Cortadora de verduras de 9 pulgadas
"I" Látigo de alambre de alta resistencia	Accesorio para picar carne
Anillo de extensión de la taza	



Rascador de tazón Hobart



Vertedor de ingredientes Hobart

LEGACY[®] HL600 MIXER

HOBART

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

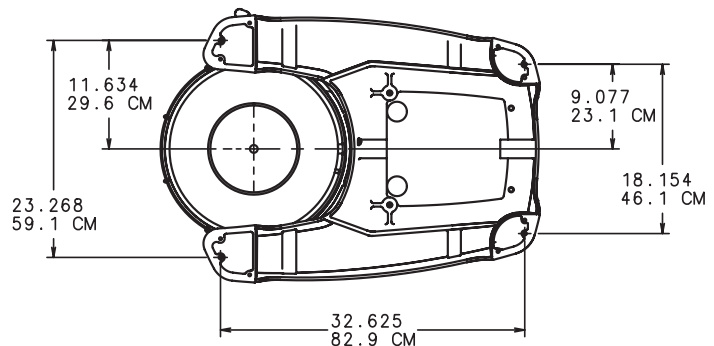
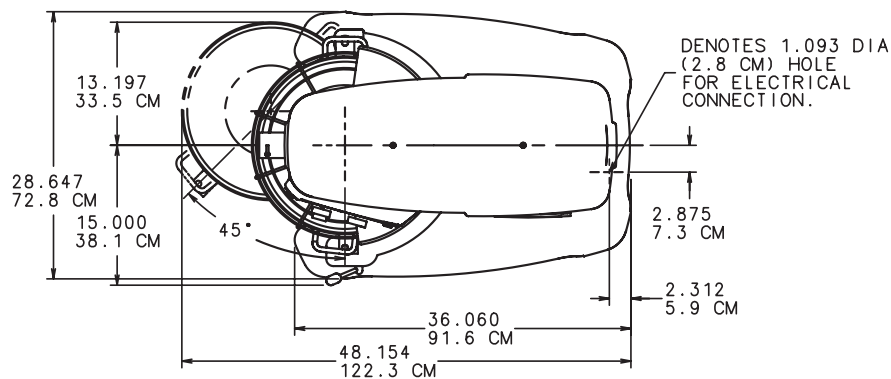
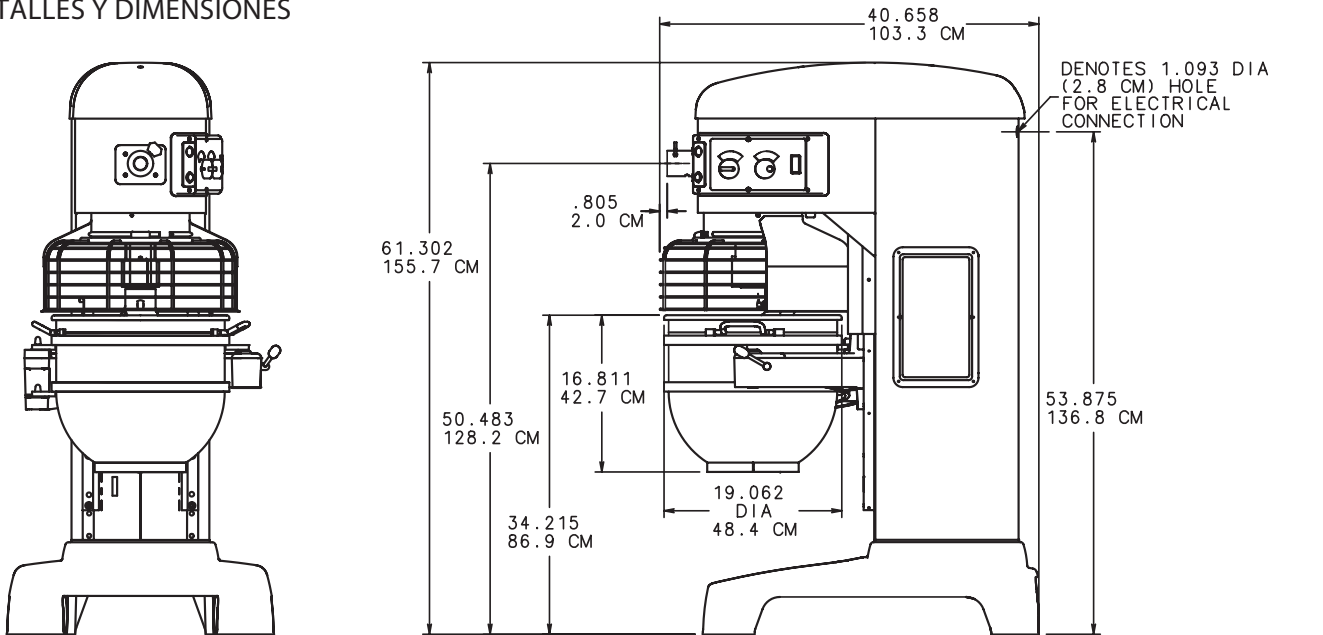
ESPECIFICACIONES

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

PESO: 866 lbs. net; 916 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 LOCAL ELECTRICAL CODES.

STANDARD MODEL:

NET WT (BOWL INCLUDED) 905 LBS (411.4 KG).
 DOMESTIC SHIPPING WT (BOWL INCLUDED) 955 LBS (434.1 KG).
 BOWL WT 39 LBS (17.7 KG)-REF

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