FICHA TÉCNICA BATIDORA CENTERLINE HMM20-1STD



HOBART



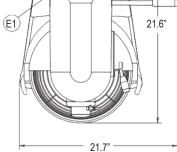


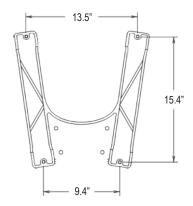
MODELO HMM20-1STD Batidora de 20 cuartos Hobart

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Transmisión de engranaje.
- Tres velocidades fijas.
- Batidor, batidor de alambre y gancho para masa.
- Motor estándar de uso intensivo.
- Salida planetaria 1/2 HP.
- Tecnología GearSafe™.
- Temporizador digital con recordatorio de tiempo restante.
- Guarda removible del tazón.
- Controles grandes de fácil acceso.
- Guarda del tazón de acero inoxidable.
- Diseño metálico en dos tonos.
- Entrada de aditamentos #12.



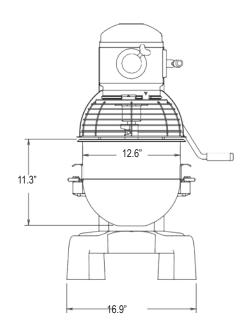


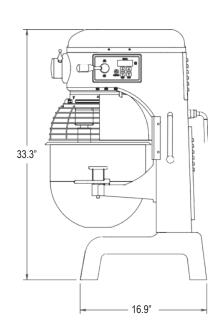


ESPECIFICACIÓN:

Dimensiones

885*550*587mm/ 34.84*21.65*23.11pulg. (inch)







SOLUCIONES/BENEFICIOS

DESEMPEÑO ESTÁNDAR DE USO INT	ENSIVO.	
Motor de alto torque de 1/2 HP de us	so intensivo.	
Transmisión de engranaje.	• Reducción del tiempo de inactividad.	
Tres velocidades fijas.	 Para incorporar, homogeneizar y mezclar ingredientes. Proporciona las velocidades correctas para un desempeño constante. 	
FÁCIL DE USAR.		
Temporizador digital.	 Ajuste de minutos y segundos para un desempeño de mezcla adecuado. Elimina el mezclado excesivo. 	
Recordatorio de tiempo restante.	Recuerda el último tiempo establecido. Excelente para el uso de recetas por lote.	
Levantamiento ergonómico del tazón con mango de fácil agarre EZ.	• Diseñado pensando en usted.	
Agitadores de estilo bayoneta.	• Batidor, batidor de alambre y gancho para masa incluidos.	
SANITIZACIÓN Y LIMPIEZA.		
Guarda del tazón de acero inoxidable.	• Eliminación de residuos para una limpieza fácil.	
SEGURIDAD DEL OPERADOR.		
Tecnología GearSafe.™	• Equipo de protección para cambios de velocidad accidentales durante la operación.	
Sistema Interlock Triple.	Tazón en su sitio.Tazón en posición.Guarda del tazón.	

DECLARACIÓN DE ESPECIFICACIONES

El equipo que se especifica proporciona un motor de alto torque de ½ H.P. Consta de una transmisión accionada por engranes de aleación de acero endurecida con rodamientos de bolas antifricción, controles de 3 velocidades con agitador para un máximo rendimiento, RMP, velocidades de 40, 75, 137, controles digitales con botones pulsadores de arranque y paro sellados internamente y recordatorio de tiempo restante. Además, cuenta con tazón de acero inoxidable, batidor de alambre, batidor plano y gancho para masa, así como la guarda removible del tazón.



TABLA DE CAPACIDAD DE LA BATIDORA HMM20

Capacidades máximas recomendadas - capacidad de la masa con las características de agua a 70 °F (21 °C) y 12% de humedad de la harina.

PRODUCTOS	AGITADORES ADECUADOS PARA LA OPERACIÓN	HMM20
CAPACIDAD DEL TAZÓN (CUARTOS LÍQUIDOS)		20
Huevos blancos	Batidor de alambre	1 cuarto
Puré de papa	Batidor	15 libras (6.8 kg)
Mayonesa (cuartos de aceite)	Batidor o gancho para masa	10 cuartos
Merengue (cuartos de agua)	Batidor de alambre	1 ½ pts.
Masa para hotcakes o wafles	Batidor	8 cuartos
Crema batida	Batidor de alambre	4 cuartos
Pastel de caja o losa	Batidor	20 libras (9 kg)
Cupcake	Batidor	20 libras (9 kg)
Pastel de capas	Batidor	□ 20 libras (9 kg)
Panqué, bizcocho	Batidor	□ 21 libras (9.5 kg)
Galletas, azúcar	Batidor	15 libras (6.8 kg)
Masa para pan o bollos (Ligera-Mediana.) 60% IA §	Gancho para masa	□ 25 libras (11.3 kg)
Masa para pie	Batidor	□ 18 libras (8.1 kg)
Masa, pizza delgada (tiempo máx. de mezclado 5 min) §‡	Gancho para masa	□ 9 libras (4 kg)
Masa, pizza mediana 50% IA §‡	Gancho para masa	🛘 10 libras (4.5 kg)
Masa levada, 65% IA	Gancho para masa	9 libras (4 kg) *
Masa, trigo integral 70% IA	Gancho para masa	20 libras (9 kg)
Huevos y azúcar para bizcocho	Batidor	8 libras (3.6 kg)
Manteca y azúcar, crema	Batidor	16 libras (7.2 kg)
Pasta, fideos de huevo (tiempo máx. de mezclado 5 min.)	Gancho para masa	5 libras (2.2 kg)

NOTA: % IA (% de índice de absorción), peso del agua dividido entre el peso de la harina. La capacidad depende del porcentaje de humedad de la masa.

- 1 1era velocidad.
- * 2da velocidad.
- + 3ra velocidad.
- § Si utiliza harina con alto contenido de gluten, reduzca el tamaño del lote de masa en 10%.
- **‡** La 2da velocidad nunca se debe utilizar en productos con 50% IA o menor.

SI SE UTILIZA HIELO SERÁ NECESARIA UNA REDUCCIÓN DE 10% DEL TAMAÑO DEL LOTE. 1 galón de agua pesa 8.33 lb (3.7 kg).

NOTA: No utilice la entrada de aditamentos cuando el equipo está mezclando.



ESPECIFICACIONES

- **MOTOR:** Motor de alto torque de uso intensivo de 1/2 HP 100-120/50/60/1 9.0 amperes.
- **ELÉCTRICAS:** 100-120/50/60/1 Aprobado por ETL.
- CONTROLES: Protección contra sobrecarga de estado sólido. Botones pulsadores de arranque y paro ("Start-Stop") sellados internamente. Sin liberación de voltaje. Temporizador digital estándar. El recordatorio de tiempo restante recuerda el último tiempo establecido a partir del último lote.
- TRANSMISIÓN: Accionada por engranes de aleación de acero endurecida tratada térmicamente y con rodamientos antifricción y función de malla constante. Lubricante para todos los engranes y ejes.
- VELOCIDADES:

Agitador (RPM)

Primera	40
Segunda	75
Tercera	137

• GUARDA DEL TAZÓN: Rejilla en la parte frontal y parte sólida en la parte trasera, ambas de acero inoxidable. La parte frontal de la guarda gira fácilmente para agregar ingredientes y colocar o quitar el agitador. Se separa en segundos para lavarlo en la tarja o la máquina lavaloza. La parte trasera del tazón se puede lavar rápidamente en su lugar. La guarda debe estar cerrada antes de poner la batidora en funcionamiento.

- **LEVANTAMIENTO DEL TAZÓN:** Es una manivela de estilo ergonómico, fácil de operar.
- TERMINADO: Metálico en tono gris con negro. Entrada de aditamentos: Equipada con una entrada de aditamentos estándar de Hobart #12 montada en la parte frontal para utilizar con aditamentos Hobart #12.
- ACCESORIOS Y ADITAMENTOS (DISPONIBLE CON COSTO EXTRA):
 - Tazón de acero inoxidable BOWL-HMM20.
 - Batidor plano BEATER-HMM20.
 - Batidor de alambre WHIP-HMM20.
 - Gancho para amasar DOUGH-HMM20.
 - Gancho para amasar "J" JDOUGH-HMM20.
 - Tolva para ingredientes CHUTE-HMM20.
 - Rebanador de vegetales VS9.
 - Aditamento para cortador de carne.
- **ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:** 100-120/50/60/1 Aprobado por ETL.
- **PESO:** Envío nacional 180 libras (81.64 kg)-204 libras (92.53 kg).
- GARANTÍA: El equipo tiene un año de garantía en partes, mano de obra y kilometraje contra defectos del fabricante. Se encuentran disponibles contratos de servicio.
- ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS DE LA MÁQUINA: 100-120/50/60/1 Aprobado por ETL.

ADVERTENCIA: Debe cumplir con las partes aplicables del Código Eléctrico Nacional y/u otros códigos eléctricos locales.



DEDICADOS AL AVANCE DE LAS TECNOLOGÍAS Y AL DISEÑO DE EQUIPO PARA LA MEJORA CONTINUA DE LA INDUSTRIA CULINARIA.

SERVICIO OTORGADO A TRAVÉS DE HOBART MÉXICO

VIVEROS DE LA COLINA #238, VIVEROS DE LA LOMA, TLALNEPANTLA, EDO. DE MEX. C.P. 54080 T. (55).67.200.830

HOBART.COM.MX

