

HOBARTViveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma
Tlalnepantla Tel: 50-62-82-00 • www.hobart.com.mx**BATIDORA LEGACY®
HL120****HOBART****CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR**

- Motor de 1/2 H.P. de uso intensivo
- Transmisión de engranes
- Tres velocidades fijas y una para batir
- Controles de cambio
- Tecnología patentada de batido de inicio suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 15 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

MODELO

- HL120: Batidora de 12 cuartos para todos los usos

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



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

- **El paquete de accesorios Deluxe incluye:**
 - Tazón de acero inoxidable de 12 cuartos
 - Batidor plano tipo B de 12 cuartos
 - Batidor de alambre tipo D de 12 cuartos
 - Limpiador del tazón de 12 cuartos
 - Tolva de 12 cuartos para ingredientes
- **El paquete de accesorios estándar incluye:**
 - Tazón de acero inoxidable de 12 cuartos
 - Batidor plano tipo B de 12 cuartos
 - Batidor de alambre tipo D de 12 cuartos

**BATIDORA LEGACY HL120**

SOLUCIONES Y BENEFICIOS

Motor de 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 consistente y un tiempo de espera mínimo bajo cargas pesadas.

Tres 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 15 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 HL120

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	HL120
CAPACIDAD DEL TAZÓN (CUARTOS)		12
Claras de huevo	D	1 ¼ pts.
Puré de papas	B Y C	4.535 kg.
Mayonesa (cuartos de aceite)	B o C o D	4 ½ cuartos
Merengue (cuartos de agua)	D	3/4 pts.
Masa para <i>Waffle</i> o <i>Hot Cakes</i>	B	5 cuartos
Crema batida	D o C	2 ½ cuartos
Pastel de ángel (pastel 226.80 - 283.50 gr)	C o I	7
Base para pastel	B o C	5.443 kg.
<i>Cupcakes</i> (panquecitos)	B o C	5.443 kg.
Capa para pastel	B o C	5.443 kg.
Panqué	B	5.443 kg.
Pastel pequeño (esponjoso)	C o I	3.628kg.
Pastel esponjoso	C o I	2.948 Kg.
Galletas con azúcar	B	4.535 Kg.
Masa para pan o rollos (Lt.-Med.) 60% RA	§	□ 5.896Kg.
Masa para pan pesado 55% RA	§	□ 3.628Kg.
Masa para pay	B Y P	4.989Kg.
Masa para pizza delgada 40% RA (tiempo máximo de batido, 5 min.)	§‡	□ 2.267Kg.
Masa para pizza mediana 50% RA	§‡	□ 2.721Kg.
Masa para pizza gruesa 60% RA	§‡	□ 4.989Kg.
Masa para donas 65% RA	ED	1.814Kg *
Masa de harina de trigo entero 70% RA	ED	4.989Kg. □
Huevo y azúcar para pastel esponjoso	B y C o I	2.267Kg
Glaseado, Fondant	B	3.175 Kg.
Glaseado, malvaviscos	C o I	566.99 gr.
Margarina y azúcar batidas	B	4.309 Kg.
Pasta para fideos o tallarines con huevo (tiempo máximo de batido 5 min.)	ED	—

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.

NOTA: La entrada de aditamentos no debe usarse mientras está batiendo.



Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma
Tlalnepantla Tel: 50-62-82-00 • www.hobart.com.mx

BATIDORA LEGACY® HL120

ESPECIFICACIONES

MOTOR:

Motor de 1/2 H.P. de alta torsión.

100-120/50/60/1 8.0 Amps

200-240/50/60/1 5.0 Amps

INFORMACIÓN ELÉCTRICA:

100-120/50/60/1, 200-240/50/60/1, 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 15 min. 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 engranajes son una aleación de acero resistente a calor de dentado constante con rodamientos de bolas anti fricción. Los lubricantes aceitan todos los engranajes y los ejes.

VELOCIDADES:

	Batidor (RPM)	Aditamento (RPM)
Batir	59	33
Primera (baja)	107	61
Segunda (intermedia)	198	113
Tercera (alta)	365	207

GUARDA DEL TAZÓN:

La guarda tiene el frente de acero inoxidable de uso intensivo y la parte posterior sólida. La parte frontal del guarda gira fácilmente para agregar los ingredientes e instalar o retirar el batidor. La guarda se quita en segundos para lavarla en la lavaloza o en el fregadero (batea, Costa Rica). La parte posterior del 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 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
- Cubierta contra salpicaduras del tazón
- Limpiador del tazón
- Tolva para ingredientes
- Rebanador de 9" (22.86 cm) para vegetales
- Aditamento de molino de carne
- Tapetes de hule para el piso
- Soportes para charolas de aditamentos



Limpiador del tazón Hobart



Tolva Hobart para ingredientes

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

BATIDORA LEGACY[®] HL120



Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma
Tlalnepantla Tel: 50-62-82-00 • www.hobart.com.mx

ESPECIFICACIONES

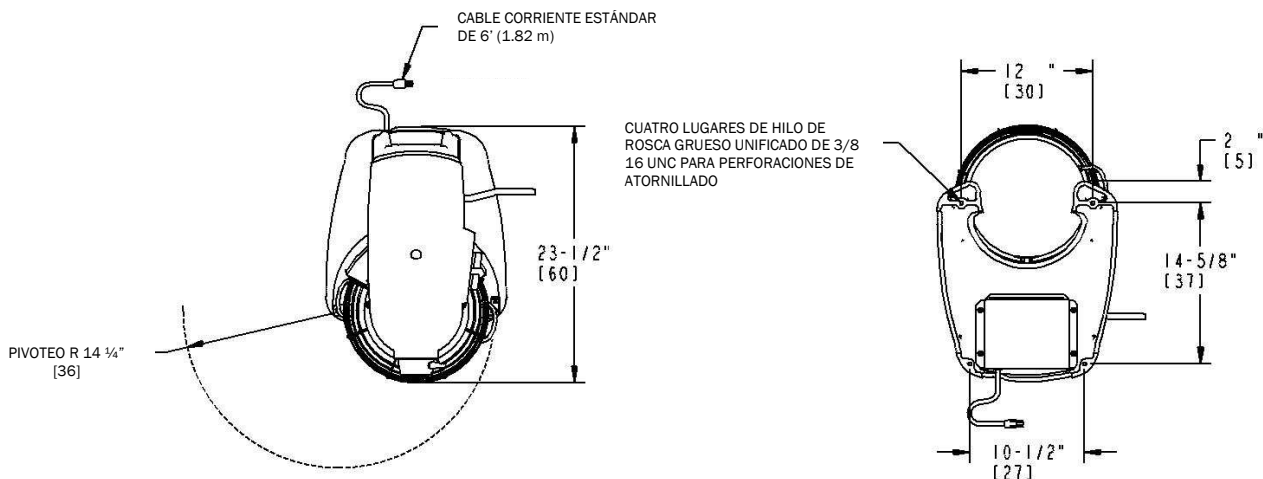
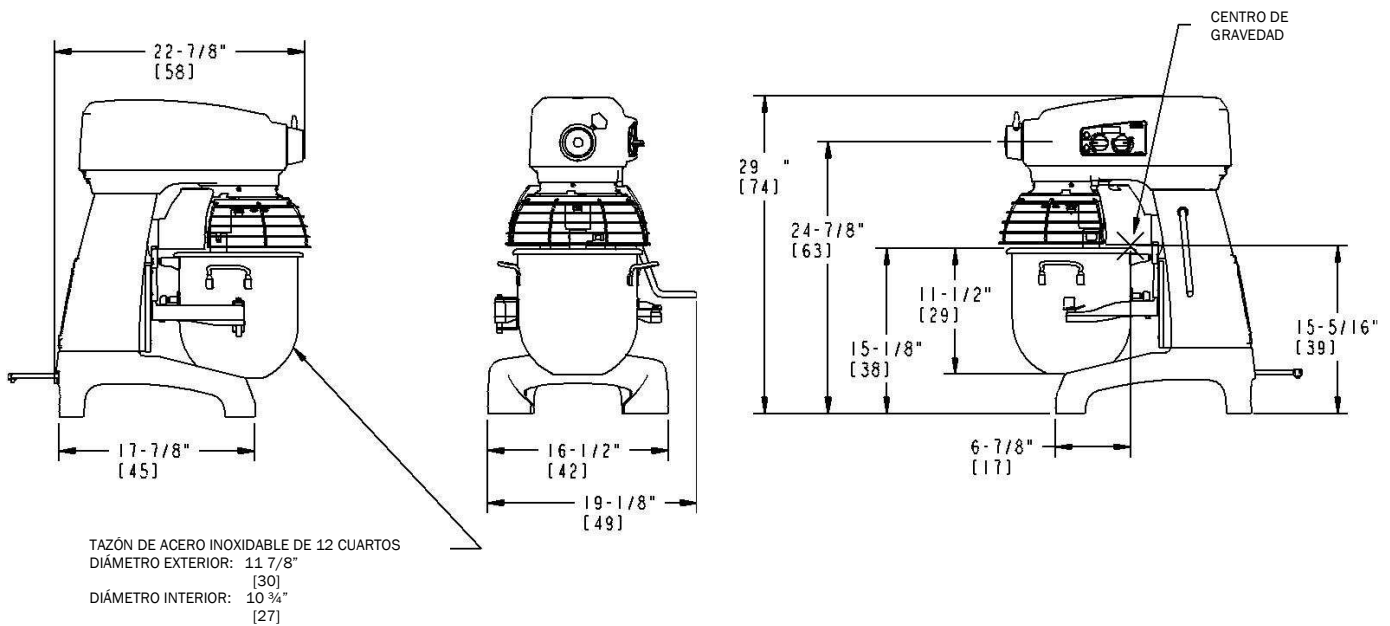
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

100-120/50/60/1, 200-240/50/60/1, listado por los UL.

PESO: Peso neto: 85.728 Kg. Peso por envío nacional: 92.532 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)	84.821 Kg
PESO POR ENVÍO	91.625 Kg.
PESO DEL TAZÓN	3.401 Kg.

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