

FICHA TÉCNICA

BATIDORA HMM20-1STD



HOBART



MODELO HMM20-1STD Batidora de 20 cuartos Hobart

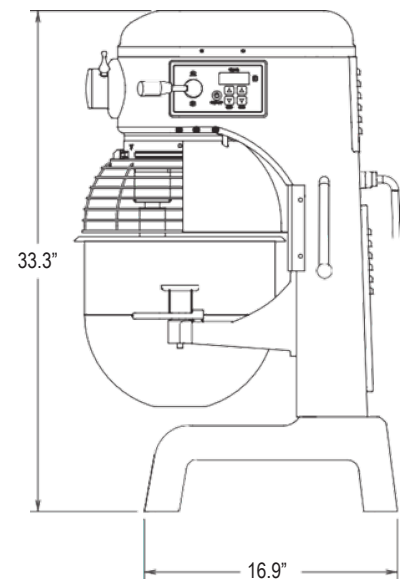
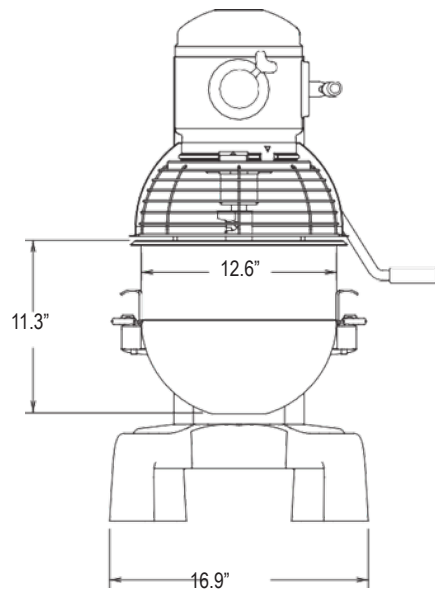
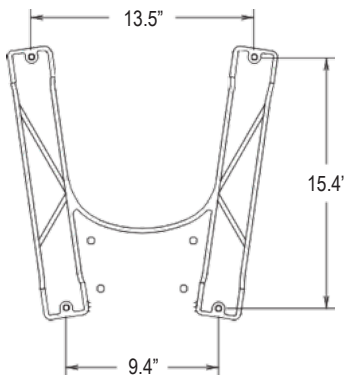
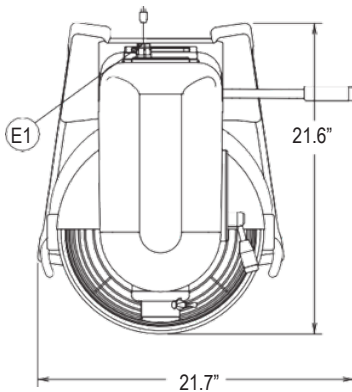
CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- 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 INTENSIVO.	
Motor de alto torque de 1/2 HP de uso intensivo.	
Transmisión de engranaje.	<ul style="list-style-type: none"> • Reducción del tiempo de inactividad.
Tres velocidades fijas.	<ul style="list-style-type: none"> • Para incorporar, homogeneizar y mezclar ingredientes. • Proporciona las velocidades correctas para un desempeño constante.
FÁCIL DE USAR.	
Temporizador digital.	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste de minutos y segundos para un desempeño de mezcla adecuado. • Elimina el mezclado excesivo.
Recordatorio de tiempo restante.	<ul style="list-style-type: none"> • Recuerda el último tiempo establecido. • Excelente para el uso de recetas por lote.
Levantamiento ergonómico del tazón con mango de fácil agarre EZ.	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñado pensando en usted.
Agitadores de estilo bayoneta.	<ul style="list-style-type: none"> • Batidor, batidor de alambre y gancho para masa incluidos.
SANITIZACIÓN Y LIMPIEZA.	
Guarda del tazón de acero inoxidable.	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminación de residuos para una limpieza fácil.
SEGURIDAD DEL OPERADOR.	
Tecnología GearSafe.™	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo de protección para cambios de velocidad accidentales durante la operación.
Sistema Interlock Triple.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 1/2 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 waffles	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.

□ 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 lavalozas. 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.

TW FOOD
EQUIPMENT
GROUP
L A T I N O A M É R I C A

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

