

**HOBART**Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma,  
Tlalnepantla Tel: 50-62-82-00 • www.hobart.com.mx**BATIDORA LEGACY®  
HL 200****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

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

- **El paquete de accesorios estándar incluye:**
- Tazón de acero inoxidable de 20 cuartos
  - Batidor plano tipo B de 20 cuartos
  - Batidor de alambre tipo D de 20 cuartos

**MODELOS**

- HL200: Batidora de 20 cuartos para todos los usos
- HL200C: Batidora de 20 cuartos para todos los usos con paquete para correccional de máxima seguridad

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

**BATIDORA LEGACY HL200**

## 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 HL200

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	HL200
CAPACIDAD DEL TAZÓN (CUARTOS)		20
Claras de huevo	D	1 cuarto
Puré de papas	B Y C	6.803 kg.
Mayonesa (cuartos de aceite)	B o C o D	10 cuartos
Merengue (cuartos de agua)	D	1 1/2 pts.
Masa para Waffle o Hot Cakes	B	8 cuartos
Crema batida	D o C	4 cuartos
Pastel de ángel (pastel 226.80 - 283.50 gr)	C o I	15
Base para pastel	B o C	9.71 kg.
Cupcakes (panquecitos)	B o C	9.71 kg.
Capa para pastel	B o C	9.71 kg.
Panqué	B	9.525 kg.
Pastel pequeño (esponjoso)	C o I	6.803kg.
Pastel esponjoso	C o I	5.443 Kg.
Galletas con azúcar	B	6.803 Kg.
Masa para pan o rollos ( Lt.-Med.) 60% RA	§	□ ED 11.339 Kg.
Masa para pan pesado 55% RA	§	ED 6.803Kg. □
Masa para pay	B Y P	8.164Kg.
Masa para pizza delgada 40% RA (tiempo máximo de batido, 5 min.)	§‡	□ ED 4.82 Kg.
Masa para pizza mediana 50% RA	§‡	□ ED 4.535 Kg.
Masa para pizza gruesa 60% RA	§‡	□ ED 9.71 Kg.
Masa para donas 65% RA	ED	4.82 Kg *
Masa de harina de trigo entero 70% RA	ED	9.71 Kg. □
Huevo y azúcar para pastel esponjoso	B y C o I	3.628 Kg
Glaseado, Fondant	B	5.443 Kg.
Glaseado, malvaviscos	C o I	0.907 gr.
Margarina y azúcar batidas	B	7.257 Kg.
Pasta para fideos o tallarines con huevo (tiempo máximo de batido 5 min.)	ED	2.267 Kg.

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,  
Tlalhepantla Tel: 50-62-82-00 • www.hobart.com.mx

# BATIDORA LEGACY® HL200

## 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 engranes son una aleación de acero resistente a calor de dentado constante con rodamientos de bolas anti fricción. Los lubricantes aceitan todos los engranes 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 lavalozza 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 Hobart.

### 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
- Batidor de gancho tipo E
- Cuchilla tipo P para pasta hojaldre
- Cubierta contra salpicaduras del tazón
- Accesorios de 12 cuartos
- 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.

## ESPECIFICACIONES

### ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

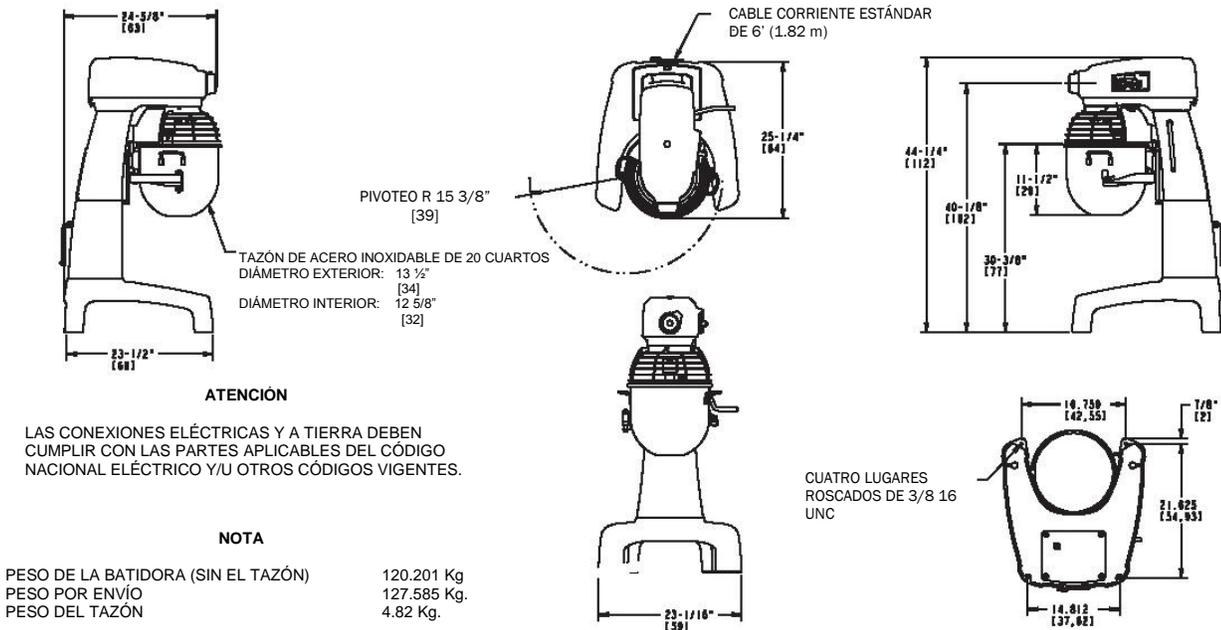
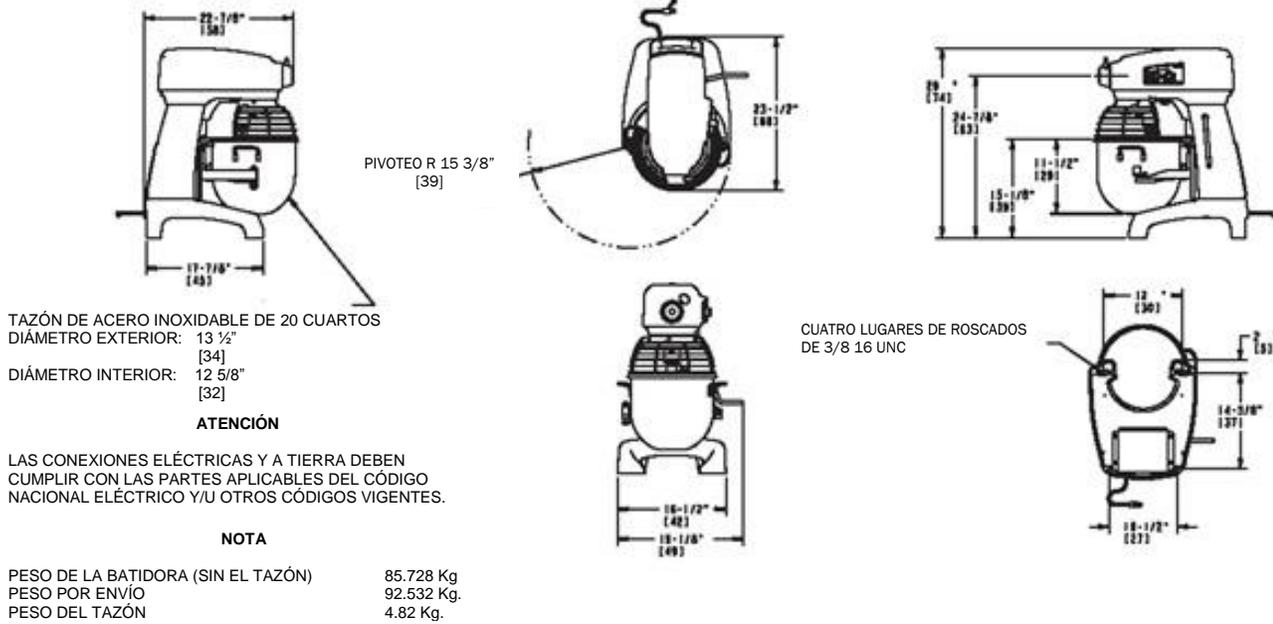
100-120/50/60/1, 200-240/50/60/1, listado por los UL.

**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

CABLE CORRIENTE ESTÁNDAR DE 1.82 m.



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