

HOBART**BATIDORA N50**

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

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Motor de 1/6 H.P de velocidad fija diseñado por Hobart.
- Transmisión motriz de engranes
- Tres velocidades fijas
- Recubrimiento en polvo híbrido disponible en gris Hobart
- Controles grandes y accesibles
- Entrada de aditamentos #10
- Levantamiento manual del tazón
- Tazón de acero inoxidable de 5 cuartos, batidor plano tipo B, batidor de alambre tipo D, batidor de gancho para masa ED, cable corriente y clavija

ACCESORIOS

- Tazón de acero inoxidable
- Batidor plano tipo B
- Batidor plano tipo B de acero inoxidable
- Batidor de alambre tipo D
- Batidor de gancho tipo ED para masa

MODELO

- N50- 5 cuartos para todos los usos con tazón, batidor plano, de alambre y de gancho
- N50A 5 cuartos para todos los usos con tazón y Batidor plano de acero inoxidable (ASTM estándar C305)

Las especificaciones, los detalles y las dimensiones se encuentran al reverso.

**BATIDORA N50**

SOLUCIONES Y BENEFICIOS

Motor de 1/6 H.P. diseñado por Hobart.

Durabilidad

- El motor de uso intensivo cumple con las más grandes demandas de operaciones

Transmisión motriz de engranes

Durabilidad, confiabilidad

- Garantiza el funcionamiento consistente y un tiempo de espera mínimo de engranes motrices bajo cargas pesadas.

Tres velocidades fijas

Flexibilidad, confiabilidad y consistencia

- Para incorporar, mezclar y batir ingredientes
- Da resultados consistentes a través del batido.

Batidores Hobart

Durabilidad, confiabilidad

- Los batidores fabricados de Hobart están diseñados para su uso a largo plazo bajo condiciones de uso intensivo.
- La selección amplia de batidores brinda múltiples usos para las recetas y el procesamiento de productos.

TABLA DE CAPACIDAD DE LA BATIDORA N50

Capacidades máximas recomendadas: capacidades para masa basadas en agua a 70°F (21.11°C) y 12% de humedad de la harina

PRODUCTO	BATIDORES ADECUADOS POR OPERACIÓN	CANTIDAD
CAPACIDAD DEL TAZÓN (CUARTOS)		
Claros de huevo	D	½ pts.
Puré de papa	B Y C	1.360 kg.
Mayonesa (cuartos de aceite)	B o C o D	1 ½ cuartos
Merengue (cuartos de agua)	D	¼ pts.
Masa para Waffle o Hot Cakes	B	2 cuartos
Crema batida	D o C	3 pts.
Pastel de ángel (pastel de 226.80-283.50 gr)	C o I	2
Base para pastel	B o C	1.814 Kg.
Cupcakes (pastelitos)	B o C	1.360 Kg.
Capa para pastel,	B o C	1.360 Kg.
Panqué	B	1.360 Kg.
Pastel pequeño (esponjoso)	C o I	1.360 Kg.
Pastel esponjoso	C o I	0.907 Kg.
Galletas con azúcar	B	1.360 Kg.
Masa para pan o rollos (Lt- med) 60%AR §	ED	1.814 Kg
Masa para pan pesado 55% RA §	ED	—
Masa para pay	B Y P	1.360 Kg.
Masa para pizza delgada 40% RA (tiempo máximo de batido 5 minutos) ‡	ED	—
Masa para pizza mediana 50%RA ‡	ED	—
Masa para pizza gruesa 60% AR ‡	ED	—
Masa para donas (rosquillas) 65% RA	ED	—
Masa de harina de trigo entero 70% RA	ED	—
Huevo y azúcar para pastel esponjoso	B Y C o I	0.907 Kg.
Glaseado, Fondant	B	0.907 Kg.
Glaseado, malvaviscos	C o I	226.80 gr.
Margarina y azúcar batida	B	1.360 Kg.
Pasta para fideos o tallarines con huevo (tiempo máximo de batido 5 minutos)	ED	—

NOTA: % AR (% 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 la harina a una temperatura del agua de 21.11°C (70°C).

§ Si se usa harina con alto contenido de gluten, reduzca el tamaño arriba mencionado de los lotes con masa a un 10%

‡ La batidora N50 requiere una reducción de 50% en el tamaño de los lotes para mezclar en la velocidad 2 con masas iguales o menores a 50% RA

EL USO DE HIELO REQUIERE UNA REDUCCIÓN DE 10% EN EL TAMAÑO DE LOS LOTES

1 galón de agua pesan 3.8 kilogramos

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



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

ESPECIFICACIONES

MOTOR: Motor de 1/6 H.P diseñado por Hobart, ventilado, con baleros y cierre anti goteo

Monofásica	100-120V	2.9 Amps
	230V	1.4 Amps

INFORMACIÓN ELÉCTRICA:

100-120/60/1 Listados por los UL para uso residencial y comercial. También disponible en 100/50/1, 230/50/1, 220/60/1 y 230/60/1, que no están listados por los UL.

CONTROLES

Los controles son de un sólo polo de tipo interruptor asegurados de manera mecánica con la manija de cambio de transmisión Los controles incluye el interruptor de circuito automático con el interruptor de restablecimiento manual.

TRANSMISIÓN

Transmisión de selección de tres velocidades
Manija de cambio cómoda montada cerca del interruptor OFF (apagado) y ON (encendido).

VELOCIDADES

Tres velocidades positivas: baja, intermedia y alta

	Batidor (RPM)	Aditamento (RPM)
Baja	136	60
Intermedia	281	124
Alta	580	255

TAZÓN Y BATIDORES

El tazón de acero inoxidable tiene una capacidad de 5 cuartos. El tazón se asegura en la parte superior e inferior de los brazos, cual es el cual es controlado por la palanca manual. El batidor de acero inoxidable está también disponible

ACABADO:

Recubrimiento en polvo híbrido disponible en gris Hobart

EQUIPO ESTÁNDAR:

Es la batidora con 1 tazón de acero inoxidable de 5 cuartos, 1 batidor plano tipo B, 1 batidor de alambre tipo D, 1 batidor de gancho tipo ED para masa, cable corriente y clavija.

ENTRADA DE ADITAMENTOS:

La batidora está equipada con una entrada de aditamentos estándar # 10 de Hobart montada al frente. Puede usarse cualquier aditamento de tamaño #10.

ADITAMENTOS Y ACCESORIOS:

Las siguientes piezas están disponibles con costo:

Tazón de acero inoxidable
Batidor plano tipo B
Batidor plano tipo B de acero inoxidable
Batidor de alambre tipo D
Batidor de gancho tipo ED para masa

LISTADO POR: Los Underwriters Laboratories, Inc y la NSF International.

ESPECIFICACIONES

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

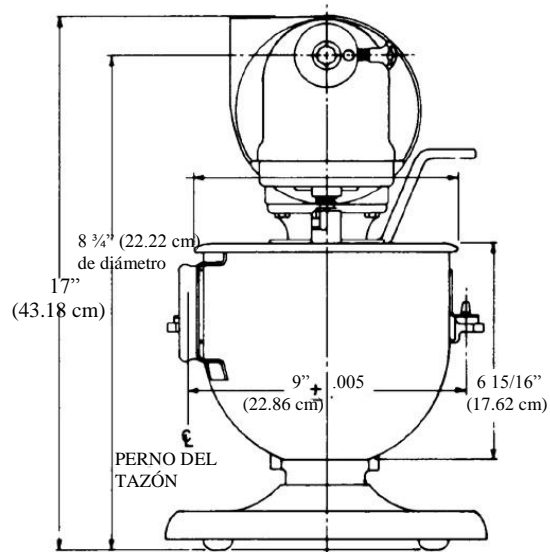
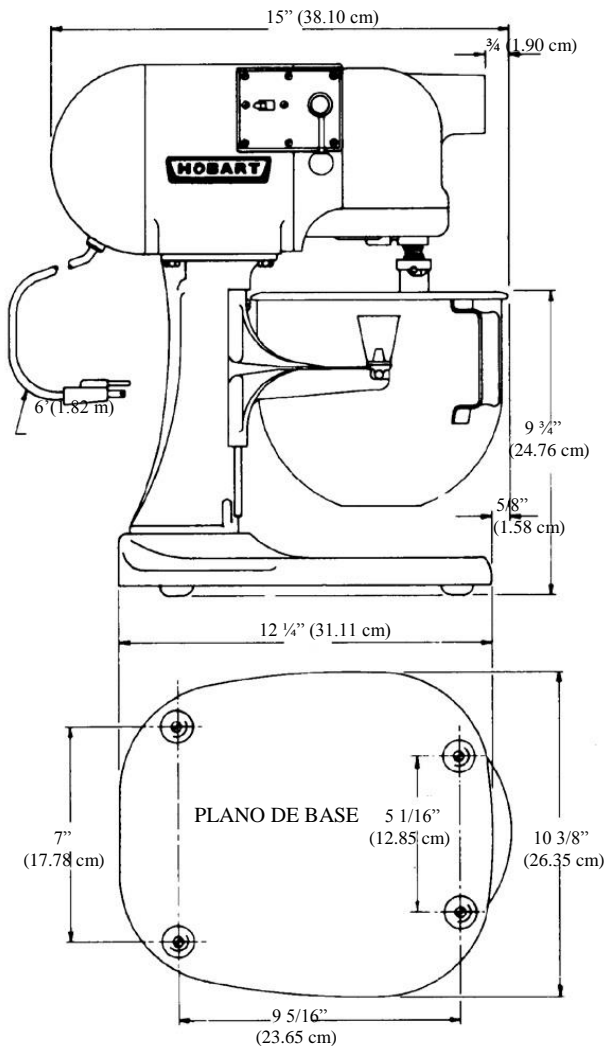
100-120/60/1, listado por los UL para uso residencial y comercial. También están disponibles a 100/50/1, 230/50/1, 220/60/1 y 230/60/1, que no están listados por los UL.

GARANTÍA: La batidora tiene un año de garantía en partes y mano de obra contra defectos de fabricación. La batidora en garantía la debe llevar a la oficina de servicio autorizado de Hobart.

PESO NETO: 20.186 Kg

PESO POR ENVÍO NACIONAL: 24.947 kg.

DETALLES Y DIMENSIONES



ATENCIÓN

LAS CONEXIONES ELECTRICAS Y A TIERRA DEBEN CUMPLIR
CON LA PARTE APLICABLE DEL CÓDIGO NACIONAL ELÉCTRICO
Y/U OTROS CÓDIGOS LOCALES VIGENTES

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