

**HOBART**Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma,  
Tlalnepantla Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx**AMASADORA EN ESPIRAL  
HSL180****HOBART****CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR**

- Tazón fijo
- Guarda del tazón en forma de alambre de acero inoxidable
- Control de temporizador electrónico doble
- Sistema motriz del tazón reversible
- Control con pulsos del tazón
- Ruedas posteriores y frontales
- Patas estabilizadoras frontales ajustables
- Dos velocidades
- Tapa de aluminio fundido
- Marco de acero del cuerpo de la amasadora
- Acabado de recubrimiento de polvo

**MODELO**

- HSL180: Amasadora en espiral de 81.646 Kg

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



AMASADORA EN ESPIRAL HSL180

# AMASADORA EN ESPIRAL HSL180



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

## SOLUCIONES Y BENEFICIOS

### Motores de alta torsión

Durabilidad

- Uso intensivo para cumplir con las más grandes demandas de trabajo

### Tazón de acero inoxidable

Resistente y durable

- Los tazones están diseñados para usarlos a largo plazo bajo condiciones de trabajo intensivo.

### Guarda del tazón en forma de alambre de acero inoxidable

Protección y facilidad de uso

- El seguro evita la operación cuando está fuera de su lugar la parte frontal del guarda.
- Para ver y agregar con facilidad los ingredientes sin detener la amasadora

### Control del temporizador electrónico doble de 20 min.

Cómodo, fácil de usar y consistencia con la receta

- Deje programada la amasadora para un cambio automático de la primera a la segunda velocidad.

### Sistema motriz del tazón reversible

Flexibilidad y versatilidad

- Ideal para incorporar ingredientes y amasar lotes pequeños
- Brinda versatilidad y alta producción en un sólo equipo.

### Sistema motriz del tazón

Estabilidad, confiabilidad y durabilidad

- Este sistema que está montado en los rodamientos de bolas elimina el soporte extra del tazón y ofrece durabilidad.

### Control con pulsos del tazón

Cómodo, fácil de usar y productividad

- Facilita la descarga y le da una entrega más rápida del lote.

## TABLA DE CAPACIDAD DEL EQUIPO

PRODUCTO	Harina	Lote
Pan 60% RA	45.359 Kg.	81.646 Kg.*:
Trigo integral	45.359 Kg	86.182 Kg.*:
Pizza delgada 40% RA	28.122 Kg.	36.287 Kg.*
Pizza mediana 50% RA	36.287 Kg.	56.699 Kg.*
Pizza ligera 60% RA	45.359 Kg.	63.502 Kg.*
Masa para tartas	-	27.215 Kg.□
Bagel 50% RA	40.823 Kg.	63.502 Kg.*

NOTA: % RA (% Rango 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 están basadas en el contenido de humedad de 12% de la harina y en la temperatura del agua a 70°F. La harina para pan se usó para las capacidades de masa para pan y la harina con alto contenido de gluten para las harinas para pizza y bagels (pan en forma de dona o rosquilla cubiertos de cebolla, sal, semillas de sésamo, ajo, etc.)

\* Si la temperatura del agua está debajo de 55°F o si el 25% o más del agua es hielo, disminuya el tamaño del lote reduciendo la harina a 11.339 Kg. u otros ingredientes como corresponde. El agua fría o el hielo provoca que la masa se haga dura o que sea difícil de amasar, lo que aumenta la carga en la transmisión y en el motor del equipo.

□La masa para tartas puede amasarse en la velocidad 1 con la rotación del tazón en el sentido contrario a las manecillas del reloj

**1 galón de agua pesa 3.778 Kg.**

## ESPECIFICACIONES

### MOTORES:

El motor de la amasadora está protegido y es de alta torsión con rodamientos de bolas y caja de ardilla polifase de trabajo por inducción. El brazo en espiral es de dos velocidades de 2.8/5.1 H.P y el motor del tazón es de 1/2 H.P

### INFORMACIÓN ELÉCTRICA:

208/60/3, 26.1 amps, certificado con la marca ETL por cumplir con las normas de seguridad y sanitización. Llame para voltajes adicionales.

### CONTROLES

Las cajas de control principal y las del operador tienen protección contra el polvo, botones de arranque y paro y un circuito de piloto con fusibles de voltaje reducido. Los contactores magnéticos cuentan con protección de sobrecarga térmica de restablecimiento automático para cada motor. La dirección de la rotación del tazón se puede seleccionar con el interruptor de rotación. El tazón puede operarse sin el brazo en espiral usando el botón con pulsos del tazón. La amasadora puede funcionar en modo continuo o con el temporizador.

### GUARDA DEL TAZÓN:

Es de acero inoxidable de forma de alambre y cuenta con seguro para evitar la operación del brazo en espiral cuando está arriba el guarda.

### TEMPORIZADORES:

Los controles del temporizador electrónico doble puede ajustarse entre 0 y 20 minutos. El tiempo para las velocidades altas y bajas puede pre establecerse para aumentar la productividad. La amasadora cambiará automáticamente de la velocidad baja a la de alta cuando se haya completado el ciclo con el temporizador para la velocidad baja. La alarma audible del equipo le avisa al operador cuando se ha terminado el ciclo de amasado. La perilla en los controles simplifica el tiempo establecido.

### SISTEMAS MOTRICES:

El brazo en espiral de amasado y el tazón tiene sistemas motrices separados. Cada uno usa un tren de engranaje helicoidal constante que es controlado por el motor y la banda múltiple motriz. Todos los engranes están lubricados y los ejes van en los rodamientos de bolas.

### VELOCIDADES:

La primera velocidad del brazo en espiral es de 100 rpm y la segunda de 200 rpm. La velocidad del tazón es de 15 rpm.

### TAZÓN:

Es de acero inoxidable pulido con capacidad de 150 cuartos con eje central.

### RUEDAS:

Los rodamientos de bolas que están montados en las ruedas posteriores y frontales permiten la facilidad de movimiento para la limpieza. La amasadora cuenta con patas estabilizadores frontales ajustables.

### ACABADO:

Es de pintura de recubrimiento de polvo gris. La parte superior es de pintura de bicomponente líquida gris.

### PESO:

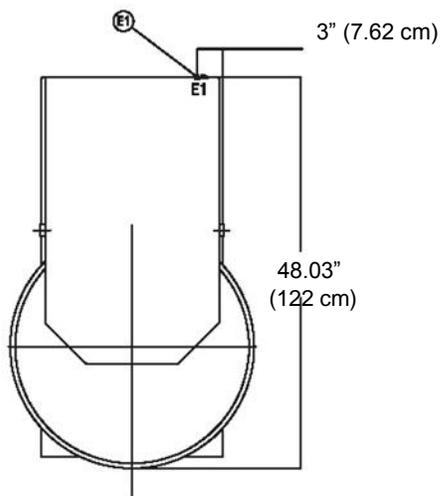
Neto (aproximado): 565.20 Kg. Peso de envío: 655.9 Kg.

# AMASADORA EN ESPIRAL HSL180

# HOBART

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

## DETALLES Y DIMENSIONES



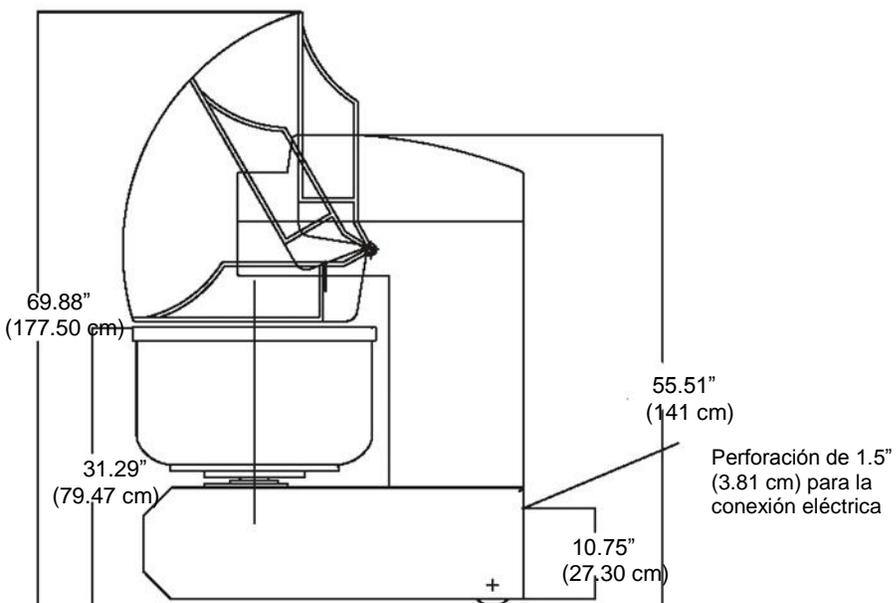
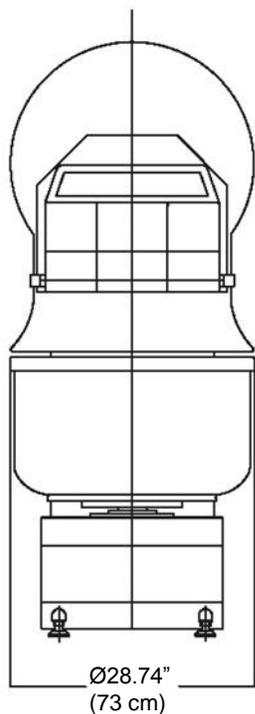
### ATENCIÓN

LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS Y A TIERRA DEBEN CUMPLIR CON LA PARTE APLICABLE DE LOS CÓDIGOS NACIONALES ELÉCTRICOS Y/U OTROS CÓDIGOS LOCALES ELÉCTRICOS

MODELO ESTÁNDAR:

PESO NETO (TAZÓN INCLUIDO): 565.20 Kg.

PESO POR ENVÍO NACIONAL (TAZÓN INCLUIDO): 655.9 Kg



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