



PREPARAZIONE DI ALIMENTI
MIXERS

SERIE EU



HOBART

GRANDI PRESTAZIONI PER TUTTA LA VITA

AFFIDABILITA' ATTRAVERSO LA QUALITA'

Da centotrenta anni HOBART è sinonimo di qualità e vanta una esperienza inarrivabile nella progettazione e nella costruzione di apparecchiature robuste ed estremamente affidabili. E' proprio su queste caratteristiche che si e' costruita negli anni la leggenda di questo mito americano.



EFFICIENZA ATTRAVERSO LA SEMPLICITA'

Sia i modelli da banco che quelli a pavimento sono stati progettati secondo le più avanzate dottrine ergonomiche e presentano una azione planetaria esclusiva per trattare gli ingredienti in modo efficace ed efficiente. Il meccanismo di sollevamento della vasca riduce enormemente lo sforzo richiesto all'operatore. I modelli più piccoli hanno vasche a sollevamento manuale mentre quelli di dimensioni maggiori si avvalgono di un sistema di sollevamento meccanizzato; in entrambi i casi l'impegno fisico richiesto all'utilizzatore è minimo.



Modello A 200
20 l Capacità vasca



Modello HSM 10
10 l Capacità vasca



Modello HSM 20
20 l Capacità vasca



Modello HSM 30
30 l Capacità vasca

SICUREZZA ATTRAVERSO LA ROBUSTEZZA

Tutti i mixer EU sono costruiti rispettando la normativa CE e sono dotati di dispositivi di sicurezza ridondanti; ad esempio l'azionamento della macchina non è possibile se tutte le protezioni non sono montate correttamente ed uno speciale dispositivo, l' NVR (No-Volt-Release) garantisce agli operatori un livello di protezione mai raggiunto prima. La costruzione è estremamente robusta, tutti i componenti, sia meccanici che elettrici, sono ampiamente sovradimensionati a garanzia di una lunghissima vita operativa anche in presenza di condizioni e ritmi di lavoro particolarmente gravosi.

VERSATILITA' ATTRAVERSO LA VARIETA'

I mixers HL possono utilizzare una ricchissima serie di agitatori ed altri accessori. Proprio come i nostri mixers, anche gli agitatori sono progettati per garantire una lunghissima durata in condizioni di lavoro estremamente pesanti. L'acciaio delle vasche è specifico per ambienti acidi come le preparazioni a base di pomodoro, uova o zuccheri, così viene garantita una lunghissima durata anche a questo componente critico. Sono disponibili carrelli trasporto vasche per i modelli a pavimento, come pure una linea completa di complementi per operare con quantità di prodotto ridotte; HOBART offre inoltre un particolare mozzo di collegamento che incrementa ulteriormente la flessibilità dei mixers consentendone l'impiego anche come tagliaverdure o tritacarne.



Modello HSM 40
40 | Capacità vasca



Modello H 600
60 | Capacità vasca



Modello H 800
80 | Capacità vasca

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germania
 Telefono: +49(0)781.600-28 20 | Fax: +49(0)781.600-28 19
 E-Mail: info-export@hobart.de | Internet: www.hobart-export.com

Un'azienda del gruppo ITW.

MODELLI ED EQUIPAGGIAMENTI

MODELLO	A 200	HSM 10	HSM 20	HSM 30	HSM 40	H 600	H 800
Mescolamento planetario	●	●	●	●	●	●	●
TIPO							
Da banco	●	●	●	-	-	-	-
A pavimento	●	-	-	●	●	●	●
VELOCITÀ							
Tre velocità	●	-	●	●	●	-	-
Quattro velocità	-	-	-	-	-	●	●
Sei velocità	-	●	-	-	-	-	-
MOZZO DI COLLEGAMENTO							
Standard	●	-	-	-	-	-	-
Opzionale	-	-	-	●	●	●	●
DOTAZIONI STANDARD							
Timer	●	-	●	●	●	●	●
Vasca in acciaio speciale	●	●	●	●	●	●	●
Frustra a filo	●	-	●	●	●	●	●
Uncino per pasta molle	●	●	●	●	●	●	●
Agitatore piatto	●	●	●	●	●	●	●

● Incluso

Ulteriori accessori disponibili come optional.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	DA BANCO			A PAVIMENTO				
	A 200	HSM 10	HSM 20	A 200	HSM 30	HSM 40	H 600	H 800
Capacità della vasca in lt ⁽¹⁾	20	10	20	20	30	40	60	80
Allacciamento elettrico	230/50/1 400/50/3	230/50/1	230/50/1 400/50/3	230/50/1 400/50/3	230/50/1 400/50/3	230/50/1 400/50/3	230/50/1 400/50/3	400/50/3
Potenza installata in Kw	0,37	0,35	0,37	0,37	1,1	1,1	1,5	1,5
DIMENSIONI in mm (H x L x P)								
Larghezza	545	415	497	545	720	720	997	1.054
Profondità	472,5	365	450	472,5	580	580	700	700
Altezza	770	575	805	1.128	1.340	1.340	1.420	1.420
PESO in Kg	90	25	85	97	246	246	328	344

⁽¹⁾ Sono disponibili anche modelli con capacità vasca ridotta (escluso HSM 10)

