

PREPARAZIONE DINAMICA
MIXERS

HOBART

SERIE HL

EFFICIENZA – AFFIDABILITA' – INNOVAZIONE



HOBART

1 | GRANDI PRESTAZIONI PER TUTTA LA VITA

I MIXERS HOBART LEGACY

La tradizione HOBART da centotrenta anni vi aiuta nella vostra attività, giorno dopo giorno, offrendovi apparecchiature affidabili, sicure, facili da utilizzare e da pulire come i mixer HL, con la loro grande precisione di funzionamento e l'ottima consistenza del miscelato.

AFFIDABILITA' ATTRAVERSO LA SICUREZZA

Il „cuore affidabile“ dei mixers HL è il motore con avviamento soft start che incrementa gradualmente la velocità di rotazione dell'agitatore adattandola alla progressiva omogenizzazione del prodotto, evitando sovraccarichi sui componenti strutturali. Gli ingranaggi della trasmissione, i cuscinetti e l'albero sono sovradimensionati, realizzati in acciaio indurito termicamente; Il controllo del moto utilizza componenti per impieghi pesanti; la struttura di protezione della trasmissione è in acciaio pressofuso. La sicurezza dell'operatore è garantita: un sensore impedisce l'avviamento finché la vasca non è perfettamente agganciata e la protezione superiore chiusa; l'esclusivo sistema BHT (rilevamento altezza vasca) non permette l'avviamento se la vasca non è perfettamente verticale.

CONSISTENZA ATTRAVERSO LA PRECISIONE

Il sistema SmartTimer produce esattamente la consistenza da voi desiderata con un livello di controllo sul mescolamento mai raggiunto prima.



La funzione SOF (Shift-On-the-Fly, „cambio al volo“) varia la velocità anche durante il funzionamento. La funzione Soft Start brevettata permette variazioni di velocità dolci e graduali, preservando l'omogeneità del prodotto. La funzione di agitazione lenta avvia il mixer a bassa velocità prima del mescolamento.



Modello N50
5 l Capacità vasca



Modello HL120
12 l Capacità vasca



Modello HL200
20 l Capacità vasca



Modello HL300
30 l Capacità vasca

SERIE HL

EFFICIENZA – AFFIDABILITA' – INNOVAZIONE

EFFICIENZA ATTRAVERSO LA SEMPLICITA'

I modelli HL 120, 200, 300 e 400 hanno una maniglia di sollevamento ergonomica che richiede un limitato impegno fisico. Nei modelli HL 600, 800 e 1200 la movimentazione della vasca è totalmente automatica tramite un tasto. La funzione ATR (Automatic Time Recall) richiama automaticamente l'ultimo tempo impostato per ogni profilo di velocità, semplificando le operazioni quando trattate più volte lo stesso prodotto alternandolo ad altre preparazioni. La pulizia a fine lavoro è semplice, data la grande velocità di smontaggio dei componenti. Uno speciale paraspruzzi evita le fuoriuscite di prodotto durante il funzionamento e il basamento è progettato per la massima pulibilità.



Il sistema di traslazione laterale della vasca rende estremamente pratico aggiungere ingredienti, prelevare il prodotto mescolato, montare e smontare la bacinella.

VERSATILITA' ATTRAVERSO LA VARIETA'

I mixers HL possono utilizzare una ricchissima serie di agitatori ed accessori. Anche gli agitatori garantiscono una lunghissima durata in condizioni estremamente pesanti. Il sistema brevettato QRA (Quick Release Agitators) permette un rapidissimo aggancio e sgancio degli agitatori. L'acciaio delle vasche è specifico per ambienti acidi come le preparazioni a base di pomodoro, uova o zuccheri, garantendo la lunga durata di questo componente. Sono disponibili carrelli trasporto vasche per i modelli a pavimento ed una linea completa di chiusure paraspruzzi; HOBART offre un particolare mozzo di collegamento che permette l'impiego anche come tagliaverdure o tritacarne.



Il sistema brevettato QRA permette di cambiare gli agitatori in pochi secondi: basta tirare la manopola del QRA e rimuovere l'agitatore.



Modello HL400
40 | Capacità vasca



Modello HL600
60 | Capacità vasca



Modello HL800
80 | Capacità vasca



Modello HL1400
140 | Capacità vasca

HOBART GMBH
 Robert-Bosch-Straße 17
 77656 Offenburg/GERMANIA
 Phone +49(0)781.600-28 20
 Fax +49(0)781.600-28 19
 email: info-export@hobart.de
 www.hobart-export.com

HOBART ITALIA
 Via XXV aprile, 1, Badia Pozzeveri,
 55010 Altopascio (LU)
 Tel. 0583 277409
 Fax. 0583 277507
 info@hobart.it
 www.hobart.it

EFFICIENZA – AFFIDABILITÀ – INNOVAZIONE

Member of the ITW Food Equipment Group Europe

2 | MODELLI ED EQUIPAGGIAMENTI

MODELLO	HL120	HL200	HL300	HL400	HL600	HL800	HL1400
Mescolamento planetario	●	●	●	●	●	●	●
3 velocità + agitazione lenta	●	●	●	●	–	–	–
4 velocità + agitazione lenta	–	–	–	–	●	●	●
SOF ("Cambio al volo")	●	●	●	●	●	●	●
Soft start	●	●	●	●	●	●	●
SmartTimer 15 minuti	●	●	●	–	–	–	–
SmartTimer 30 minuti	–	–	–	●	–	–	–
SmartTimer 50 minuti	–	–	–	–	●	●	●
Preimpostazione ATR	●	●	●	●	●	●	●
Pannello di comando intuitivo	●	●	●	●	●	●	●
Vasca a traslazione laterale	●	●	●	●	●	●	●
Mozzo di collegamento	●	●	●	●	●		
Basamento aperto	●	●	●	●	●	●	●
Vasca in acciaio	●	●	●	●	●	●	●
Movimento vasca meccanizzato	–	–	–	–	●	●	●
Finitura grigio metallizzato	●	●	●	●	●	●	●
EQUIPAGGIAMENTO STANDARD	–	–	–	–	–	–	–
Vasca in acciaio speciale	●	●	●	●	●	●	●
Agitatore piatto	●	●	●	●	●	●	●
Frusta in filo	●	●	●	●	●	–	–
Uncino per pasta molle	–	–	–	●	●	●	●
Carrello trasporto vasca	–	–	–	–	–	●	●

● Incluso Ulteriori accessori disponibili come optional.

3 | CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	DA BANCO			A PAVIMENTO						
	N50	HL120	HL200	HL120	HL200	HL300	HL400	HL600	HL800	HL1400
Capacità della vasca in lt ¹⁾	5	12	20	12	20	30	40	60	80	140
Allacciamento elettrico	230/50/1	200-240/ 50/60/1 400/50/3	200-240/ 50/60/1 400/50/3	200-240/ 50/60/1 400/50/3	200-240/ 50/60/1 400/50/3	230/50/1 400/50/3	230/50/1 400/50/3	230/50/1 400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potenza installata in Kw	0.12	0.37	0.37	0.37	0.37	0.55	1.1	2.0	2.2	3.7
Dimensioni in mm										
Larghezza	381	600	640	640	640	760	770	1,223	1,529 ³⁾	1,595 ³⁾
Profondità	264	490 ²⁾	490 ²⁾	590 ²⁾	590 ²⁾	670 ²⁾	670 ²⁾	728	976 ³⁾	1,101 ³⁾
Altezza	432	740	740	1,120	1,120	1,260	1,270	1,557	1,641	1,718
Peso in Kg	21	88	90	88	90	184	184	411	624	662

¹⁾ A partire dal modello HL 200 sono disponibili anche vasche con capacità ridotta

²⁾ Inclusa maniglia

³⁾ Con vasca aperta

