

FICHA TÉCNICA
BATIDORA CENTERLINE HMM20-1STD



HOBART



MODELO HMM20-1STD Batidora de 20 cuartos Hobart

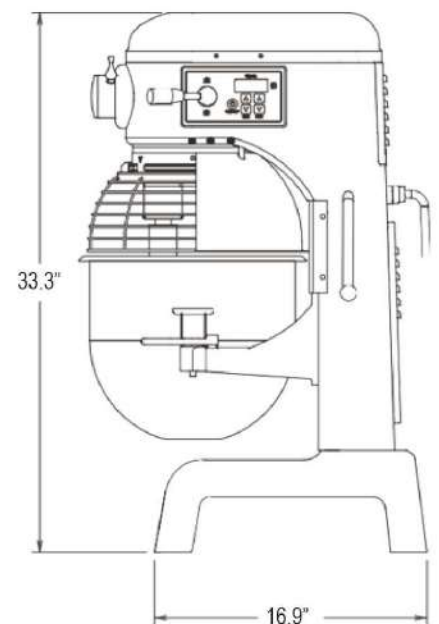
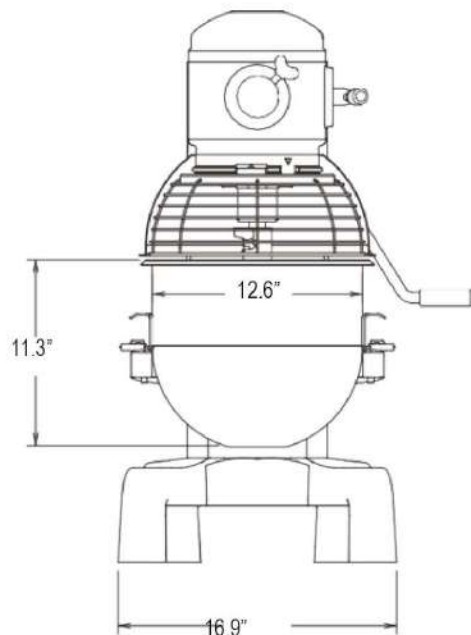
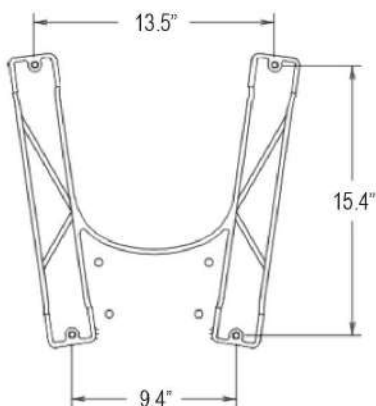
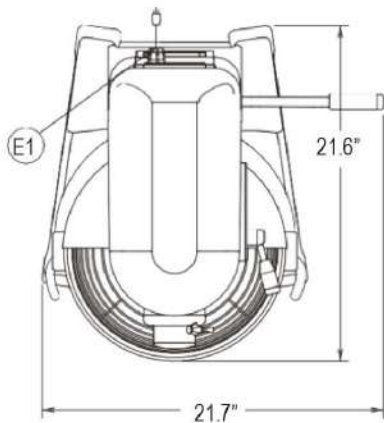
CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Transmisión de engranaje.
- Tres velocidades fijas.
- Batidor, batidor de alambre y gancho para masa.
- Motor estándar de uso intensivo.
- Salida planetaria 1/2 HP.
- Tecnología GearSafe™.
- Temporizador digital con recordatorio de tiempo restante.
- Guarda removible del tazón.
- Controles grandes de fácil acceso.
- Guarda del tazón de acero inoxidable.
- Diseño metálico en dos tonos.
- Entrada de aditamentos #12.

ESPECIFICACIÓN:

Dimensiones

885*550*587mm /
34.84*21.65*23.11pulg. (inch)



SOLUCIONES/BENEFICIOS

| DESEMPEÑO ESTÁNDAR DE USO INTENSIVO. | |
|--|---|
| Motor de alto torque de 1/2 HP de uso intensivo. | |
| Transmisión de engranaje. | <ul style="list-style-type: none"> • Reducción del tiempo de inactividad. |
| Tres velocidades fijas. | <ul style="list-style-type: none"> • Para incorporar, homogeneizar y mezclar ingredientes. • Proporciona las velocidades correctas para un desempeño constante. |
| FÁCIL DE USAR. | |
| Temporizador digital. | <ul style="list-style-type: none"> • Ajuste de minutos y segundos para un desempeño de mezcla adecuado. • Elimina el mezclado excesivo. |
| Recordatorio de tiempo restante. | <ul style="list-style-type: none"> • Recuerda el último tiempo establecido. • Excelente para el uso de recetas por lote. |
| Levantamiento ergonómico del tazón con mango de fácil agarre EZ. | <ul style="list-style-type: none"> • Diseñado pensando en usted. |
| Agitadores de estilo bayoneta. | <ul style="list-style-type: none"> • Batidor, batidor de alambre y gancho para masa incluidos. |
| SANITIZACIÓN Y LIMPIEZA. | |
| Guarda del tazón de acero inoxidable. | <ul style="list-style-type: none"> • Eliminación de residuos para una limpieza fácil. |
| SEGURIDAD DEL OPERADOR. | |
| Tecnología GearSafe.™ | <ul style="list-style-type: none"> • Equipo de protección para cambios de velocidad accidentales durante la operación. |
| Sistema Interlock Triple. | <ul style="list-style-type: none"> • Tazón en su sitio. • Tazón en posición. • Guarda del tazón. |

DECLARACIÓN DE ESPECIFICACIONES

El equipo que se especifica proporciona un motor de alto torque de ½ H.P. Consta de una transmisión accionada por engranes de aleación de acero endurecida con rodamientos de bolas antifricción, controles de 3 velocidades con agitador para un máximo rendimiento, RMP, velocidades de 40, 75, 137, controles digitales con botones pulsadores de arranque y paro sellados internamente y recordatorio de tiempo restante. Además, cuenta con tazón de acero inoxidable, batidor de alambre, batidor plano y gancho para masa, así como la guarda removible del tazón.

TABLA DE CAPACIDAD DE LA BATIDORA HMM20

Capacidades máximas recomendadas - capacidad de la masa con las características de agua a 70 °F (21 °C) y 12% de humedad de la harina.

| PRODUCTOS | AGITADORES ADECUADOS PARA LA OPERACIÓN | HMM20 |
|---|--|-----------------------|
| CAPACIDAD DEL TAZÓN (CUARTOS LÍQUIDOS) | | 20 |
| Huevos blancos | Batidor de alambre | 1 cuarto |
| Puré de papa | Batidor | 15 libras (6.8 kg) |
| Mayonesa (cuartos de aceite) | Batidor o gancho para masa | 10 cuartos |
| Merengue (cuartos de agua) | Batidor de alambre | 1 ½ pts. |
| Masa para hotcakes o waffles | Batidor | 8 cuartos |
| Crema batida | Batidor de alambre | 4 cuartos |
| Pastel de caja o losa | Batidor | 20 libras (9 kg) |
| Cupcake | Batidor | 20 libras (9 kg) |
| Pastel de capas | Batidor | □ 20 libras (9 kg) |
| Panqué, bizcocho | Batidor | □ 21 libras (9.5 kg) |
| Galletas, azúcar | Batidor | 15 libras (6.8 kg) |
| Masa para pan o bollos (Ligera-Mediana.) 60% IA § | Gancho para masa | □ 25 libras (11.3 kg) |
| Masa para pie | Batidor | □ 18 libras (8.1 kg) |
| Masa, pizza delgada (tiempo máx. de mezclado 5 min) §‡ | Gancho para masa | □ 9 libras (4 kg) |
| Masa, pizza mediana 50% IA §‡ | Gancho para masa | □ 10 libras (4.5 kg) |
| Masa levada, 65% IA | Gancho para masa | 9 libras (4 kg) * |
| Masa, trigo integral 70% IA | Gancho para masa | 20 libras (9 kg) |
| Huevos y azúcar para bizcocho | Batidor | 8 libras (3.6 kg) |
| Manteca y azúcar, crema | Batidor | 16 libras (7.2 kg) |
| Pasta, fideos de huevo (tiempo máx. de mezclado 5 min.) | Gancho para masa | 5 libras (2.2 kg) |

NOTA: % IA (% de índice de absorción), peso del agua dividido entre el peso de la harina. La capacidad depende del porcentaje de humedad de la masa.

□ 1era velocidad.

* 2da velocidad.

+ 3ra velocidad.

§ Si utiliza harina con alto contenido de gluten, reduzca el tamaño del lote de masa en 10%.

‡ La 2da velocidad nunca se debe utilizar en productos con 50% IA o menor.

SI SE UTILIZA HIELO SERÁ NECESARIA UNA REDUCCIÓN DE 10% DEL TAMAÑO DEL LOTE.

1 galón de agua pesa 8.33 lb (3.7 kg).

NOTA: No utilice la entrada de aditamentos cuando el equipo está mezclando.

ESPECIFICACIONES

- **MOTOR:** Motor de alto torque de uso intensivo de 1/2 HP 100-120/50/60/1 9.0 amperes.
- **ELÉCTRICAS:** 100-120/50/60/1 – Aprobado por ETL.
- **CONTROLES:** Protección contra sobrecarga de estado sólido. Botones pulsadores de arranque y paro (“Start-Stop”) sellados internamente. Sin liberación de voltaje. Temporizador digital estándar. El **recordatorio de tiempo** restante recuerda el último tiempo establecido a partir del último lote.
- **TRANSMISIÓN:** Accionada por engranes de aleación de acero endurecida tratada térmicamente y con rodamientos antifricción y función de malla constante. Lubricante para todos los engranes y ejes.
- **VELOCIDADES:**

Agitador (RPM)

| | |
|---------|-----|
| Primera | 40 |
| Segunda | 75 |
| Tercera | 137 |

- **GUARDA DEL TAZÓN:** Rejilla en la parte frontal y parte sólida en la parte trasera, ambas de acero inoxidable. La parte frontal de la guarda gira fácilmente para agregar ingredientes y colocar o quitar el agitador. Se separa en segundos para lavarlo en la tarja o la máquina lavalozas. La parte trasera del tazón se puede lavar rápidamente en su lugar. La guarda debe estar cerrada antes de poner la batidora en funcionamiento.

- **LEVANTAMIENTO DEL TAZÓN:** Es una manivela de estilo ergonómico, fácil de operar.
- **TERMINADO:** Metálico en tono gris con negro. Entrada de aditamentos: Equipada con una entrada de aditamentos estándar de Hobart #12 montada en la parte frontal para utilizar con aditamentos Hobart #12.
- **ACCESORIOS Y ADITAMENTOS (DISPONIBLE CON COSTO EXTRA):**
 - Tazón de acero inoxidable BOWL-HMM20.
 - Batidor plano BEATER-HMM20.
 - Batidor de alambre WHIP-HMM20.
 - Gancho para amasar DOUGH-HMM20.
 - Gancho para amasar “J” JDOUGH-HMM20.
 - Tolla para ingredientes CHUTE-HMM20.
 - Rebanador de vegetales VS9.
 - Aditamento para cortador de carne.
- **ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:** 100-120/50/60/1 – Aprobado por ETL.
- **PESO:** Envío nacional 180 libras (81.64 kg)-204 libras (92.53 kg).
- **GARANTÍA:** El equipo tiene un año de garantía en partes, mano de obra y kilometraje contra defectos del fabricante. Se encuentran disponibles contratos de servicio.
- **ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS DE LA MÁQUINA:** 100-120/50/60/1 – Aprobado por ETL.

ADVERTENCIA: Debe cumplir con las partes aplicables del Código Eléctrico Nacional y/u otros códigos eléctricos locales.

TW FOOD
EQUIPMENT
GROUP
LATINOAMÉRICA

DEDICADOS AL AVANCE DE LAS TECNOLOGÍAS
Y AL DISEÑO DE EQUIPO PARA LA MEJORA
CONTINUA DE LA INDUSTRIA CULINARIA.

SERVICIO OTORGADO A TRAVÉS DE HOBART MÉXICO

