

FICHA TÉCNICA  
**BATIDORA CENTERLINE HMM10-1STD**



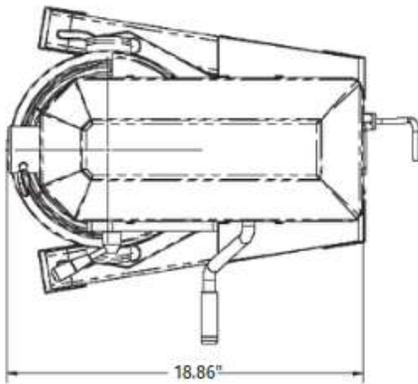
*centerline*  
by **HOBART**



**MODELO** Batidora de 10 cuartos Hobart HMM10-1STD

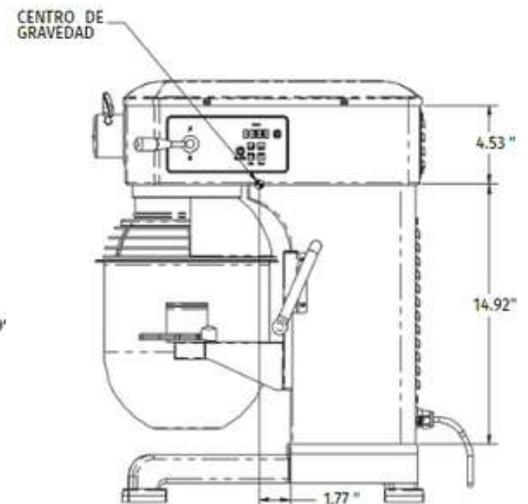
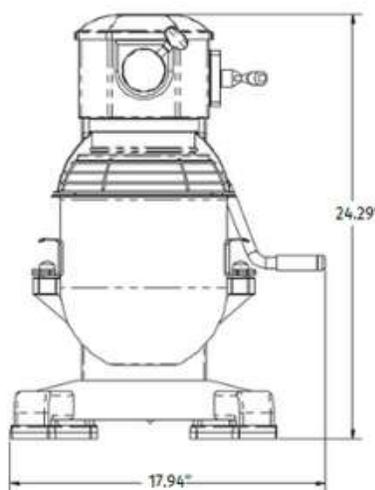
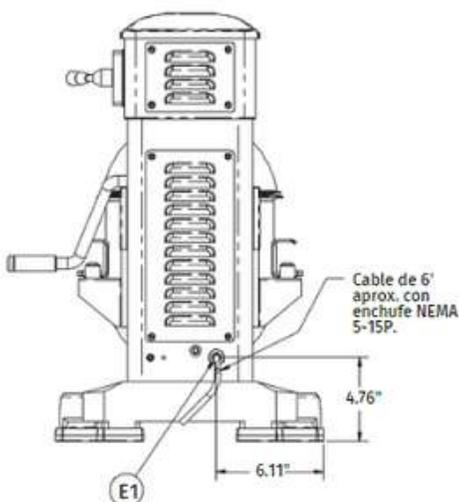
## CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Transmisión por engranaje.
- Tres velocidades fijas.
- Batidor, batidor de alambre y gancho para masa.
- Motor estándar de uso intensivo.
- Salida planetaria 3/4 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



## SOLUCIONES/BENEFICIOS

<b>DESEMPEÑO ESTÁNDAR DE USO INTENSIVO.</b>	
Motor de alto torque de 3/4 HP de uso intensivo.	
Transmisión por engranaje.	• Reducción del tiempo de inactividad.
Tres velocidades fijas.	• Para incorporar, mezclar y homogeneizar ingredientes. • Proporciona las velocidades correctas para un desempeño.
<b>FÁCIL DE USAR.</b>	
Temporizador digital.	• Ajuste de minutos y segundos para un desempeño adecuado. • Elimina el mezclado excesivo.
Recordatorio de tiempo restante.	• Recuerda el último tiempo establecido. • Excelente para el uso de recetas por lote.
Levantamiento ergonómico del tazón con mango de fácil agarre EZ.	• Diseñado pensando en ti. • Batidor plano, batidor de alambre y gancho para masa incluidos.
Agitadores de estilo bayoneta.	
<b>SANITIZACIÓN Y LIMPIEZA.</b>	
Guarda del tazón de acero inoxidable.	• Eliminación de residuos para una limpieza fácil.
<b>ASEGURAMIENTO DEL OPERADOR.</b>	
Tecnología GearSafe.™	• Equipo de protección para cambios de velocidad accidentales durante la operación.
Sistema Interlock Triple.	• Tazón en su sitio. • Elevación del tazón. • Guarda del tazón.

## DECLARACIÓN DE ESPECIFICACIONES

La unidad especificada tiene un motor de al menos 3/4 HP de alto torque. La transmisión por engranajes cuenta con aleación de acero endurecido y rodamientos de bolas antifricción. Ofrece controles de 3 velocidades para un rendimiento máximo, con velocidades de RPM del agitador de 57, 95 y 185. Los controles son digitales, con botones sellados y recordatorio de tiempo restante. Además, se incluyen un tazón, un batidor de alambre, un batidor plano, un gancho para masa, todos de acero inoxidable, una guarda del tazón removible.

## TABLA DE CAPACIDAD DE LA BATIDORA HMM10

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	HMM10
<b>CAPACIDAD DEL TAZÓN (CUARTOS LÍQUIDOS)</b>		<b>10</b>
Huevos	Batidor de alambre	1 pt.
Puré de papa	Batidor plano	8 libras (3.6 kg)
Mayonesa (cuartos de aceite)	Batidor plano o gancho para masa	5 cuartos
Merengue (cuartos de agua)	Batidor de alambre	1.2 pts.
Masa para hotcakes o waffles	Batidor plano	5 cuartos
Crema batida	Batidor de alambre	2 cuartos
Pastel de caja	Batidor plano	10 libras (4.5 kg)
Cupcake	Batidor plano	10 libras (4.5 kg)
Pastel de capas	Batidor plano	□ 10 libras (4.5 kg)
Panqué, bizcocho	Batidor plano	□ 10 libras (4.5 kg)
Galletas, azúcar	Batidor plano	8 libras (3.6 kg)
Masa para pan o bollos (Ligera-Mediana) 60% IA §	Gancho para masa	□ 12.5 libras (5.6 kg)
Masa para pie	Batidor plano	□ 10 libras (4.5 kg)
Masa, pizza delgada (tiempo máx. de mezclado: 5 min) §‡	Gancho para masa	□ 5 libras (2.2 kg)
Masa, pizza mediana 50% IA §‡	Gancho para masa	□ 5 libras (2.2 kg)
Masa levada, 65% IA	Gancho para masa	4.5 libras (2 kg) *
Masa, trigo integral 70% IA	Gancho para masa	10 libras (9 kg)
Huevos y azúcar para bizcocho	Batidor	5 libras (2.2 kg)
Manteca vegetal y azúcar para bizc.	Batidor	8 libras (3.6 kg)
Pasta, fideos de huevo (tiempo máx. de mezclado 5 min.)	Gancho para masa	3 libras (1.3 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 3/4 120/60/1 8.0 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)	Aditamento (RPM)
Primera	182	76
Segunda	300	126
Tercera	591	247

- **GUARDA DEL TAZÓN:** Parte frontal de alambre de acero inoxidable y parte trasera sólida. La parte frontal de la guarda gira fácilmente para añadir ingredientes e instalar o quitar el agitador. Se desmonta en segundos para limpiar en lavalozas o fregadero. La parte trasera de la guarda se puede limpiar rápidamente en su lugar. La guarda debe estar en posición cerrada antes de que la batidora funcione.

- **LEVANTAMIENTO DEL TAZÓN:** Manija de estilo ergonómico, fácil de operar.
- **ACABADO:** 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.
- **ADITAMENTOS (DISPONIBLE CON COSTO EXTRA):**
  - Tazón de acero inoxidable BOWL-HMM10
  - Batidor plano BEATER-HMM10
  - Batidor de alambre WHIP-HMM10
  - Gancho para amasar DOUGH-HMM10
  - Rebanador de vegetales VS9
- **ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:** 120/60/1 – Aprobado por ETL.
- **PESO:** 115 lbs. netos (52 kg); 145 lbs. (66 kg) envío doméstico
- **GARANTÍA:** La unidad tiene una garantía completa de un año en partes, mano de obra y kilometraje contra defectos de fabricación. Contratos deservicio disponibles.
- **ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS DEL EQUIPO:** 120/60/1 – Aprobado por ETL.

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

**ITW** FOOD  
EQUIPMENT  
GROUP  
**L A T I N O A M É R I C A**

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

VIVEROS DE LA COLINA #238, VIVEROS DE LA LOMA,  
TLALNEPANTLA, EDO. DE MEX. C.P. 54080  
T. (55).67.200.830

[WWW.ITWFEG.COM.MX](http://WWW.ITWFEG.COM.MX)

