



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

## BATIDORA LEGACY® HL600

### CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Motor de 2.7 H.P. de uso intensivo
- Transmisión de engranes
- Cuatro velocidades fijas más una para batir
- Controles de cambio
- Tecnología patentada de batido de inicio suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 50 min.
- Registro automático del último tiempo establecido
- Controles grandes y accesibles
- Instalación del tazón de un sólo punto
- Tazón ergonómico que pivotea lateralmente
- Entrada de aditamentos #12
- Base abierta
- Guarda del tazón de acero inoxidable
- Acabado de recubrimiento de polvo híbrido gris metálico
- Levantador de potencia del tazón

**PAQUETES DE ACCESORIOS:** Batidores de levantamiento Quick Release™, característicos Hobart

□ **El paquete de accesorios Deluxe incluye:**

- Tazón de acero inoxidable de 60 cuartos
- Batidor plano tipo B de 60 cuartos
- Batidor de alambre tipo D de 60 cuartos
- Batidor de gancho tipo ED de 60 cuartos
- Limpiador del tazón de 60 cuartos
- Carro del tazón de 60 cuartos
- Tolla de 60 cuartos para ingredientes

□ **El paquete de accesorios estándar incluye:**

- Tazón de acero inoxidable de 60 cuartos
- Batidor plano tipo B de 60 cuartos
- Batidor de alambre tipo D de 60 cuartos
- Batidor de gancho tipo ED de 60 cuartos

### MODELO

- HL600: Batidora de 60 cuartos para todos los usos
- HL600C: Batidora de 60 cuartos con paquete para correccional de máxima seguridad (No está listado por los UL)

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



BATIDORA LEGACY® HL600

## SOLUCIONES Y BENEFICIOS

Motor de 2.7 H.P.

Durabilidad

- El motor de uso intensivo cumple con las más grandes demandas de operaciones.

### Transmisión de engranes

Durabilidad, confiabilidad

- Garantiza el funcionamiento constante y un tiempo de reposo mínimo bajo cargas pesadas.

### Cuatro velocidades fijas y una para batir

Flexibilidad, confiabilidad y consistencia

- Para incorporar, mezclar y batir ingredientes
- Da resultados consistentes a través del proceso de batido.

### Controles de cambio

Flexibilidad

- Permite al operador cambiar las velocidades mientras está trabajando la batidora.

### Tecnología patentada de batido de inicio suave

Sanitización

- Cada velocidad tiene una transición suave en una velocidad más alta para reducir las posibilidades de salpicaduras del producto.

### Temporizador inteligente SmartTimer™ de 50 min.

Cómodo, fácil de usar y consistente

- Soporta los tiempos de batido de la receta.
- Brinda resultados exactos y elimina el batido de más.

### Registro automático del último tiempo establecido

Productividad y consistencia

- Registra el último tiempo establecido para cada velocidad.
- Ideal para múltiples lotes

### Tazón ergonómico que pivotea lateralmente

Facilidad de uso y comodidad

- Facilidad de carga y descarga de los productos
- La instalación del tazón de un sólo punto permite el montaje y el retiro sencillo del tazón.
- El seguro del tazón garantiza que el tazón está colocado de forma correcta en su lugar para que opere la batidora.

### Guarda del tazón de acero inoxidable

Protección

- El seguro evita la operación de la batidora cuando la parte frontal de la guarda está fuera de su lugar.

### Accesorios Hobart

Durabilidad, flexibilidad y simplicidad

- Los batidores de levantamiento Quick Release™ de Hobart permiten la instalación y el retiro sencillo del eje del batidor
- Los accesorios de Hobart están diseñados para el uso a largo plazo bajo condiciones de uso intensivo.
- La gran variedad de accesorios brinda múltiples usos para las recetas y el procesamiento de productos.

## TABLA DE CAPACIDAD DE LA BATIDORA HL600

Capacidades máximas recomendadas: las capacidades de la masa están basadas en agua a 70°F (21.11°C) y en 12% de humedad de la harina.

| PRODUCTO   | BATIDORES ADECUADOS PARA OPERACIÓN | HL600           |
|--|------------------------------------|-----------------|
| CAPACIDAD DEL TAZÓN (CUARTOS)  |                                    | 60              |
| Claras de huevo  | D                                  | 2 cuartos       |
| Puré de papas  | B Y C                              | 18.143 kg.      |
| Mayonesa (cuartos de aceite)   | B o C o D                          | 18 cuartos      |
| Merengue (cuartos de agua)   | D                                  | 1 1/2 cuarto    |
| Masa para Waffle o Hot Cakes   | B                                  | 24 cuartos      |
| Crema batida   | D o C                              | 12 cuartos      |
| Pastel de ángel (pastel 226.80 - 283.50 gr)                                | C o I                              | 45              |
| Base para pastel   | B o C                              | 22.679 kg.      |
| Cupcakes (panquecitos)   | B o C                              | 27.215 kg       |
| Capa para pastel   | B o C                              | 27.215 kg       |
| Panqué   | B                                  | 24.947 kg       |
| Pastel pequeño (esponjoso)   | C o I                              | 20.411 kg.      |
| Pastel esponjoso   | C o I                              | 16.329kg.       |
| Galletas con azúcar  | B                                  | 18.143 kg.      |
| Masa para pan o rollos ( Lt.-Med.) 60% RA                                  | §                                  | ED 36.287 kg *  |
| Masa para pan pesado 55% RA  | §                                  | ED 27.215 kg.*  |
| Masa para pay  | B Y P                              | 22.679 kg.      |
| Masa para pizza delgada 40% RA (tiempo máximo de batido, 5 min.)           | §‡                                 | ED 18.143 kg. □ |
| Masa para pizza mediana 50% RA   | §‡                                 | ED 31.751 kg. □ |
| Masa para pizza gruesa 60% RA  | §‡                                 | ED 31.751 kg.*  |
| Masa para donas 65% RA   | ED                                 | 13.607 kg †     |
| Masa de harina de trigo entero 70% RA                                      | ED                                 | 31.751 kg       |
| Huevo y azúcar para pastel esponjoso                                       | B y C o I                          | 10.886 kg       |
| Glaseado, Fondant  | B                                  | 16.329 kg.      |
| Glaseado, malvaviscos  | C o I                              | 2.267kg.        |
| Margarina y azúcar batidas   | B                                  | 21.772 kg.      |
| Pasta para fideos o tallarines con huevo (tiempo máximo de batido, 5 min.) | ED                                 | 13.607 kg.      |

NOTA: % RA (%Radio 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 se basan en 12% de humedad de harina a una temperatura del agua de 21.11°C.

□ 1er. velocidad \* 2da. velocidad † 3era velocidad

§ Si se usa harina con alto contenido de gluten, reduzca el tamaño arriba mencionado de los lotes con masa a un 10%.

‡ La 2da. velocidad nunca debe usarse a 50% RA o en productos más ligeros.

**EL USO DE HIELO REQUIERE UNA REDUCCIÓN DE 10% EN EL TAMAÑO DE LOS LOTES**

1 galón de agua pesa 3.778 Kg.

NOTA: La entrada de aditamentos no debe usarse mientras está batiendo.



# BATIDORA LEGACY® HL600

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

## ESPECIFICACIONES

### MOTOR:

Motor de 2.7 H.P. de alta torsión.

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| 200-240/50/60/3/1 | 18.0 (1 fase) Amps  |
|                   | 10.0 (3 fases) Amps |
| 380-460/50/60/3   | 6.5 Amps            |

### INFORMACIÓN ELÉCTRICA:

200-240/50/60/3/1 y 380-460/50/60/3, listado por los UL.

### CONTROLES:

Cuentan con un contactor magnético con protección de sobrecarga térmica. Los botones Start (inicio) y Stop (paro) y los de Power Bowl Lift (levantamiento de potencia del tazón) están sellados internamente. El transformador de circuito de piloto de reducción de voltaje está incluido en los equipos a 380-460/50/60/3. El temporizador inteligente SmartTimer™ de 50 minutos es estándar.

Este temporizador incluye el **registro automático del último tiempo establecido**, que registra el último tiempo establecido para cada velocidad.

### TRANSMISIÓN:

El cinturón poli-V de 5.4 H.P transfiere la potencia del motor al eje de entrada y realiza la reducción mediante engranes a la reducción deseada con un dentado constante de engranes. Los engranes y los ejes son una aleación de acero resistente a calor con rodamientos de bolas anti fricción. El aceite circulatorio y la grasa lubrican todos los engranes y los ejes.

### VELOCIDADES:

|         | Batidor (RPM) | Aditamento (RPM) |
|---------|---------------|------------------|
| Batir   | 36            | 71               |
| Primera | 71            | 138              |
| Segunda | 123           | 241              |
| Tercera | 206           | 401              |
| Cuarta  | 362           | 707              |

### GUARDA DEL TAZÓN:

La guarda tiene el frente de acero inoxidable de uso intensivo y la parte posterior sólida. La parte frontal de la guarda gira fácilmente para agregar los ingredientes e instalar o retirar el batidor. La guarda se quita en segundos para lavarla en la lavalozza o en el fregadero (batea, Costa Rica). La parte posterior de la guarda puede limpiarse en su lugar con rapidez. La guarda debe estar en posición cerrada antes de que empiece a trabajar la batidora. El seguro del soporte del tazón brinda una mayor protección.

### LEVANTAMIENTO DE POTENCIA DEL TAZÓN:

El control táctil a través del interruptor localizado de manera accesible sube y baja el tazón que es activado por el motor eléctrico. El tazón se queda en su posición hasta que se activa el interruptor. La función Stir-on-lift (batido en levantamiento) permite al batidor trabajar en el Stir Speed (velocidad de batido) mientras el tazón se está levantando. Una vez que el tazón está levantado, la batidora cambia automáticamente a la velocidad preseleccionada

### ACABADO:

Acabado de recubrimiento de polvo híbrido gris metálico

### TAPETES DE GOMA PARA EL PISO

Estos tapetes de neopreno son estándar.

### ENTRADA DE ADITAMENTOS:

Viene con una entrada de aditamentos estándar #12 de Hobart montada al frente para usarse con los aditamentos de tamaño #12.

### ADITAMENTOS Y ACCESORIOS:

Las siguientes piezas están disponibles con costo:

- Batidor plano tipo B
- Tazón de acero inoxidable
- Batidor tipo C con alas
- Batidor tipo D de alambre
- Batidor de gancho tipo ED para masa
- Cuchilla tipo P para pasta hojaldré
- Batidor de alambre de uso intensivo tipo I
- Anillo de extensión del tazón
- Cubierta contra salpicaduras del tazón
- Accesorios de 40 cuartos
- Rebanador de 9" (22.86 cm) para vegetales
- Aditamento de molino de carne
- Limpiador del tazón
- Tolva para ingredientes
- Carro del tazón



Limpiador del tazón Hobart

Tolva Hobart para ingredientes



Listado por los Underwriters Laboratories Inc. y certificado por la NSF International.

# BATIDORA LEGACY® HL600



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

## ESPECIFICACIONES

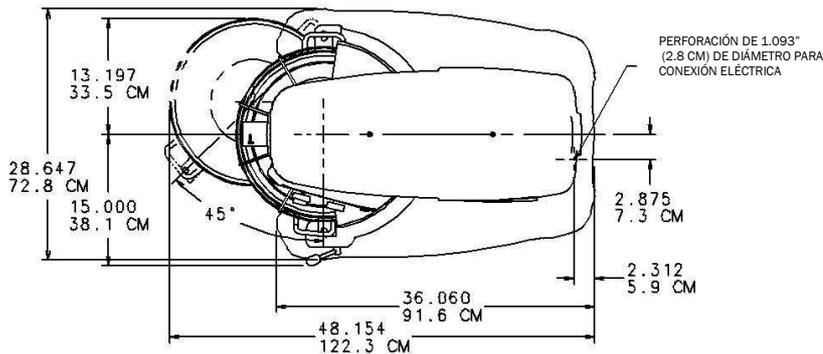
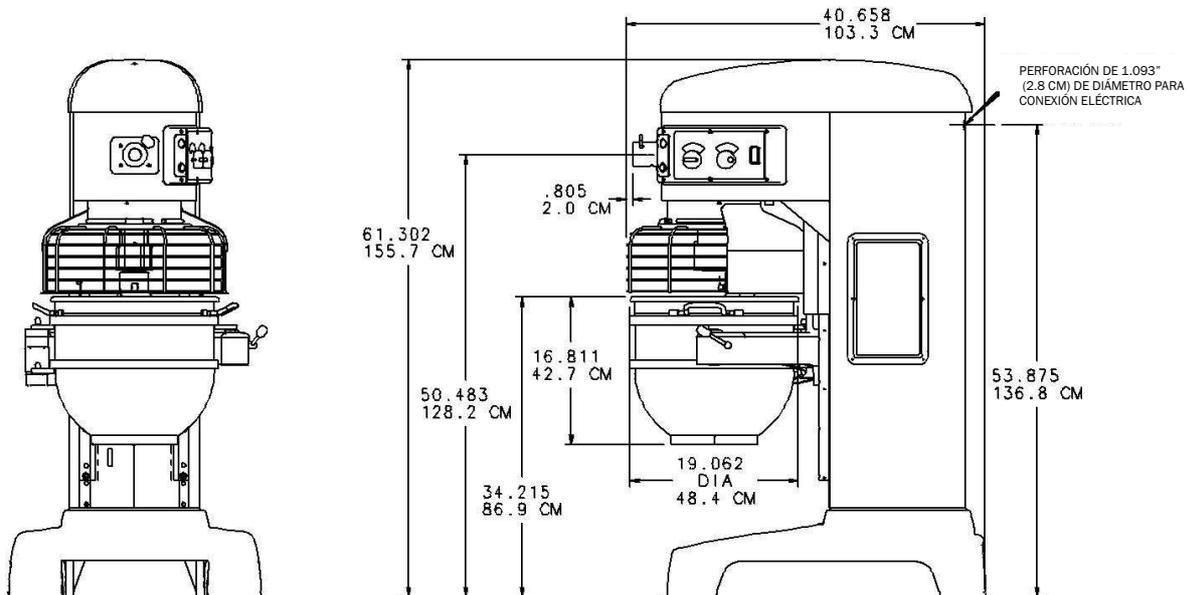
### ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

200-240/50/60/3/1, 380-460/50/60/3, listado por los UL.

**PESO:** Peso neto: 392.810 Kg. Peso por envío nacional: 415.490 Kg.

**GARANTÍA:** La batidora tiene una garantía de un año en partes y mano de obra dentro de un radio determinado de la oficina autorizada de servicio contra defectos de fabricación. Hobart ofrece contratos de servicio para su equipo.

## DETALLES Y DIMENSIONES

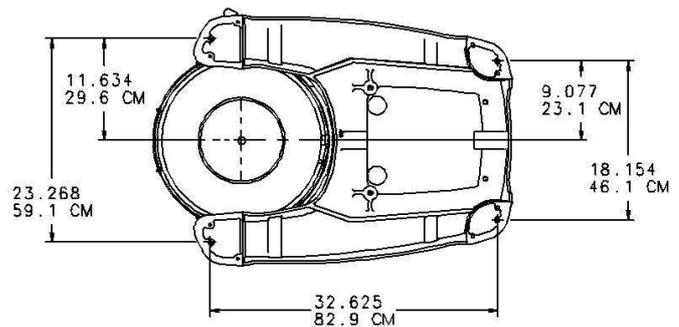


### ATENCIÓN

LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS Y A TIERRA DEBEN CUMPLIR CON LAS PARTES APLICABLES DEL CÓDIGO NACIONAL ELÉCTRICO Y/U OTROS CÓDIGOS VIGENTES.

### MODELO ESTÁNDAR:

|  |                      |
|--|----------------------|
| PESO NETO (CON EL TAZÓN)               | 411.4 Kg             |
| PESO POR ENVÍO NACIONAL (CON EL TAZÓN) | 434.10 Kg.           |
| PESO DEL TAZÓN                         | 17.7 Kg.- REFERENCIA |



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