



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

## BATIDORA LEGACY® HL800

### CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Motor de 3 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
- 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 de Hobart

- **El paquete de accesorios Deluxe incluye:**
  - Tazón de acero inoxidable de 80 cuartos
  - Batidor plano tipo B de 80 cuartos
  - Batidor de alambre tipo D de 80 cuartos
  - Batidor de gancho tipo ED de 80 cuartos
  - Limpiador del tazón de 80 cuartos
  - Carro del tazón de 80 cuartos
  - Tolva de 80 cuartos para ingredientes
- **El paquete de accesorios estándar incluye:**
  - Tazón de acero inoxidable de 80 cuartos
  - Batidor plano tipo B de 80 cuartos
  - Batidor de gancho tipo ED de 80 cuartos
  - Carro del tazón de 80 cuartos

### MODELO

- HL800: Batidora de 80 cuartos para todos los usos
- HL800C: Batidora de 80 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® HL800

## SOLUCIONES Y BENEFICIOS

Motor de 3 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 más 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 HL800

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	HL800
CAPACIDAD DEL TAZÓN (CUARTOS)		80
Claras de huevo	D	2 cuartos
Puré de papas	B Y C	27.215 kg.
Mayonesa (cuartos de aceite)	B o C o D	30 cuartos
Merengue (cuartos de agua)	D	3 cuartos
Masa para Waffle o Hot Cakes	B	32 cuartos
Crema batida	D o C	16 cuartos
Pastel de ángel (pastel 226.80 - 283.50 gr)	C o I	60
Base para pastel	B o C	45.359 kg.
Cupcakes (panquecitos)	B o C	40.823 kg
Capa para pastel	B o C	40.823 kg
Panqué	B	45.359 kg
Pastel pequeño (esponjoso)	C o I	36.287 kg.
Pastel esponjoso	C o I	29.483kg.
Galletas con azúcar	B	27.215 kg.
Masa para pan o rollos ( Lt.-Med.) 60% RA	§	ED 77.110 kg *
Masa para pan pesado 55% RA	§	ED 63.502 kg *
Masa para pay	B Y P	34.19 kg.
Masa para pizza delgada 40% RA (tiempo máximo de batido, 5 min.)	§‡	ED 38.555 kg. □
Masa para pizza mediana 50% RA	§‡	ED 70.306 kg. □
Masa para pizza gruesa 60% RA	§‡	ED 70.306 kg*.
Masa para donas 65% RA	§‡	ED 27.215 kg †
Masa de harina de trigo entero 70% RA	§‡	ED 68.38 kg *
Huevo y azúcar para pastel esponjoso	B y C o I	18.143 kg
Glaseado, Fondant	B	29.483 kg.
Glaseado, malvaviscos	C o I	4.535kg.
Margarina y azúcar batidas	B	29.483 kg.
Pasta para fideos o tallarines con huevo (tiempo máximo de batido, 5 min.)	ED	29.483 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.



# BATIDORA LEGACY® HL800

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

## ESPECIFICACIONES

### MOTOR:

Motor de 3 H.P. de alta torsión.

200-240/50/60/3	11.0 Amps
380-460/50/60/3	5.2 Amps

### INFORMACIÓN ELÉCTRICA:

200-240/50/60/3 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 10 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)
Batir	27
Primera	55
Segunda	96
Tercera	183
Cuarta	322

### 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 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 HULE PARA EL PISO

Esto tapes de neopreno son estándar.

### ADITAMENTOS Y ACCESORIOS:

Las siguientes piezas están disponibles con costo:

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| Batidor plano tipo B                       | Limpiador del tazón     |
| Tazón de acero inoxidable                  | Tolva para ingredientes |
| Batidor tipo C con alas                    | Carro del tazón         |
| 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 y 60 cuartos              |                         |



Limpiador del tazón Hobart

Tolva Hobart para ingredientes



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

# BATIDORA LEGACY® HL800



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

## ESPECIFICACIONES

### ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

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

**PESO:** Peso neto: 598.741 Kg. Peso por envío nacional:  
613.256 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 servicios 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.

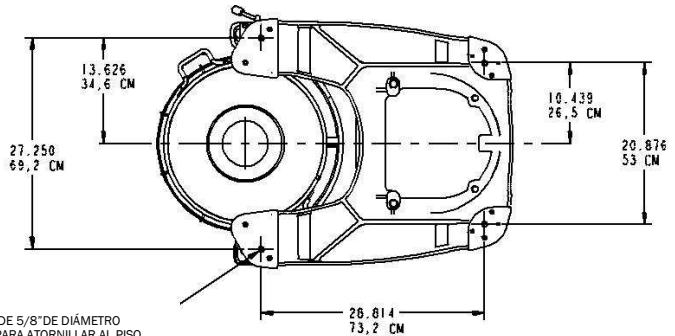
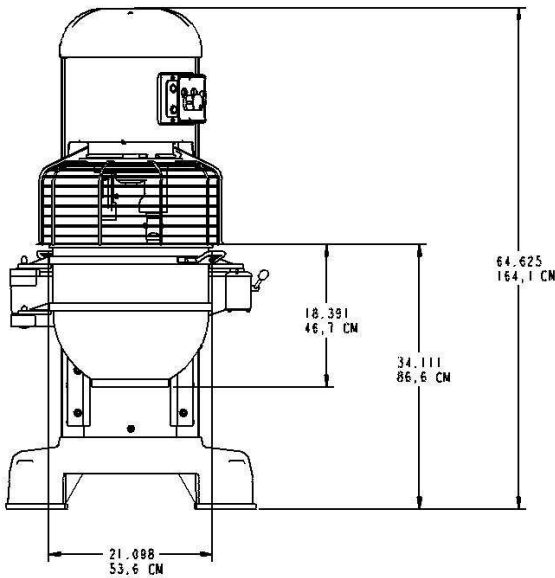
### MODELO ESTÁNDAR:

PESO NETO (CON EL TAZÓN) 624 Kg  
PESO DEL TAZÓN 25. 10 Kg.- REFERENCIA

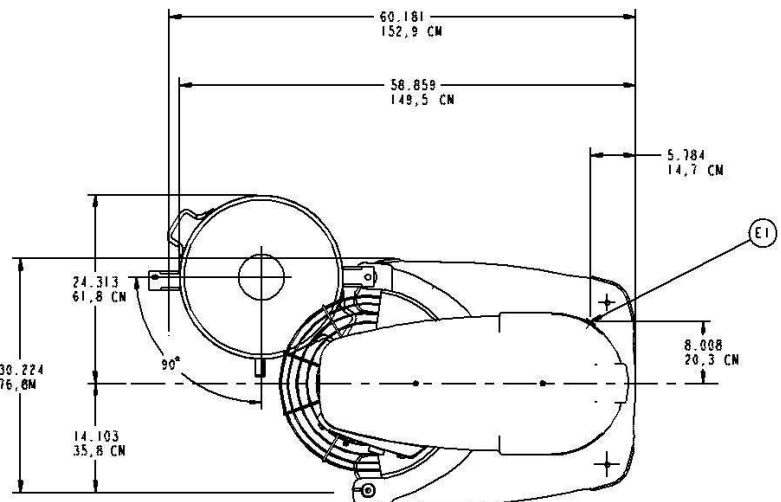
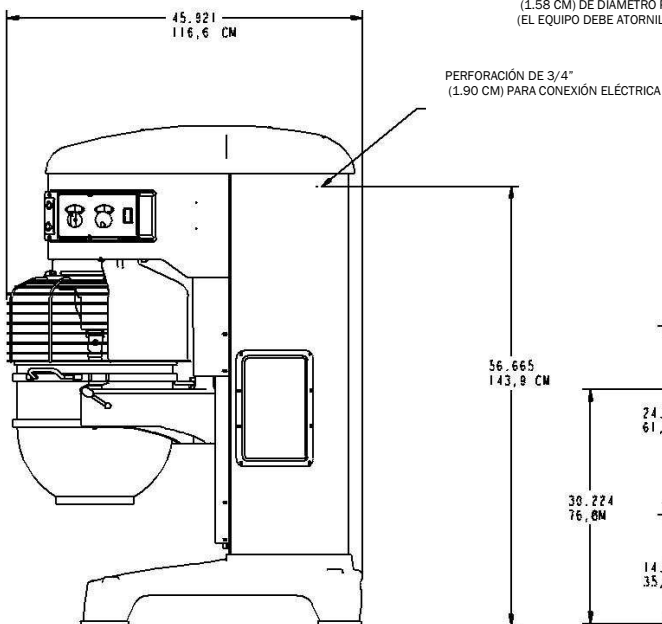
E1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

NOTA: EL EQUIPO DEBE ATORNILLARSE AL PISO NIVELADO

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS DEL EQUIPO  
400V, 50 HZ, 3 PH, 5.2 AMPS



CUATRO PERFORACIONES DE 5/8" DE DIÁMETRO  
(1.58 CM) DE DIÁMETRO PARA ATORNILLAR AL PISO  
(EL EQUIPO DEBE ATORNILLARSE AL PISO NIVELADO)



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