

**HOBART**Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma  
Tlalnepantla Tel: 50-62-82-00 • www.hobart.com.mx**BATIDORA LEGACY®  
HL300****HOBART****CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR**

- Motor de 3/4 H.P. de uso intensivo
- Transmisión de engranes
- Tres velocidades fijas más una para batir
- Controles de cambio
- Tecnología patentada de batido de inicio suave
- Temporizador inteligente SmartTimer™ de 15 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
- Tapetes de hule para el piso

**MODELO**

- HL300: Batidora de 30 cuartos para todos los usos
- HL300C: Batidora de 30 cuartos con paquete para correccional de máxima seguridad (No está listado por los UL).

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



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

- El paquete de accesorios Deluxe incluye:**
  - Tazón de acero inoxidable de 30 cuartos
  - Batidor plano tipo B de 30 cuartos
  - Batidor de alambre tipo D de 30 cuartos
  - Limpiador del tazón de 30 cuartos
  - Tolva de 30 cuartos para ingredientes
- El paquete de accesorios estándar incluye:**
  - Tazón de acero inoxidable de 30 cuartos
  - Batidor plano tipo B de 30 cuartos
  - Batidor de alambre tipo D de 30 cuartos

**BATIDORA LEGACY® HL300**

## SOLUCIONES Y BENEFICIOS

Motor de 3/4 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 espera mínimo bajo cargas pesadas.

### Tres 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 15 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 esté 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 HL130

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	HL300
CAPACIDAD DEL TAZÓN (CUARTOS)		30
Claras de huevo	D	1 ½ cuartos
Puré de papas	B Y C	10.432 kg.
Mayonesa (cuartos de aceite)	B o C o D	12 cuartos
Merengue (cuartos de agua)	D	1 cuarto.
Masa para Waffle o Hot Cakes	B	12 cuartos
Crema batida	D o C	6 cuartos
Pastel de ángel (pastel 226.80 - 283.50 gr)	C o I	22
Base para pastel	B o C	13.607 kg.
Cupcakes (panquecitos)	B o C	13.607 kg
Capa para pastel	B o C	13.607 kg
Panqué	B	13.607 kg
Pastel pequeño (esponjoso)	C o I	10.432 kg.
Pastel esponjoso	C o I	8.164 kg.
Galletas con azúcar	B	10.432 kg.
Masa para pan o rollos ( Lt.-Med.) 60% RA	§	□ 20.411 kg.
Masa para pan pesado 55% RA	§	□ 13.607 kg.
Masa para pay	B Y P	12.246 kg.
Masa para pizza delgada 40% RA (tiempo máximo de batido 5 min.)	§‡	□ 6.350 kg.
Masa para pizza mediana 50% RA	§‡	□ 9.71 kg.
Masa para pizza gruesa 60% RA	§‡	□ 18.143 kg.
Masa para donas 65% RA	ED	6.803 kg *
Masa de harina de trigo entero 70% RA	ED	18.143 kg. □
Huevo y azúcar para pastel esponjoso	B y C o I	5.443 kg
Glaseado, Fondant	B	8.164 kg.
Glaseado, malvaviscos	C o I	1.360 kg.
Margarina y azúcar batidas	B	10.886 kg.
Pasta para fideos o tallarines con huevo (tiempo máximo de batido 5 min.)	ED	3.628 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

§ 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® HL300

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 3/4 H.P. de alta torsión.

100-120/50/60/1	9.5 Amps
200-240/50/60/1	5.7 Amps
200-240/50/60/3	2.8 Amps
380-460/50/60/3	1.4 Amps

### INFORMACIÓN ELÉCTRICA:

100-120/50/60/1, 200-240/50/60/1, 200-240/50/60/3, 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) están sellados internamente. El temporizador inteligente SmartTimer™ de 15 min. es estándar. Este temporizador incluye el registro automático del último tiempo establecido, que registra el último tiempo establecido para cada velocidad.

### TRANSMISIÓN:

Engranajes motrices: Los engranajes son una aleación de acero resistente a calor de dentado constante con rodamientos de bolas anti fricción. Los lubricantes aceitan todos los engranajes y los ejes.

### VELOCIDADES:

	Batidor (RPM)	Aditamento (RPM)
Batir	58	34
Primera (baja)	94	54
Segunda (intermedia)	174	100
Tercera (alta)	317	183

### 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 DEL TAZÓN:

Es una manivela de estilo ergonómico, con auto cierre en la posición superior e inferior.

### ACABADO:

Acabado de recubrimiento de polvo híbrido gris metálico

### ENTRADA DE ADITAMENTOS:

Viene con una entrada de aditamentos estándar #12 de Hobart montada al frente para usarse con 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 hojaldre
- Batidor de alambre de uso intensivo tipo I
- Cubierta contra salpicaduras del tazón
- Limpiador del tazón
- Tolva para ingredientes
- Accesorios de 20 cuartos
- Rebanador de 9" (22.86 cm) para vegetales
- Aditamento de molino de carne
- Tapetes de hule para el piso
- Carro para el tazón



Limpiador del tazón Hobart



Tolva Hobart para ingredientes

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

# BATIDORA LEGACY® HL300



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

## ESPECIFICACIONES

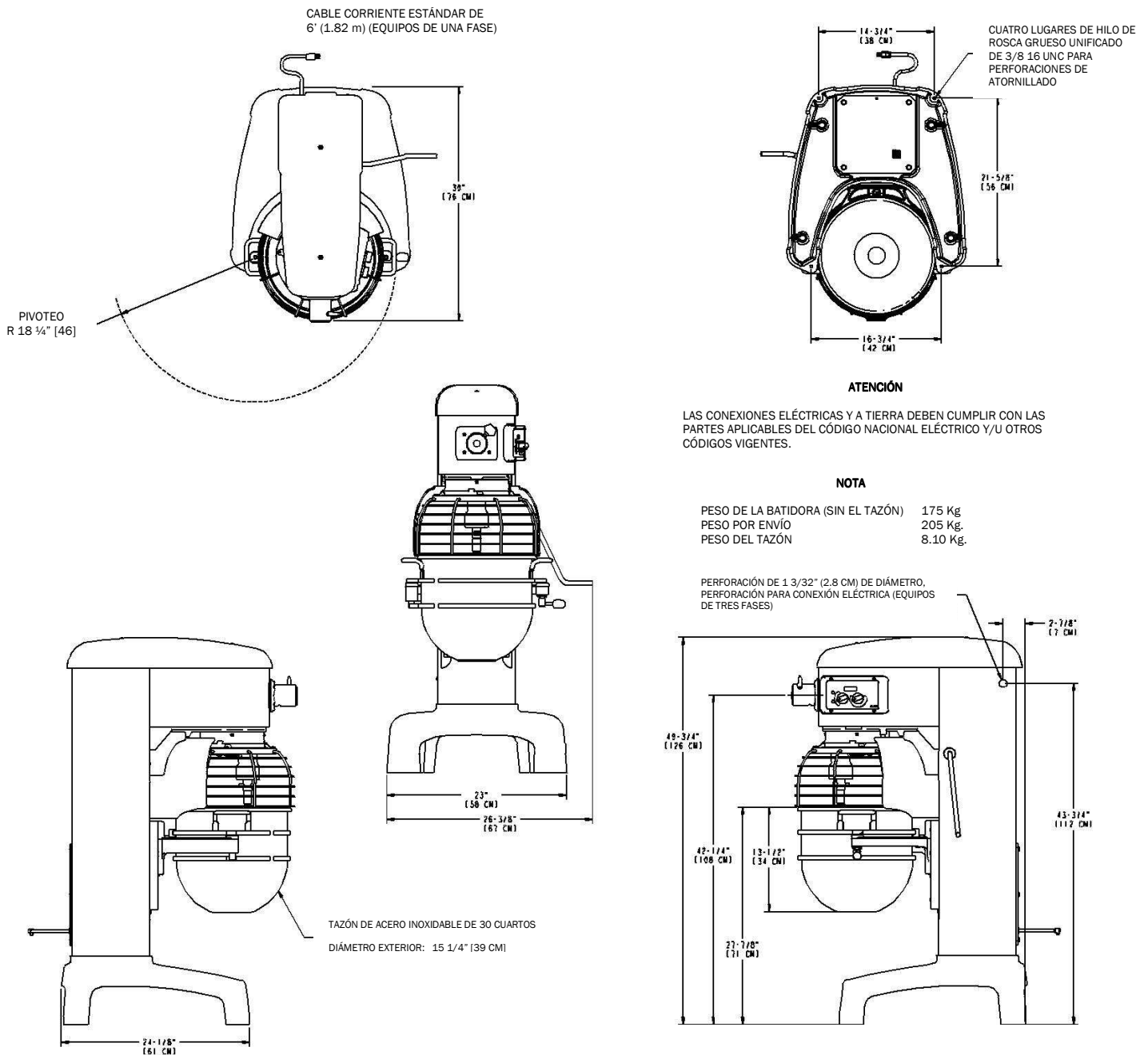
### ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

100-120/50/60/1, 200-240/50/60/1, 200-240/50/60/3  
y 380-460/50/60/3, listado por los UL.

**PESO:** Peso neto: 178.715 Kg. Peso por envío  
nacional: 186.426 Kg.

**GARANTÍA:** La batidora tiene una garantía de un año en partes, 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



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