



Commercial Kitchen Equipment Parts

HOBART HL300

Hobart HL300 Specification Sheet

Provided by PartHubz

parthubz.com

833-700-8006 | support@parthubz.com



Projet _____
AIA # _____ SIS # _____
Numéro d'article _____ Quantité _____ C.S.I. Section 114000



HL300 LEGACY+

Batteur/mélangeur de 30 pintes US
(28,4 L) à usage intensif maximal



DÉCLARATION DU SPÉCIFICATEUR

Le mélangeur spécifié sera un batteur/mélangeur tout usage de 30 pintes (28,4 L) pour service intense maximal, classé NSF, avec le système Hobart PLUS, trois vitesses fixes et une vitesse d'incorporation. Le mélangeur a une puissance de 3/4 HP (560 watts) à l'arbre du planétaire et une transmission à engrenages. Les caractéristiques comprennent le rappel automatique du minutage, une cuve pivotante, des commandes Shift-on-the-Fly^{MC} et un lève-cuve à manivelle. L'appareil est recouvert d'une couche de poudre hybride gris métallique pulvérisée et est équipé d'une grille de protection de la cuve en acier inoxydable.

MODÈLE

- ☐ **HL300** Batteur/mélangeur de 30 pintes US (28,4 L) à usage intensif maximal
- ☐ **HL300C** Batteur/mélangeur de 30 pintes US (28,4 L) à usage intensif maximal avec ensemble correctionnel de sécurité maximum

FONCTIONS STANDARD

Les techniques mises en gras sont une exclusivité de Hobart

- + **Système PLUS**
 - **Entraînement VFD** *à fréquence variable*
 - **Capacité de protection maximale contre la surchauffe**
 - **Système d'arbre planétaire renforcé**
- + **Triple système de verrouillage avec la technologie MagnaLock**
- + Moteur de 3/4 HP (560 watts) à usage intensif
- + Transmission par engrenages
- + Trois vitesses fixes, plus une vitesse d'incorporation
- + **Commandes Shift-on-the-Fly^{MC}**
- + Technologie d'agitation à démarrage progressif
- + **Minuterie SmartTimer™ de 15 minutes**
- + Rappel automatique du minutage
- + Commandes larges et faciles à atteindre
- + **Installation de la cuve en un seul point**
- + **Cuve ergonomique pivotant vers l'extérieur**
- + Prise d'entraînement conique n°12
- + Base ouverte
- + Revêtement en poudre hybride gris métallisé
- + Grille de protection de la cuve en acier inoxydable
- + Patins en caoutchouc fournis

ENSEMBLE D'ACCESSOIRES

comprenant les agitateurs

Hobart Quick Release^{MC}

- ☐ L'ensemble d'accessoires standard HL300-1STD comprend :
 - + + Cuve en acier inoxydable de 28,4 litres
 - + Batteur « B » de 28,4 litres
 - + Fouet à broches « D » de 28,4 litres

BATTEUR/MÉLANGEUR HL300 LEGACY+ DE 30 PINTES US (28,4 L) À USAGE INTENSIF MAXIMAL

Approuvé by _____ Date _____ Approuvé par _____ Date _____



HL300 LEGACY+

Batteur/mélangeur de 30 pintes US (28,4 L) à usage intensif maximal

SOLUTIONS/AVANTAGES

PERFORMANCE

Entraînement VFD **à fréquence variable**

- + Système d'entraînement direct, tout engrenage
- + Assure une consistance de mélange supérieure, une protection du moteur et une longue durée de vie

Agitateurs Quick Release^{MC}

- + Élimine le jeu de haut en bas des agitateurs à baïonnette
- + Le rapport constant entre l'agitateur et la cuve offre une performance de mélange supérieure

Quatre vitesses de mélange

- + Peut gérer pratiquement tous les travaux de mélange
- + Comprend une vitesse d'incorporation

Système d'arbres planétaires renforcés

- + Durabilité robuste dans les conditions de mélange les plus difficiles

Capacité de protection maximale contre la surchauffe

- + Le câblage et les connexions ultra-robustes gèrent plus de puissance, ce qui réduit l'impact des cycles thermiques

FACILITÉ D'UTILISATION

Cuve ergonomique pivotante

- + La cuve pivote facilement sur le côté pour retirer ou ajouter des ingrédients
- + Plus de commodité et un gain de temps

Installation de la cuve en un seul point

- + La cuve facile à installer n'utilise qu'un seul point pour l'installer
- + Réduit les risques de déversement, accélère le processus de mélange

Levage de la cuve

- + Ergonomique, la cuve se déplace en douceur en position de mélange

Commandes Shift-on-the-Fly^{MC}

- + Permet des changements de vitesse sûrs et pratiques pendant que le moteur tourne
- + Pulsations et petits coups selon les besoins

Minuterie SmartTimerTM de 15 minutes

- + Rappel automatique du minutage et de la vitesse

ASSAINISSEMENT ET NETTOYAGE

Grille de protection de la cuve amovible en acier inoxydable

- + Facile à enlever sans outils pour le nettoyage
- + Lavable au lave-vaisselle pour un nettoyage et une désinfection aisés

Technologie d'agitation à démarrage progressif

- + Fournit progressivement de l'électricité au mélangeur
- + Minimise le risque d'écaboussures d'ingrédients

ASSURANCE DES OPÉRATEURS

Système de triple verrouillage avec la technologie MagnaLock

- + Empêche le mélangeur de fonctionner si la cuve n'est pas complètement relevée et verrouillée, et si la grille de protection de la cuve n'est pas bien fixée

TABLEAU DE CAPACITÉ DU MÉLANGEUR HL300

Capacités maximales recommandées – capacités de la pâte basées sur une eau à 21 °C et une humidité de la farine de 12 %.

Produit	Agitateurs convenant au produit	HL300
Capacité de la cuve(pte/Litre. Liquide)		30 (28,4)
Blancsd'oeuf	D	1½ pte
Purée de pommes de terre	B & C	10,4 kg
Crème fouettée	D ou C	3,4 litres.
Gâteaux		13,6 kg.
Biscuits, sucre		10,4 kg.
Pâte à pain ou petit pain ★ (Légère à moyenne) 60 % AR	ED	20,4 kg ●
Pâte à pain lourde 55 % AR ★	ED	13,6 kg ●
Pâte, Pizza Mince 40 % AR ★ (temps de mélange max. 5 min.)	ED	6,3 kg ●
Pâte à pizza épaisse 60 % AR ★	ED	18 kg ●
Pâte à pain, blé entier 70 % AR	ED	18 kg ●
Glaçage, Fondant	B	8 kg
Glaçage, guimauve	C ou I	1,3 kg
Pâtes, nouilles aux œufs de base (temps de mélange max. 5 min.)	ED	3,6 kg ●

Note : % AR (% de taux d'absorption) – Poids de l'eau divisé par poids de la farine. La capacité dépend de la teneur en humidité de la pâte. Les capacités ci-dessus sont basées sur une humidité de la farine de 12 % à une température de l'eau de 21 °C.

● 1ère vitesse

■ 2e vitesse

▲ 3e vitesse

★ Si une farine à haut gluten est utilisée, réduire de 10 % la taille des lots de pâte ci-dessus.

La 2e vitesse ne doit jamais être utilisée pour des produits d'un taux AR de 50 % ou moins.

L'utilisation de la glace nécessite une réduction de 10 % de la taille du lot.

Le poids d'un gallon d'eau US est de 3,8 kg (8,33 lb).

Note : La prise d'entraînement ne devrait pas être utilisée pendant le mélange.



HL300 LEGACY+

Batteur/mélangeur de 30 pintes US (28,4 L) à usage intensif maximal

FICHE TECHNIQUE

Moteur : Moteur triphasé à couple élevé de 3/4 HP (560 watts).

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

Électricité : 100-120/50/60/1, 200-240/50/60/1, 200-240/50/60/3 et 380-460/50/60/3 - Homologué UL.

Commandes : Contacteur magnétique et protection contre les surcharges thermiques. Boutons poussoirs Démarrage/Arrêt scellés intérieurement. Une minuterie SmartTimer™ de 15 minutes est livrée de série. SmartTimer™ comprend :

- **Le rappel automatique du minutage**, qui mémorise le dernier temps réglé pour chaque vitesse.
- **Entraînement :** Entraînement par engrenage. Les engrenages à prise constante sont faits d'un alliage d'acier trempé traité thermiquement, avec des roulements à billes anti-friction. Tous les engrenages et les arbres sont alimentés en graisse lubrifiante.

Vitesses	Agitateur (Tr/min)	Accessoires (Tr/min)
Incorporation	58	34
Première (basse)	94	54
Deuxième (Intermédiaire)	174	100
Troisième (élevée)	317	183

Grille de protection de la cuve : La grille avant est en fil d'acier inoxydable très résistant et la partie arrière en inox solide. La partie avant de la grille pivote facilement pour ajouter des ingrédients et installer ou retirer l'agitateur. Elle se détache en quelques secondes pour être nettoyée au lave-vaisselle ou dans l'évier. La partie arrière de la grille de protection peut être rapidement nettoyée en position. La grille de protection doit être en position fermée avant que le mélangeur ne puisse fonctionner. Le verrouillage du support de la cuve offre une protection supplémentaire.

Levage de la cuve : Style ergonomique, à commande manuelle, autobloquant en position haute et basse.

Revêtement : Gris métallisé en poudre hybride pulvérisée.

Prise d'entraînement : Appareil livré avec une prise d'entraînement conique standard n° 12 Hobart monté à l'avant pour utilisation avec des accessoires Hobart de taille n° 12.

Garantie : L'appareil bénéficie d'une garantie complète d'un an sur les pièces, la main-d'œuvre et le kilométrage contre les défauts du fabricant. Des contrats d'entretien sont disponibles.

Outils et accessoires :

Les éléments suivants sont disponibles à un coût supplémentaire :

Outils/accessoires	N° de dispositif
Cuve en acier inoxydable	BOWL-HL30
Batteur plat « B »	BBEATER-HL4030
Fouet à ailettes « C »	CWHIP-HL4030
Fouet à broches « D »	DWHIP-HL4030
Crochet à pâte « ED »	EDDOUGH-HL30AL
Couteau à pâte « P »	PPASTRY-HL4030
Fouet à broches « I » à usage intensif	IWIRE-HL4030
Couvercle de cuve anti-éclaboussures (lexan)	SPLASH-LEX030
Grattoir de cuve	SCRAPER-HL30
Chute à ingrédients	CHUTE-HL4030
Chariot porte-cuve	TRUCK-HL4030
Pieds en acier inoxydable	PADSST-HL4320
Coupe-légumes de 9 po	VS9
Tête de hachage	12TIN-C/EPAN

Fiches et réceptacles :

Dépend des codes électriques locaux

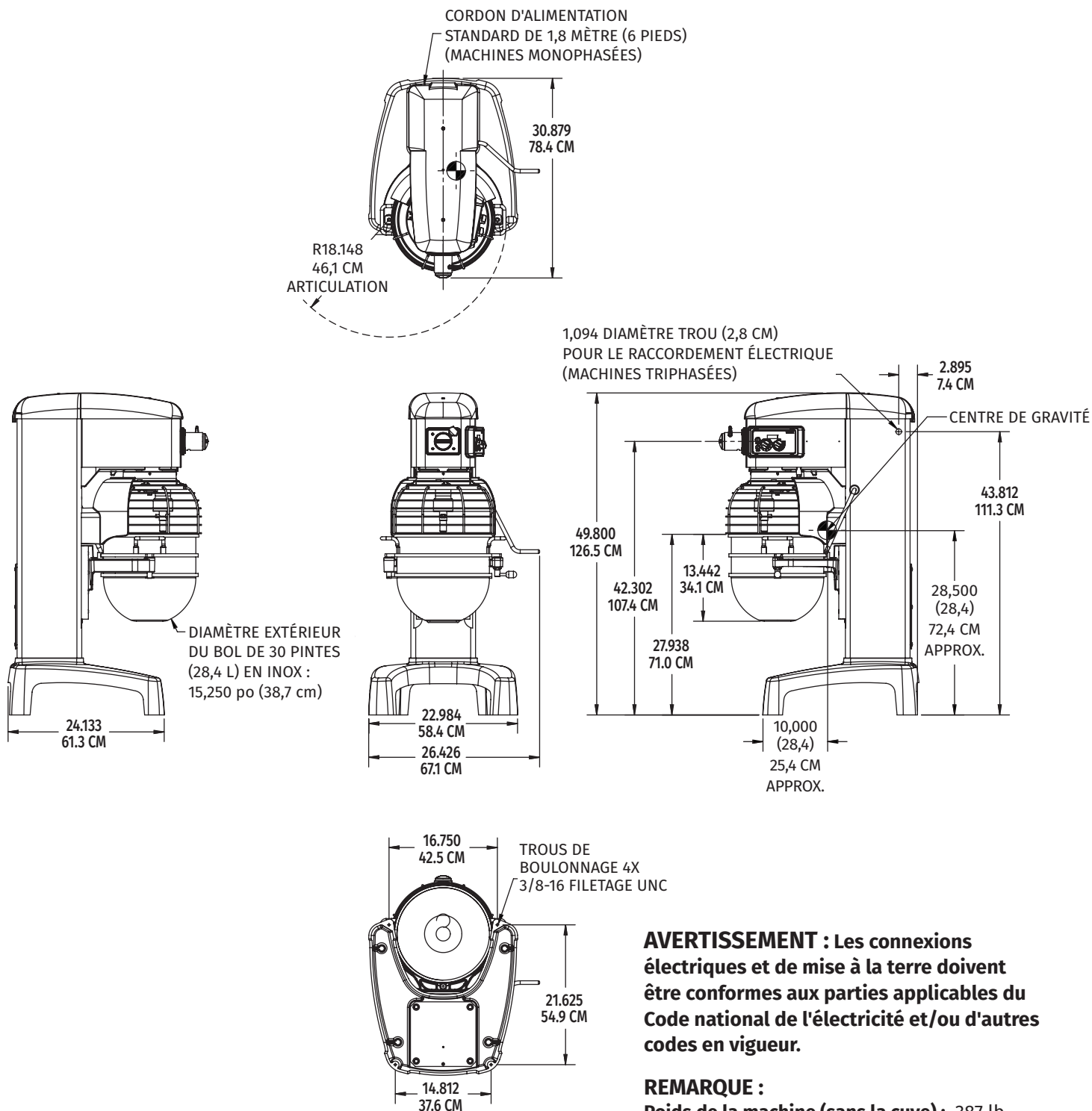
Tensions de la machine					
HL300	120/60/1	200-240	230/60/1	200-240	380-460
Besoin en courant de service si branché à une prise	120/60/1	200/60/1 208/60/1	230/60/1	230/60/3	460/60/3
	15 Amp.		15 Amp.	20 Amp.	20 Amp.
Désignation des bornes de la fiche	2 Pôles 3 Fils à la terre		2 Pôles 3 Fils à la terre	3 Pôles 4 Fils à la terre	3 Pôles 4 Fils à la terre
Configuration des fiches NEMA	5-15P		6-15P	L15-20P	L16-20P
Configuration des fiches					
Fiche moulée sur le cordon	Oui		Oui	Non	Non
Fiche - Droite/ Angle	Droit		Droit	Droit	Droit
Réceptacle NEMA ou configuration du connecteur	5-15R		6-15R	L15-20R	L16-20R
Cordon d'alimentation inclus	Oui		Oui	Non	Non



HL300 LEGACY+

Batteur/mélangeur de 30 pintes US (28,4 L)
à usage intensif maximal

DÉTAILS ET DIMENSIONS



AVERTISSEMENT : Les connexions électriques et de mise à la terre doivent être conformes aux parties applicables du Code national de l'électricité et/ou d'autres codes en vigueur.

REMARQUE :

Poids de la machine (sans la cuve) : 387 lb (175,5 kg)

Poids d'expédition : 453 lb (205,5 kg)

Poids du récipient : 18 lb (8,2 kg)



Commercial Kitchen Equipment Parts

Find more Hobart equipment resources at

parthubz.com/equipment/hobart

Need parts or service?

Call 833-700-8006

support@parthubz.com

parthubz.com