



Commercial Kitchen Equipment Parts

---

# HOBART HS9

Hobart HS9 document

---

**Provided by PartHubz**

[parthubz.com](https://parthubz.com)

833-700-8006 | [support@parthubz.com](mailto:support@parthubz.com)



Projet \_\_\_\_\_  
N° AIA \_\_\_\_\_ N° SIS \_\_\_\_\_  
N° d'article \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_ Section C.S.I. 114000



## Trancheuse automatique extra-robuste HS9/HS9N



### ÉNONCÉ DU SPÉCIFICATEUR

L'appareil spécifié sera une trancheuse automatique extra-robuste modèle HS, homologuée NSF, avec une option de lame amovible brevetée, lame de type CleanCut<sup>MD</sup> de 13 po (330 mm) à rebord en acier au cobalt pour augmenter son rendement et optimiser la qualité des tranches. La trancheuse ne permet aucune exposition au tranchant de la lame, offre un couvercle de l'anneau de garde amovible et un couvercle de lame en acier inoxydable. Le chariot basculant amovible donne un accès complet pour un nettoyage en profondeur. Le caisson est construit en aluminium sanitaire oxydé anodiquement qui limite les fissures et rend son nettoyage facile. L'appareil comporte un moteur d'entraînement de la lame de ½ HP (375 watts), 4 vitesses de chariot et 3 courses de coulissement.

### MODÈLES

- ☐ **HS9** Trancheuse automatique à lame amovible\*
- ☐ **HS9N** Trancheuse automatique à lame non amovible
- ☐ **HS9N-HV50C** Trancheuse automatique haute-tension à lame non amovible
- ☐ **HS9N-HV60C** Trancheuse automatique haute-tension à lame non amovible

### CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

Les attributs soulignés en gras sont exclusifs à Hobart

- + Moteur d'entraînement de la lame de ½ HP (375 watts)
- + **Lame CleanCut<sup>MD</sup> de 13 po (330 mm) à rebord en acier au cobalt**
- + **Aucun contact avec la lame**
- + **Lame amovible offerte en option\***
- + **Système d'affûtage à pierres en Borazon®**
- + Chariot porte-produit automatique variable à 4 vitesses avec commandes fixées à l'avant
- + Trois longueurs de coulissement
- + **Système de chariot basculant et amovible**
- + **Système d'épaisseur à double action**
- + Six dispositifs d'interverrouillage

### ACCESSOIRES (Livrables moyennant supplément)

- + Cloison de séparation pleine hauteur
- + Goulotte d'alimentation
- + Dispositif de déflexion des débris

TRANCHEUSES DE LA SÉRIE HS – HS9/HS9N

Approbation \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_ Approbation \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

### SOLUTIONS / AVANTAGES

#### PERFORMANCE

##### Lame CleanCut<sup>MD</sup> de 13 po (330 mm)

- + Le rebord en superalliage reste affûté plus longtemps.
- + Dure 2 à 3 fois plus longtemps que les lames en acier revêtu de carbone ou inoxydable.

##### Rainures usinées sur la plaque d'épaisseur et le couvercle de la lame

- + Réduisent la résistance pour un mouvement de coupe fluide.

##### Came d'épaisseur à double-action

- + Le premier tour complet du bouton d'épaisseur offre un contrôle précis des coupes en copeaux, éclats et minces.
- + Le deuxième tour complet ouvre la plaque d'épaisseur rapidement pour les coupes plus épaisses.
- + La plaque d'épaisseur reste en position pour donner un tranchage consistant et précis.

##### Moteur d'entraînement de la lame de ½ HP (375 watts)

- + Toute la puissance requise pour trancher le fromage et la viande sans les déchirer.

##### Chariot porte-produit automatique à vitesse variable

- + 4 vitesses, 3 longueurs de coulissement pour traiter une grande variété de produits.

##### Système d'affûtage en Borazon® fixé sur le dessus

- + Affinage en 15 secondes.

#### FACILE À UTILISER

##### Aide au levage

- + Aide au nettoyage en dessous la trancheuse.

##### Ensemble grippe-viande amovible

- + S'ouvre pour un chargement sans obstacles.

##### Chariot basculant et amovible

- + Il rend facile de garder la trancheuse propre et hygiénique.

##### Couvercle de la lame fixé magnétiquement

- + Aucune pièce lâche ou en mouvement pour une opération plus facile.

##### Chariot porte-produit automatique à vitesses variables

- + 4 vitesses, 3 longueurs de coulissement pour traiter une grande variété de produits.

##### Système d'affûtage en Borazon® fixé sur le dessus

- + L'affûteuse à action simple rend l'opération facile pour l'utilisateur.

#### DÉSINFECTION & NETTOYAGE

##### Caisson sanitaire monobloc

- + Comporte moins de fissures où peuvent croître les bactéries
- + Livrable en aluminium poli ou oxydé anodiquement.

##### Levage assisté

- + Le nettoyage sous la trancheuse est rendu facile et épargne du temps.

##### Couvercle de l'anneau de protection amovible breveté

- + Empêche les débris de s'accumuler autour de la lame.

##### Lame amovible brevetée

- + Se retire facilement et se nettoie à l'évier ou au lave-vaisselle.

##### Chariot basculant et amovible

- + Il rend facile de garder la trancheuse propre et hygiénique.

##### Ensemble grippe-viande amovible

- + Va au lave-vaisselle en toute sécurité.

##### Système d'affûtage en Borazon® fixé sur le dessus

- + Se retire pour facilement le nettoyer.

#### PROTECTION DES OPÉRATEURS

##### Aucune exposition à la lame

- + L'opérateur est protégé lors de l'affûtage et du nettoyage.

##### Système d'affûtage en Borazon® fixé sur le dessus

- + L'opérateur est protégé lors de l'affûtage.

##### Lame amovible brevetée

- + Se retire facilement et se nettoie à l'évier ou au lave-vaisselle.

##### Couvercle de la lame fixé magnétiquement

- + Aucune pièce lâche ou en mouvement pour une opération plus facile.

##### Couvercle de l'anneau de protection amovible breveté

- + Assure une protection supplémentaire à l'opérateur.

##### Six dispositifs d'interverrouillage

###### 1. Déclencheur de non tension (NVR)

- + Assure que l'appareil ne redémarrera pas en cas de perte de tension.

###### 2. Inter-verrouillage de la plaque d'épaisseur

- + La plaque d'épaisseur doit être fermée et le chariot porte-produit en position maison avant de pouvoir retirer le bras du chariot.

###### 3. Arrêt après 30 secondes

- + La trancheuse s'éteint automatiquement après 30 secondes de non-usage

###### 4. Fermer pour arrêter

- + L'appareil s'arrête lorsque la plaque d'épaisseur est fermée.

###### 5. Maison pour démarrer

- + La trancheuse ne peut démarrer si le chariot n'est pas en position maison.

###### 6. Inter-verrouillage du système de chariot

- + Le chariot ne peut ni être incliné, ni retiré si la plaque d'épaisseur n'est pas fermée.

### SPÉCIFICATIONS

**Moteur :** le moteur de ½ HP (375 watts) entraîne la lame grâce à une courroie trapézoïdale multiple Hobart et tourne à 430 tr/min pour des performances optimales.

**Caractéristiques électriques :**

HS9/HS9N – 120/60/1; 5,6 A

HS9-HV50C – 220-240/50/1; 2,8 A

HS9-HV60C – 220-240/60/1; 2,8 A

**Commandes :** Interrupteur à bouton-poussoir résistant à l'humidité.

**Cordon et fiche :** cordon et fiche d'alimentation électrique à 3 fils d'une longueur de 6 pieds (1,83 M). Fiche non livrée avec les modèles destinés à l'exportation.

**Construction :** Caisson monobloc sanitaire en aluminium bruni comportant moins d'endroits où peuvent s'accumuler les débris et qui limite les crevasses ou les trous où peuvent se loger les aliments. Le plateau porte-produit et la plaque d'épaisseur sont aussi en aluminium oxydé anodiquement. Le couvre-lame est en acier inox.

**Capacité :** Le chariot peut porter des aliments rectangulaires jusqu'à 5,76 x 10,75 po (146 x 273 mm) ou d'un diamètre de 7,5 po (191 mm).

**Plaque d'épaisseur :** formée d'une extrusion d'aluminium lourde avec des rainures usinées permettant un chargement facile. Elle est réglable pour couper des tranches de n'importe quelle épaisseur jusqu'à 1 po (25,4 mm).

**Lame :** D'un diamètre d'environ 13 po (330 mm), elle est construite d'acier inox 304L et d'un alliage stellite haute-performance. Le couvre-lame est retenu par fixation magnétique et se retire rapidement en tirant directement vers l'arrière par le bouton supérieur.

**Couvercle de l'anneau de protection amovible :** se pose sur le dessus de l'anneau de protection pour capter les débris alimentaires. Lorsque retiré, il dévoile un espace de 0,12 po (3 mm) entre la lame et le garde pour un nettoyage plus facile. L'anneau de protection est fait de plastique Zytel<sup>MD</sup> et peut être nettoyé au lave-vaisselle ou dans un évier à 3 compartiments.

**Système d'affûtage au Borazon® monté sur le dessus :** opération d'une seule action utilisant deux pierres en Borazon® pour affûter et rectifier en cinq secondes. L'affûteuse est amovible, montée sur le dessus et va au lave-vaisselle. Si l'affûteuse est retirée pour nettoyage, le rebord coupant de la lame est totalement abrité. Les pierres en Borazon® comportent une garantie à vie.

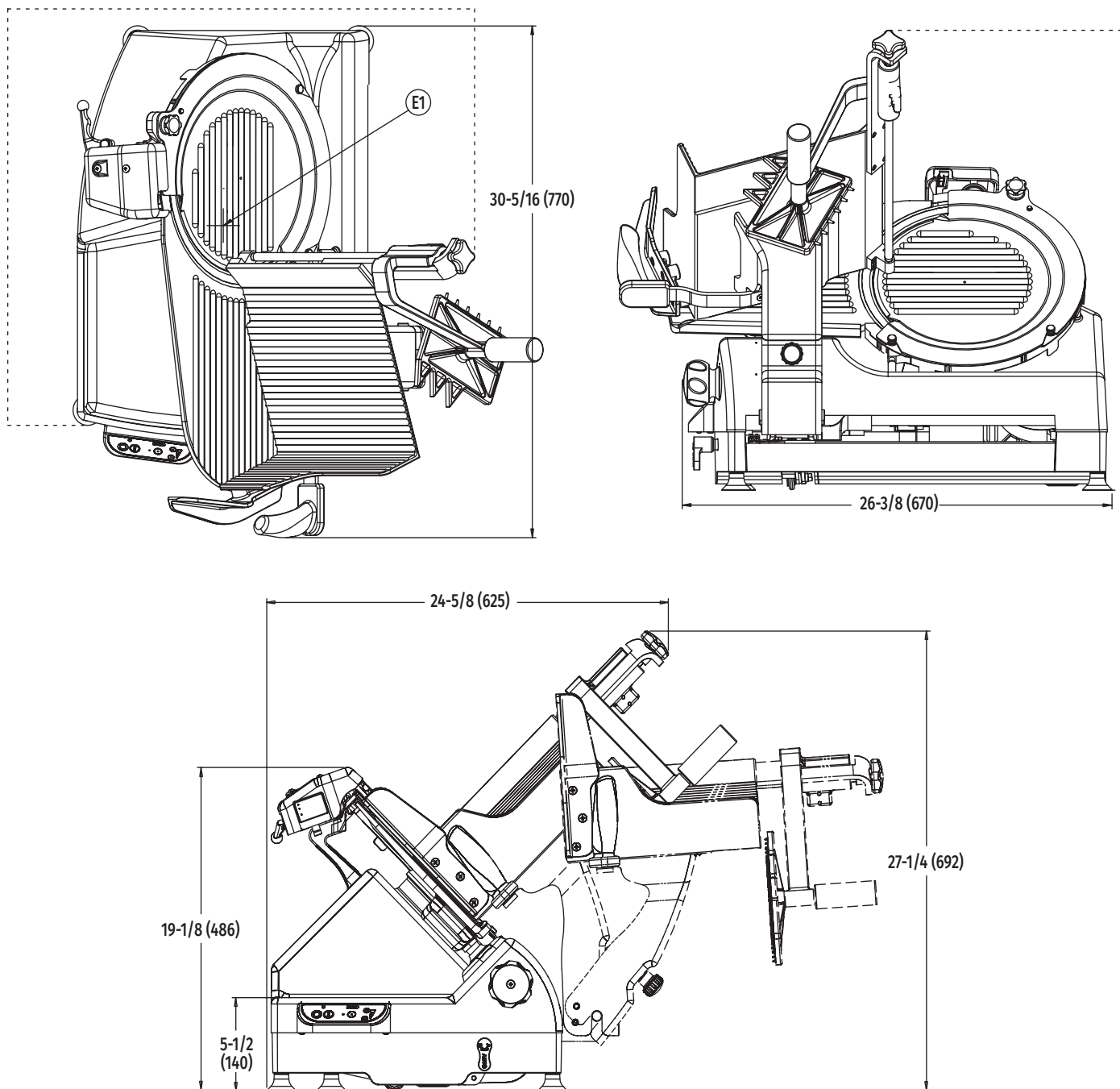
**Garantie :** toutes les pièces et la main d'oeuvre sont couvertes pendant un an, de même que la lame. Les pierres en Borazon® du système d'affûtage comportent une garantie à vie.

**Poids à l'embarquement :** 142 lb (64,4 kg)

#### Les connecteurs mâles et femelles sont fonction des codes électriques locaux

| Tensions des appareils                         |                                                                                      |                              |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                                                | 120/60/1                                                                             | 220-240/50/1<br>220-240/60/1 |
| Intensité requise si le connecteur est branché | 15 A                                                                                 |                              |
| Bornes de connexion des connecteurs            | 2 Pôles<br>3 fils<br>Terre                                                           |                              |
| Configuration du connecteur NEMA               | 5-15P                                                                                |                              |
| Configuration du connecteur femelle            |  |                              |
| Connecteur moulé au cordon                     | Oui                                                                                  | Non                          |
| Connecteur mâle – droit ou angulaire           | Droit                                                                                |                              |
| Connecteur femelle NEMA ou configuration       | 5-15R                                                                                |                              |
| Cordon d'alimentation électrique inclus        | Oui                                                                                  | Oui                          |

### DÉTAILS et DIMENSIONS en pouces US (millimètres)



**AVERTISSEMENT :** les connexions électriques et de mise à la terre doivent être conformes aux portions applicables du code national électrique et/ou des autres codes électriques locaux.

### LÉGENDE

#### Connexions électriques

E1 120/60/1; 5,6 Ampères

➤ Fiches CAD et/ou Revit disponibles

La politique de Hobart étant l'amélioration continue de ses produits, les caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.



Commercial Kitchen Equipment Parts

Find more Hobart equipment resources at

[parthubz.com/equipment/hobart](https://parthubz.com/equipment/hobart)

---

### **Need parts or service?**

Call 833-700-8006

[support@parthubz.com](mailto:support@parthubz.com)

[parthubz.com](https://parthubz.com)