

BEREIDEN MET HOBART

PLANEETMENGERS

HOBART



HOBART

PLANEETMENGERS

De Hobart planeetmenger is over de hele wereld al bijna een eeuw de standaard in bereiding. Bakkers baseren hun recepten erop en vertrouwen op zijn consistente mengfunctie. Chef-koks rekenen op zijn betrouwbaarheid en keukenpersoneel vertrouwt op zijn bedieningsgemak.

Het uitgebreide assortiment Hobart mixers biedt voor elke mix uitkomst. In praktisch iedere capaciteit die u zich kunt wensen is een ergonomische, duurzame mixer beschikbaar.

KWALITEIT EN BETROUWBAARHEID

Onze tafel- en vloermodellen zijn voorzien van het exclusieve planetaire mengsysteem. Alle modellen worden standaard uitgevoerd met mengbakbeveiligingen en No Volt Release 'geen spanning'-beveiliging conform de CE-wetgeving. De expertise en productontwikkeling van Hobart garanderen een hoge kwaliteit en betrouwbaarheid. De 'HSM', Hobart Steel Mixers, serie levert mixers met rug en poten in RVS. Body en poten worden niet meer aangetast door water en chemische reiningsproducten.



GEMAK

Welk model u ook kiest: u bent ervan verzekerd dat de gebruiker de mengbak moeiteloos optilt dankzij het ingebouwde bakliftmechanisme. Verplaatsing van de mengbak gaat in een handomdraai met behulp van de ergonomisch ontworpen handgreep voor de kleinere types of met het wielgestuurde bakliftmechanisme voor de grotere modellen. Bij deze modellen is ook een mechanisch bakliftsysteem met eindbesturing optioneel verkrijgbaar.



OPZETSTUKKEN PLANEETMENGERS

Alle Hobart mixers worden geleverd met een reeks opzetstukken. De meest gebruikte basisopzetstukken zijn de garde, de platte aluminium mengarm en de aluminium deeghaak. Andere hulpstukken zijn beschikbaar alsook diverse onderstellen.



PLANEETMENGERS

TANDWIELOVERBRENGING

MODEL N-50

Met de N-50 heeft u een gebruiksvriendelijke planeetmenger in huis voor jarenlang mengplezier. De menger heeft een robuuste grijs gelakte aluminium behuizing en is voorzien van een apparatenkop nummer 10.

De machine heeft 3 gesynchroniseerde versnellingen.

De geruisloze werking is te danken aan de tandwiel overbrenging, waardoor een spelingsvrije werking wordt gegarandeerd.

De 5 liter menger wordt standaard geleverd met RVS mengbak en draadgard, een aluminium deeghaak en platte mengarm en een veiligheidskap.



MODEL A-200 TAFELMODEL EN A-200-FM VLOERMODEL

De 20 liter planeetmenger heeft een compact, gestroomlijnd design en is afgewerkt met een roestwerende metallic laklaag. Deze machine is leverbaar als tafel- of vloermodel. Afmetingen en specificaties zie pagina 8.

Beide modellen worden standaard geleverd met een tijd klok, een RVS mengbak en draadgard, een aluminium deeghaak en een platte mengarm en een apparatenkop nummer 12 voor het plaatsen van hulpapparaten.

De uitvoering is gebruiksvriendelijk en veilig onder meer door de mengbakbeveiliging met automatische uitschakeling en een praktische hendel voor bediening van de baklift.

De A-200 en A-200-FM kunnen door middel van een reeks opzetstukken eenvoudig omgevormd worden naar een efficiënte 10-liter menger.

Het onderhoud van alle Hobart mixers is minimaal; zo hoeft het vetbad, bij gemiddeld gebruik, pas na circa 5 jaar te worden vervangen.



PLANEETMENGERS

HSM TAFELMODELLEN

HSM PLANEETMENGERS

HOBART STAINLESS STEEL MIXERS

De serie Hobart staalmengers HSM biedt vier revolutionaire mengers. Niet langer worden de poten en body van de menger door water en chemische reinigingsmiddelen aangetast. De geleidestangen en assen zijn met Tufftride behandeld voor een langere levensduur. De mengers zijn afgewerkt met een roestwerende metallic laklaag.

De HSM toestellen worden standaard geleverd met een RVS mengbak en draadgard, een aluminium deeghaak en platte mengarm.

MODEL HSM-10

Deze menger is uitgevoerd met de wereldberoemde planetaire werking, wordt aangedreven door een 0,35kW motor en heeft een elektronisch geregelde snelheidsregeling met 6 snelheden.

Het model wordt geleverd met een RVS mengbak en draadgard, een aluminium deeghaak en platte mengarm, een gebruiksvriendelijke veiligheidsskap en voldoet volledig aan de CE-wetgeving.

MODEL HSM 20

Een tafelmenger met een RVS mengbak en draadgard, een aluminium deeghaak en platte mengarm.

Door middel van de exclusieve planetaire werking is het mogelijk efficiënt en volgens vaste normen te werken met constante resultaten.

Het toestel wordt aangedreven door een 0,37kW motor met 3 versnellingen.

Het is mogelijk om een 10 liter uitrusting te gebruiken op de HSM-20.



PLANEETMENGERS

HSM VLOERMODELLEN



HSM PLANEETMENGERS

HOBART STAINLESS STEEL MIXERS

De Hobart staalmengers HSM-30 en HSM-40 zijn revolutionaire mengers afgewerkt met roestwerende metallic laklaag, poten en rug in RVS.

De mengers zijn geschikt voor de meeste bereidingen. Beide mengers hebben een 1,1 kW motor. Conform de CE-wetgeving zijn de mengers uitgevoerd met een veiligheidskap.

THERMISCHE BEVEILIGING

De mengers zijn voorzien van een thermische beveiliging en een tijd klok, instelbaar van 0 tot 30 minuten.

CONSTANTE RESULTATEN

Door middel van de exclusieve planetaire werking is het mogelijk efficiënt en volgens vaste normen te werken met constante resultaten.

VERSNELLINGEN

De machine heeft 3 gesynchroniseerde versnellingen: 68, 178 en 312 omwentelingen per minuut.

UITVOERING

De planeetmenger is voorzien van een mengbakbeveiliging met automatische uitschakeling. De machine start niet bij een onjuist geplaatste mengbak of bij een niet goed gesloten beveiliging.

BEDIENING

De bedieningsknoppen zijn aan de voorzijde van de machine aangebracht. Verder is de planeetmenger uitgerust met een praktische hendel voor bediening van de baklift.

OPTIES - ANDERE CAPACITEITEN

Het is mogelijk om een 20 liter uitrusting te gebruiken op beide toetellen.



PLANEETMENGERS

VLOERMODELLEN VOOR ZWAAR GEBRUIK

MODEL H-600 EN H-800

De H-600 en H-800 komen uit 's werelds beste serie mixers voor zwaar gebruik. De mixers hebben een 1,5 kW motor en zijn geschikt voor de meeste bereidingen.

Conform de CE-wetgeving zijn de mixers uitgevoerd met een veiligheidskap. De planeetmixers zijn voorzien van een mengbakbeveiliging met automatische uitschakeling. De machine start niet als de mengbak niet juist geplaatst is of bij een niet goed gesloten mengbakbeveiliging.

Standaard worden de toestellen geleverd met een mechanisch bakliftsysteem, optioneel kan een automatische baklift voorzien worden.

De 60 en 80 liter mixers zijn uitgerust met een RVS mengbak en draadgard, een aluminium deeghaak en platte mengarm. Tevens kan u een baklorrie bestellen voor het verplaatsen van een volle mengbak van meer dan 25 kg.



THERMISCHE BEVEILIGING

De mixers zijn voorzien van een thermische beveiliging en een mechanische tijd klok (instelbaar 0 tot 15 minuten)

CONSTANTE RESULTATEN

Door middel van de exclusieve planetaire werking is het mogelijk efficiënt en volgens vaste normen te werken met constante resultaten.

VERSNELLINGEN

Beide mixers hebben 4 gesynchroniseerde versnellingen: 70, 124, 206 en 362 toeren per minuut voor de 60 liter mixer en 60, 106, 177 en 311 voor de 80 liter mixer.

OPTIES - ANDERE CAPACITEITEN

30 en 40 liter uitrusting voor H-600 en 40 liter uitrusting voor H-800.



PLANEETMENGER

HOBART LEGACY HL-1400, 140 LITER



MODEL HL-1400 - HOBART LEGACY MIXER



Het eenvoudiger kunnen plaatsen en verwijderen van de mengbak staat hoog op de wensenlijst van gebruiker. Daarom heeft de HL-1400 menger een enkelvoudige mengbakbevestiging. De mengbak is stevig aan één kant gemonteerd, waardoor u hem onder het apparaat uit kunt draaien. Deze gepatenteerde mengbakbevestiging betekent een revolutie in de wereld van mengers en menggemak.

SPEEDCHANGE

Met de functie SpeedChange™ kunt u de snelheid aanpassen terwijl de planeetmenger mengt. Dit verhoogt de productiviteit aanzienlijk. Met de gepatenteerde soft starttechnologie kunt u de snelheid traploos veranderen. De Legacy HL-1400 behoudt hierdoor de snelheden zonder een slag te missen. Zo kunt u uw recepten behouden zonder ook maar iets te hoeven veranderen.

ROERSNELHEID

Met de keuze "roersnelheid" kunt u voorzichtig ingrediënten toevoegen aan het mengsel zonder dat het mengsel uit de mengbak spat. Naast de keuze 'roersnelheid' heeft de HL-1400 vier snelheden. Extra gebruiksgemak biedt de functie Stir-On-Lift. In combinatie met het indrukken van de startknop kan de gebruiker bij het omhoog komen van de mengbak al direct beginnen met mengen. Eenmaal de mengbak de juiste hoogte heeft bereikt, gaat de snelheid automatisch naar de ingestelde mengsnelheid.

COUNTDOWN MODUS

Consistentie in de mix was nog nooit zo eenvoudig. De Countdownmodus onthoudt de laatste geprogrammeerde tijd voor elke snelheidsinstelling. U bent dus keer op keer verzekerd van dezelfde consistentie. Bij het gereed zijn van het mengsel geeft de HL-1400 een signaal. Om zelf de ideale consistentie te bepalen, kiest u voor de Count-Up Modus; de HL-1400 draait totdat u vaststelt dat de juiste consistentie bereikt is, stel de snelheid in, zet de timer op "Hold", en druk op Start.

MENGBAKBEVEILIGING

De mengbakbeveiliging is – zonder gereedschap - moeiteloos te openen en te verwijderen om schoon te maken. Hierdoor kunt u de mengbak veel eenvoudiger en efficiënter verwijderen, een nieuwe mengbak plaatsen, ingrediënten toevoegen of het product eruit halen. De eenvoudig te reinigen spatbeveiliging beschermt de planeetmenger tegen het uit de mengbak spatten van ingrediënten.

SMART TIMER

50 minuten timer met geheugenfunctie. De laatst ingestelde tijd per mengsnelheid wordt onthouden.

Voordelen SmartPlus™ Receptentimer op een rij:

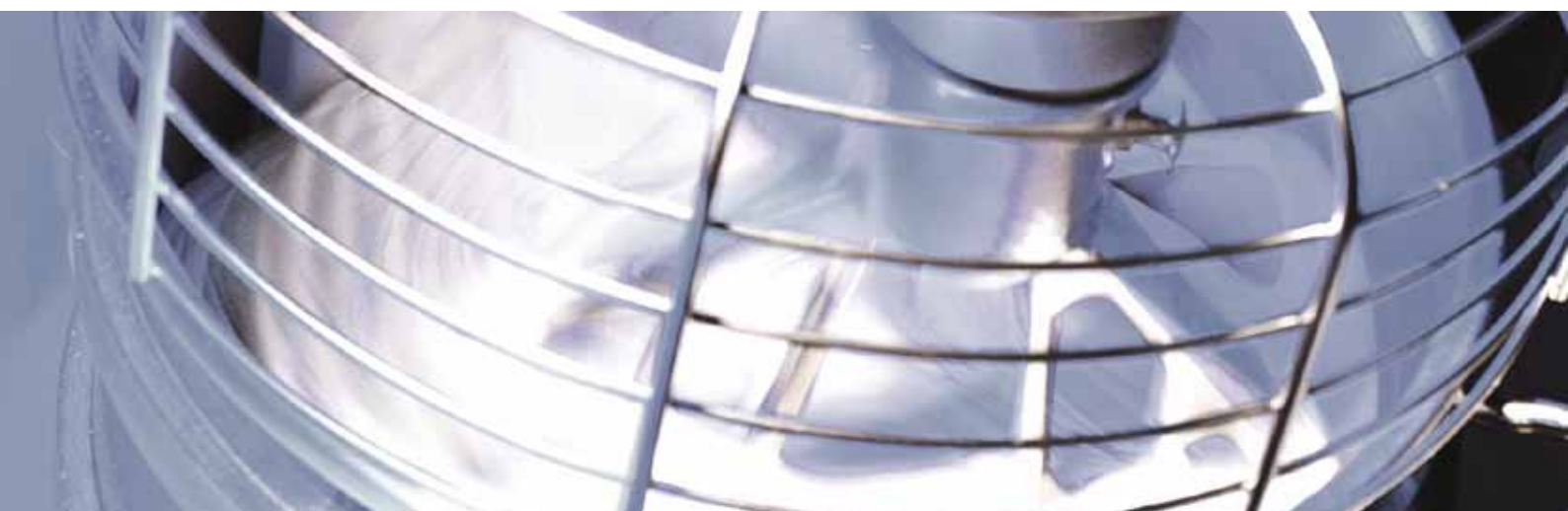
- Vergroot de productiviteit
- Vermindert de werktijd
- Garandeert consistentie van het mengsel



BEREIDEN MET HOBART

PLANEETMENGERS

MODELLEN	SPANNING	VERMOGEN	AMP	MAX. CAPACITEIT	AFMETINGEN (MM)	GEWICHT	SNELHEDEN TOEREN/MINUUT
N-50	230/50/1	0,12kW	5 A	5 liter	264x381x432	20 kg	139, 285, 591
HSM-10	230/50/1	0,35kW	13 A	10 liter	365x415x575	32 kg	variabel 92-320
A-200	230/50/1	0,37kW	15 A	20 liter	472,5x545x770	113 kg	107, 198, 361
	400/50/3		3x4 A				
A-200-FM	230/50/1	0,37kW	15 A	20 liter	472,5x545x1128	131 kg	107, 198, 361
	400/50/3		3x4 A				
HSM-20	230/50/1	0,37kW	15 A	20 liter	450x497x805	86 kg	107, 198, 361
	400/50/3		3x4 A				
HSM-30	400/50/3	1,1kW	3x6 A	28,75 liter	580x720x1340	230 kg	68, 178, 312
HSM-40	400/50/3	1,1kW	3x6 A	38,5 liter	580x720x1340	230 kg	68, 178, 312
H-600	400/50/3	1,5kW	3x6 A	57,5 liter	700x997x1420	399 kg	70, 124, 206, 362
H-800	400/50/3	1,5kW	3x9 A	78,5 liter	700x1054x1420	420 kg	60, 106, 177, 311
HL-1400	400/50/3	3,7kW	3x16A	132,5 liter	1101x1197x1718	645 kg	23, 46, 80, 150, 265



www.hobart.be

sales@hobart.be

T 32 (0)16 60 60 40 • F 32 (0)16 60 59 88

HOBART BELGIUM

Industriestraat 6
1910 Kampenhout