



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



## HL600 LEGACY+

Mélangeur de 60 pintes (57 L) pour usage intensif maximal



### DÉCLARATION DU SPÉCIFICATEUR

Le batteur/mélangeur spécifié sera un appareil tout usage de 60 pintes (57 L) pour usage intense maximal, homologué par NSF, avec le système Hobart PLUS, quatre vitesses fixes et une vitesse d'incorporation. Le mélangeur a une puissance de 2,7 HP (2,01 kW) à l'arbre planétaire et une transmission par engrenages. Les caractéristiques comprennent le rappel automatique du minutage, une cuve pivotante, des commandes Shift-on-the-Fly<sup>MC</sup> et un relevage de la cuve motorisé. Le mélangeur est recouvert d'une couche de poudre hybride gris métallique pulvérisée et l'accès à la cuve est protégé par une grille en acier inoxydable.

### MODÈLE

- HL600** Mélangeur 60 pintes (57 L) pour usage intensif maximal
- HL600C** Mélangeur 60 pintes (57 L) pour usage intensif maximal avec ensemble pour utilisation en milieu correctionnel à sécurité maximale

### FONCTIONS STANDARD

Les caractéristiques en gras sont exclusives à Hobart

- + **Système PLUS**
  - **Entraînement VFD *advantage* 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 2,7 HP (2,01 kW) à usage intensif
- + Transmission par engrenages
- + Quatre vitesses fixes, plus une vitesse d'incorporation
- + **Commandes Shift-on-the-Fly<sup>MC</sup>**
- + Technologie d'agitation à démarrage progressif
- + **Minuterie SmartTimer<sup>MC</sup> de 20 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**
- + Relevage de la cuve motorisé
- + Prise d'entraînement conique n° 12
- + Base ouverte
- + Revêtement en poudre hybride gris métallisé
- + Grille de protection de la cuve en acier inoxydable

### ENSEMBLE D'ACCESSOIRES

comprenant les agitateurs

Hobart Quick Release<sup>MC</sup>

- L'ensemble d'accessoires standard HL600-1STD comprend :
  - + Cuve en acier inoxydable de 60 pintes (57 L)
  - + Batteur « B » de 60 pintes (57 L)
  - + Fouet à broches « D » de 60 pintes (57 L)
  - + Crochet pétrisseur « ED » de 60 pintes (57 L)

MÉLANGEUR HL600 LEGACY+ 60 PINTES (57 L) POUR USAGE INTENSIF MAXIMAL

Approuvé by \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_ Approuvé par \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

### SOLUTIONS/AVANTAGES

#### PERFORMANCE

##### Entraînement VFD *advantage* à fréquence variable

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

##### Agitateurs Quick Release<sup>MC</sup>

- + 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

##### Cinq 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

##### Relevage de cuve motorisé

- + Électronique, met la cuve en position de mélange en douceur

##### Commandes Shift-on-the-Fly<sup>MC</sup>

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

##### Minuterie SmartTimer<sup>MC</sup> de 20 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'éclaboussures 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 HL600

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	HL600
Capacité de la cuve(pte/litre. Liquide)		60 (57)
Blancsd'oeuf	D	1,13 lt.
Purée de pommes de terre	B & C	18 kg
Crème fouettée	D ou C	6,8 litres.
Gâteaux		25 kg.
Biscuits, sucre		18 kg.
Pâte à pain ou petit pain ★ (Légère à moyenne) 60 % AR	ED	36,2 kg ●
Pâte à pain lourde 55 % AR ★	ED	27,2 kg ●
Pâte, Pizza Mince 40 % AR ★ (temps de mélange max. 5 min.)	ED	18 kg ●
Pâte à pizza épaisse 60 % AR ★	ED	31,7 kg ●
Pâte à pain, blé entier 70 % AR	ED	31,7 kg ●
Glaçage, Fondant	B	16,3 kg
Glaçage, guimauve	C ou I	2,3 kg
Pâtes, nouilles aux œufs de base (temps de mélange max. 5 min.)	ED	13,6 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.

### FICHE TECHNIQUE

**Moteur :** Moteur triphasé à couple élevé de 2,7 HP (2,01 kW).

200-240/50/60/1 - 18,0 Amps

200-240/50/60/3 - 10,0 Amps

380-460/50/60/3 - 6,5 Amps

**Électricité :** 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 Marche/Arrêt et relevage de la cuve motorisé scellés intérieurement. Un transformateur de circuit pilote à tension réduite est fourni pour les machines 380-460/50/60/3. Une minuterie SmartTimer<sup>MC</sup> de 20 minutes est livrée de série. Le système SmartTimer<sup>MC</sup> comprend :

- **Le rappel automatique du minutage**, qui mémorise le dernier temps réglé pour chaque vitesse.
- **Transmission :** Une courroie poly-V de 5,4 HP (4 kW) transfère la puissance du moteur à l'arbre d'entrée, puis la force est démultipliée à la vitesse souhaitée alors que les engrenages sont en prise constante. Les engrenages et les arbres sont en alliage d'acier trempé et traité thermiquement, et tournent sur des roulements à billes antifricition. Tous les engrenages et les arbres sont lubrifiés par de l'huile et de la graisse recirculées.

Vitesses de	l'agitateur (Tr/min)	Accessoires (Tr/min)
Incorporation	36 (57)	71 (57)
Première	71 (57)	138 (57)
Deuxième	123 (57)	241 (57)
Troisième	206 (57)	401 (57)
Quatrième	362 (57)	707 (57)

**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.

**Relevage de cuve motorisé :** Alimentée par un moteur électrique, la cuve peut être relevée ou abaissée du bout des doigts grâce à un interrupteur judicieusement placé. La cuve restera en position jusqu'à ce que l'interrupteur soit activé.

**Fonction « Stir-on-Lift » :** Permet à l'agitateur de fonctionner à la vitesse d'incorporation pendant le relevage de la cuve en position relevée. Une fois la cuve en position relevée, le batteur passe automatiquement à la vitesse présélectionnée.

**Finition :** Finition en poudre hybride gris métallisé.

**Coussinets de pied :** Les coussinets de pied en néoprène sont livrés de série.

**Moyeu d'attache :** Fourni avec un moyeu d'attache conique Hobart standard #12 monté à l'avant pour une utilisation avec des accessoires Hobart de taille #12.



#### Attaches et accessoires :

Les éléments suivants sont disponibles à un coût supplémentaire :

Attaches/Accessoires	N° de dispositif
Cuve en acier inoxydable	BOWL-HL60
Batteur plat « B »	BBEATER-HL60
Fouet à ailettes « C »	CWHIP-HL60
Fouet à broches « D »	DWHIP-HL60
Crochet à pâte « ED »	EDDOUGH-HL60
Crochet à pâte « E »	EDOUGH-HL60
Couteau à pâte « P »	PPASTRY-HL60
Fouet à broches « I » à usage intensif	IWIRE-HL60
Couvercle de cuve anti-éclaboussures (lexan)	SPLASH-LEX060
Grattoir pour récipient	SCRAPER-HL60
Chute à ingrédients	CHUTE-HL
Chute de récipient	TRUCK-HL1486
Anneau d'extension du récipient	EXTEND-SST60G
Plaque de support	DECK-LEG60
Coupe-légumes de 9 po	VS9
Tête de hachage	12TIN-C/EPAN
Accessoires de 40 pintes (37,85 L)	Voir la fiche technique HL400

#### Fiches et réceptacles :

Dépend des codes électriques locaux

HL600	Tensions de la machine		
	200-240	200-240	380-460
<b>Besoin en courant de service si branché à une prise</b>	200-240/50/60/3/1	230/60/3	460/60/3
	20 A	20 A	20 A
<b>Désignation de la borne de la fiche</b>		3 Pôles 4 Fils Prise à la terre	3 Pôles 4 Fils Prise à la terre
<b>Configuration des fiches NEMA</b>		L15-20P	L16-20P
<b>Configuration des fiches</b>			
<b>Fiche moulée sur le cordon</b>		Non	Non
<b>Fiche - Droite/Angle</b>		Droit	Droit
<b>Réceptacle NEMA ou configuration du connecteur</b>		L15-20R	L16-20R
<b>Cordon d'alimentation inclus</b>	Non	Non	Non



# HL600 LEGACY+

Mélangeur de 60 pintes (57 L) pour usage intensif maximal

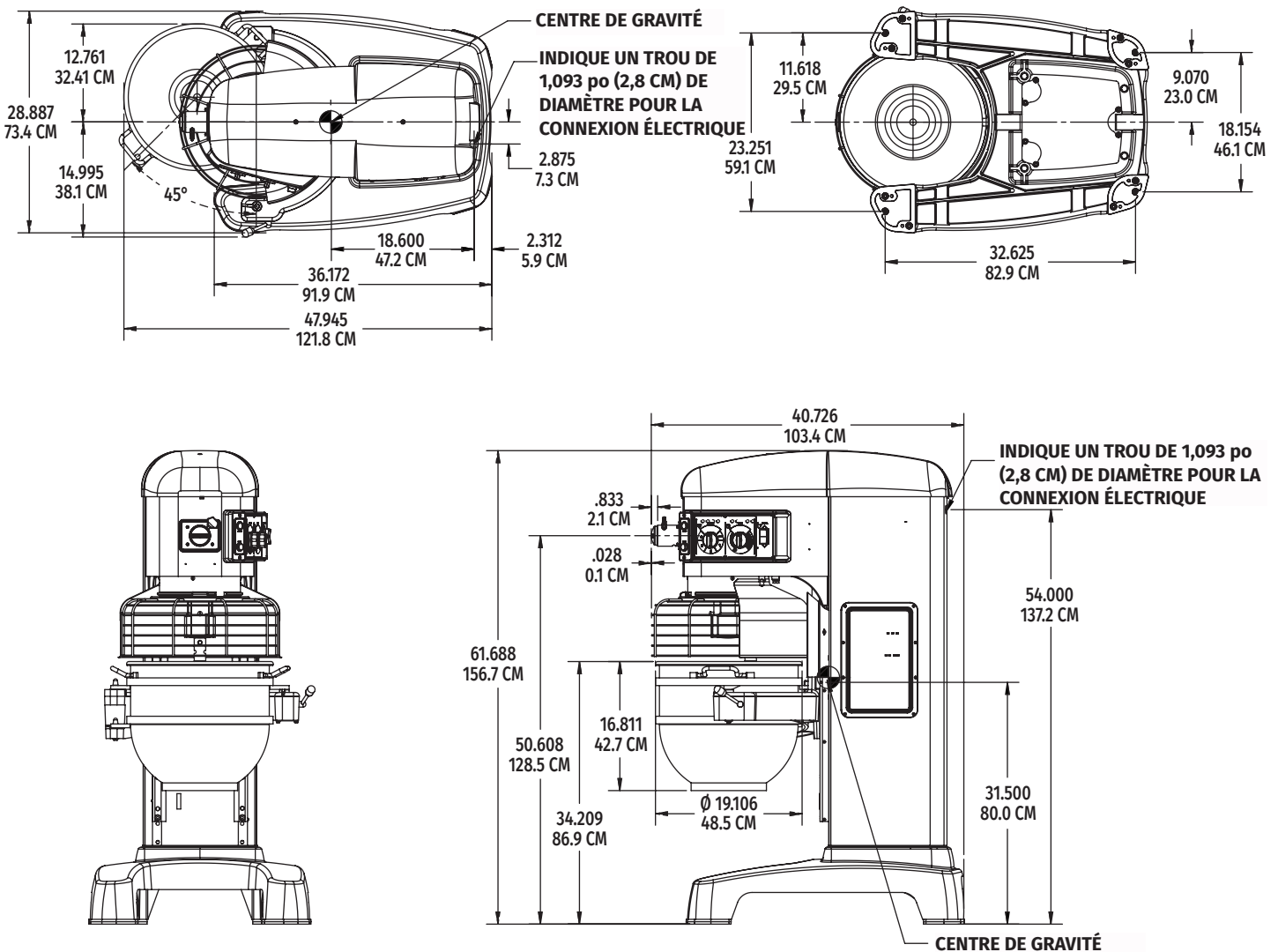
## FICHE TECHNIQUE

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

**Poids :** Net - 392,8 kg; Expédition - 415,5 kg

**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 de service sont disponibles.

## 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 net (cuve incluse) 905 lbs. (411,4 kg)  
Poids d'expédition (cuve incluse) : 955 lbs. (434,1 kg)  
Poids de la cuve : 39 lbs. (17,7 kg) - Réf