



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



## HL200 LEGACY+

Mélangeur 19 litres maximum à usage intensif



### DÉCLARATION DU SPÉCIFICATEUR

Le mélangeur spécifié sera un mélangeur tout usage de 19 litres maximum, classé NSF, avec le système Hobart PLUS, trois vitesses fixes et une vitesse d'agitation. Le mélangeur a une puissance de 1/2 CV à l'arbre planétaire et à la transmission à engrenages. Les caractéristiques comprennent le rappel automatique de l'heure, le récipient pivotant, les commandes Shift-on-the-Fly™ et l'élévation manuelle du récipient. Le mélangeur est recouvert d'une couche de poudre hybride gris métallique et possède une protection de récipient en acier inoxydable.

### MODÈLE

- HL200** Mélangeur 19 litres maximum à usage intensif
- HL200C** Mélangeur 19 litres maximum à usage intensif avec ensemble correctionnel de sécurité maximum

### FONCTIONS STANDARD

Les caractéristiques en gras sont exclusives à Hobart

- + **Système PLUS**
  - **VFDavantage entraînement à fréquence variable**
  - **Protection contre la surchauffe de la capacité maximale**
  - **Système d'arbre planétaire renforcé**
- + **Triple système de verrouillage avec la technologie MagnaLock**
- + Moteur de 1/2 CV à usage intensif
- + Transmission par engrenages
- + Trois vitesses fixes, plus une vitesse d'agitation
- + **Commandes Shift-on-the-Fly™**
- + Technologie d'agitation à démarrage progressif
- + **SmartTimer™ de 15 minutes**
- + Rappel automatique de l'heure
- + Commandes larges et faciles à atteindre
- + **Installation du récipient en point unique**
- + **Récipient ergonomique pivotant**
- + Moyeu de fixation conique #12
- + Base ouverte
- + Revêtement en poudre hybride gris métallisé
- + Protection amovible du récipient en acier inoxydable

### ENSEMBLE D'ACCESSOIRES

Avec les agitateurs Quick Release™ de Hobart

- L'ensemble d'accessoires standard HL200-1STD comprend :
  - + Récipient en acier inoxydable de 19 litres
  - + Batteur « B » de 19 litres
  - + Fouet à fil « D » de 19 litres
  - + Crochet à pâte « ED » 19 litres

MÉLANGEUR HL200 LEGACY+ 19 LITRES MAXIMUM À USAGE INTENSIF

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

### SOLUTIONS/AVANTAGES

#### PERFORMANCE

##### VFDavantage entraînement 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™

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

##### Quatre vitesses de mélange

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

##### Système d'arbres planétaires renforcés

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

##### Protection contre la surchauffe de la capacité maximale

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

#### FACILITÉ D'UTILISATION

##### Récipient ergonomique pivotant

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

##### Installation du récipient à point unique

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

##### Levage du récipient

- + Ergonomique, le récipient se déplace en douceur en position de mélange

##### Commandes Shift-on-the-Fly™

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

##### SmartTimer™ de 15 minutes

- + Rappel automatique de l'heure et de la vitesse

#### ASSAINISSEMENT ET NETTOYAGE

##### Protection amovible du récipient 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 le récipient n'est pas complètement relevé et verrouillé et si la protection du récipient n'est pas fixée

### TABLEAU DE CAPACITÉ DU MÉLANGEUR HL200

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

Agitateurs de	produit convenable pour le fonctionnement	HL200
Capacité du récipient(Litres. Liquide)		20
Oeufs Blancs	D	1 litre.
Purée de pommes de terre	B & C	7 kg
Crème fouettée	D ou C	2,2 litres.
Gâteaux	B	10 kg.
Biscuits, sucre		7 kg.
Pâte, pain ou petit pain ★ (Lt.-Med.) 60 % AR	ED	11 kg ●
Pâte, pain lourd 55 % AR ★	ED	7 kg ●
Pâte, Pizza Mince 40 % AR ★ (temps de mélange max. 5 min.)	ED	4 kg ●
Pâte à pizza épaisse 60 % AR ★	ED	9 kg ●
Pâte à pain, blé entier 70 % AR	ED	9 kg ●
Glaçage, Fondant	B	5 kg
Glaçage, guimauve	C ou I	1 kg
Pâtes, nouilles aux œufs de base (temps de mélange max. 5 min.)	ED	2,2 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.

2e vitesse ne doit jamais être utilisé sur des produits 50 % AR ou moins inférieurs.

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

Un litre d'eau pèse 3 kg

**Note :** Le moyeu de l'accessoire ne doit pas être utilisé pendant le mélange.

### FICHE TECHNIQUE

**Moteur :** Moteur triphasé à couple élevé de 1/2 CV.

100-120/50/60/1 - 8,0 Amps

200-240/50/60/1 - 5,0 Amps

**Électricité :** 100-120/50/60/1, 200-240/50/60/1 – Homologué UL.

**Commandes :** Contacteur magnétique et protection contre les surcharges thermiques. Boutons poussoirs Démarrage/ Arrêt scellés intérieurement. Un SmartTimer™ de 15 minutes est standard. SmartTimer™ comprend :

- **Rappel automatique de l'heure**, qui mémorise le dernier temps réglé pour chaque vitesse.
- **Transmission :** Entraînement par engrenage. Les engrenages sont en acier allié trempé à mailles constantes et traités thermiquement, avec des roulements à billes antifriction. Graisser les lubrifiants fournis à tous les engrenages et arbres.

Vitesses de	l'agitateur (Tr/min)	Accessoires (Tr/min)
Remuer	59	33
Première (faible)	107	61
Deuxième (Intermédiaire)	198	113
Troisième (élevé)	365	207

**Protège-récipient :** Fil d'acier inoxydable très résistant avant et partie arrière solide. La partie avant du protecteur pivote facilement pour ajouter des ingrédients et installer ou retirer l'agitateur. Il se détache en quelques secondes pour être nettoyé au lave-vaisselle ou dans l'évier. La partie arrière de la protection peut être rapidement nettoyée en position. La protection doit être en position fermée avant que le mélangeur ne fonctionne. Le verrouillage du support du récipient offre une protection supplémentaire.

**Levage du récipient :** Style ergonomique, à commande manuelle, autobloquant en position haute et basse.

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

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



### Attaches et accessoires :

Les éléments suivants sont disponibles à un coût supplémentaire :

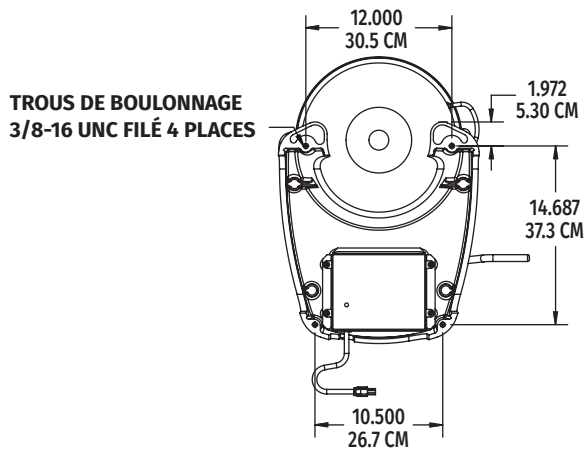
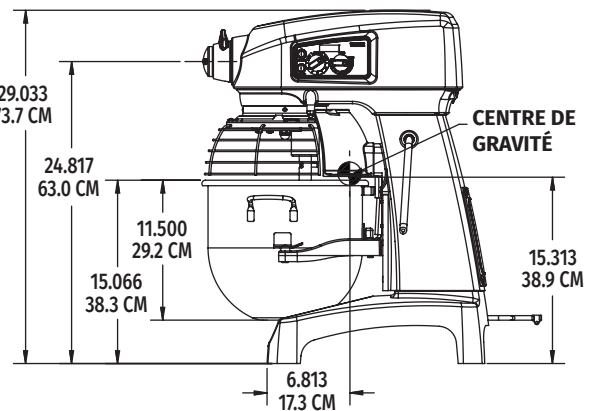
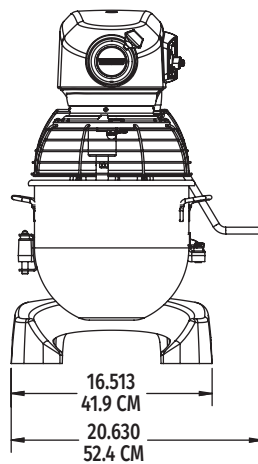
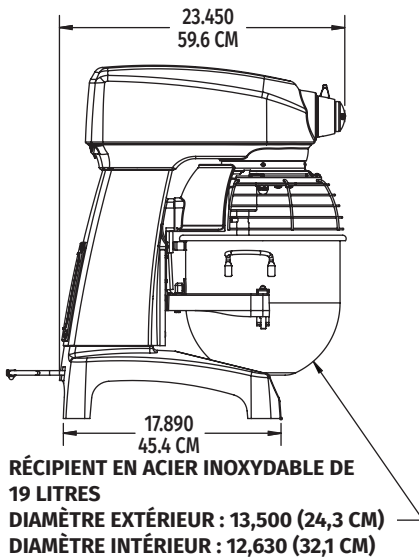
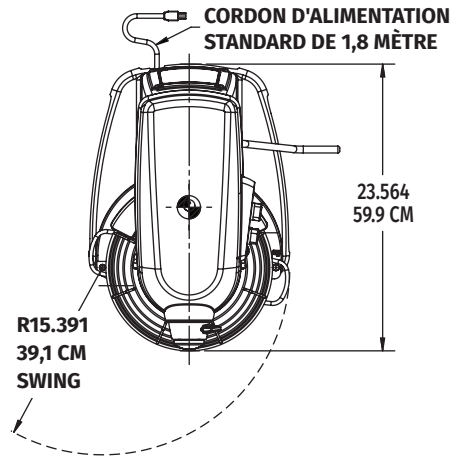
Attaches/Accessoires	Dispositif #
Récipient en acier inoxydable	BOWL-HL20P
Batteur plat « B »	BBEATER-HL20
Fouet à ailettes « C »	CWHIP-HL20
Fouet en fil « D »	DWHIP-HL20
Crochet à pâte « E »	DOUGH-HL20
Crochet à pâte « ED »	EDDOUGH-HL20
Couteau à pâte « P »	PPASTRY-HL20
Table de mixage	TABLEHW-HL2012
Couvercle anti-éclaboussures du récipient (lexan)	SPLASH-LEX020
Grattoir pour récipient	SCRAPER-HL20
Chute à ingrédients	CHUTE-HL20
Coupe-légumes de 9 po	VS9
Accessoire pour hachoir à viande	12TIN-C/EPAN
Support de plateau de fixation	TRAY-HL2012
Accessoires 6,8 litres	Voir la fiche technique HL120

### Fiches et réceptacles :

Dépend des codes électriques locaux

	Tensions de la machine			
	HL200	120/60/1	230/60/1	
<b>Besoin en courant de service si la prise est connectée</b>	120/60/1	230/60/1	15 Amp.	15 Amp.
<b>Désignation des bornes de la fiche</b>	2 Pôles 3 Fils Prise à la terre	2 Pôles 3 Fils Prise à la terre		
<b>Configuration des fiches NEMA</b>	5-15P	6-15P		
<b>Configuration des fiches</b>				
<b>Fiche moulée sur le cordon</b>	Oui	Oui		
<b>Fiche - Droite/Angle</b>	Droit	Droit		
<b>Réceptacle NEMA ou configuration du connecteur</b>	5-15R	6-15R		
<b>Cordon d'alimentation inclus</b>	Oui	Oui		

### 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 récipient) :** 189 lbs. (85,7 kg)

**Poids d'expédition :** 204 lbs. (92,5 kg)

**Poids du récipient :** 9 lbs. (4,1 kg)