



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



HL400 LEGACY+

Mélangeur 40 pintes (38 litres) à usage intensif maximal



DÉCLARATION DU SPÉCIFICATEUR

Le batteur/mélangeur spécifié sera un appareil tout usage de 40 pintes (19 litres) pour usage intensif maximal, homologué par NSF, avec le système Hobart PLUS, trois vitesses fixes et une vitesse d'incorporation. Le mélangeur a une puissance de 1-1/2 HP à l'arbre planétaire et à la transmission à engrenages. Les caractéristiques comprennent le rappel automatique du minutage, une cuve pivotante, des commandes Shift-on-the-Fly^{MC} et un relevage de la cuve manuelle. 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

- ☐ **HL400** Mélangeur 40 pintes (38 litres) à usage intensif maximal
- ☐ **HL400C** Mélangeur 40 pintes (38 litres) à 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** *à fréquence variable*
 - **Capacité de protection maximale contre la surchauffe**
 - **Système d'arbre planétaire renforcé**
- + **Système de triple verrouillage avec la technologie MagnaLock**
- + Moteur de 1-1/2 HP 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^{MC} de 20 minutes**
- + Rappel automatique de 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 amovible en acier inoxydable
- + Patins en caoutchouc fournis

ENSEMBLE D'ACCESSOIRES

comprenant les agitateurs

Hobart Quick Release^{MC}

- ☐ L'ensemble d'accessoires standard HL400-1STD comprend :
 - + Cuve en acier inoxydable de 40 pintes (38 litres)
 - + Batteur « B » de 40 pintes (38 litres)
 - + Fouet à broches « D » de 40 pintes (38 litres)
 - + Crochet à pâte « ED » 40 pintes (38 litres)

MÉLANGEUR HL400 LEGACY+ 40 PINTES (38 LITRES) À USAGE INTENSIF MAXIMAL

Approuvé par _____ Date _____ Approuvé par _____ Date _____

SOLUTIONS/AVANTAGES

PERFORMANCE

Entraînement VFD *avantage 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 pivotant vers l'extérieur

- + 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

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

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 SmartTimer^{MC} de 20 minutes

- + Rappel automatique de l'heure 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 HL400

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

Produits	Agitateurs convenant au produit	HL400
Capacité de la cuve (Pte/L – Liquide)		40
Blancs d'œuf	D	1¾ Lt.
Purée de pommes de terre	B et C	13,6 kg
Crème fouettée	D ou C	litres.
Gâteaux		18 kg.
Biscuits, sucre		13,5 kg.
Pâte à pain ou petit pain ★ (Légère à moyenne) 60 % AR	ED	20,4 kg ●
Pâte à pain lourde 55 % AR ★	ED	16 kg ●
Pâte, Pizza Mince 40 % AR ★ (temps de mélange max. 5 min.)	ED	11 kg ●
Pâte à pizza épaisse 60 % AR ★	ED	20,4 kg ●
Pâte à pain, blé entier 70 % AR	ED	20,4 kg ●
Glaçage, Fondant	B	11 kg
Glaçage, guimauve	C ou I	4½ lb.
Pâtes, nouilles aux œufs de base (temps de mélange max. 5 min.)	ED	7 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.

● 1re 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.



HL400 LEGACY+

Mélangeur 40 pintes (38 litres) à usage intensif maximal

FICHE TECHNIQUE

Moteur : Moteur 1-1/2 HP à couple élevé.

200-240/50/60/1 - 9,3 Amps

200-240/50/60/3 - 5,6 Amps

380-460/50/60/3 - 2,7 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 scellés intérieurement. Une minuterie SmartTimer^{MC} de 20 minutes est livrée de série. Le système SmartTimer^{MC} comprend :

- **Rappel automatique du minutage**, qui mémorise le dernier temps réglé pour chaque vitesse.
- **Transmission :** Entraînement par engrenage. Les engrenages sont en alliage d'acier trempé et traités thermiquement, avec des roulements à billes antifricition. Tous les engrenages et les arbres sont lubrifiés par de la graisse.

Vitesses	Agitateur (Tr/min)	Accessoires (Tr/min)
Incorporer	58	34
Première (basse)	96	56
Deuxième (Intermédiaire)	179	104
Troisième (élevée)	319	185

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 : 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 attachements 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.

Outils et accessoires :

Les éléments suivants sont disponibles à un coût supplémentaire :

Outils/Accessoires	N° de dispositif
Cuve en acier inoxydable	BOWL-HL40
Batteur plat « B »	BBEATER-HL4030
Fouet à ailettes « C »	CWHIP-HL4030
Fouet à broches « D »	DWHIP-HL4030
Crochet à pâte « ED »	EDDOUGH-HL40SS
Couteau à pâte « P »	PPASTRY-HL4030
Fouet à broches « I » à usage intensif	IWIRE-HL4030
Couvercle de cuve anti-éclaboussures (lexan)	SPLASH-LEX040
Grattoir de cuve	SCRAPER-HL40
Chute à ingrédients	CHUTE-HL4030
Chute de récipient	TRUCK-HL4030
Pieds en acier inoxydable	PADSST-HL4320
Coupe-légumes de 9 po	VS9
Tête de hachage	12TIN-C/EPAN
Accessoires 20 pintes (19 litres)	Voir la fiche technique HL200
Accessoires 30 pintes (28 litres)	Voir la fiche technique HL300

Fiches et réceptacles :

Dépend des codes électriques locaux

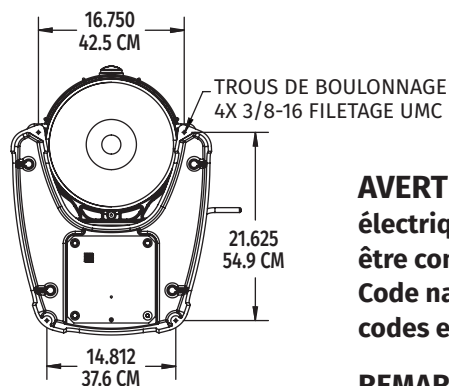
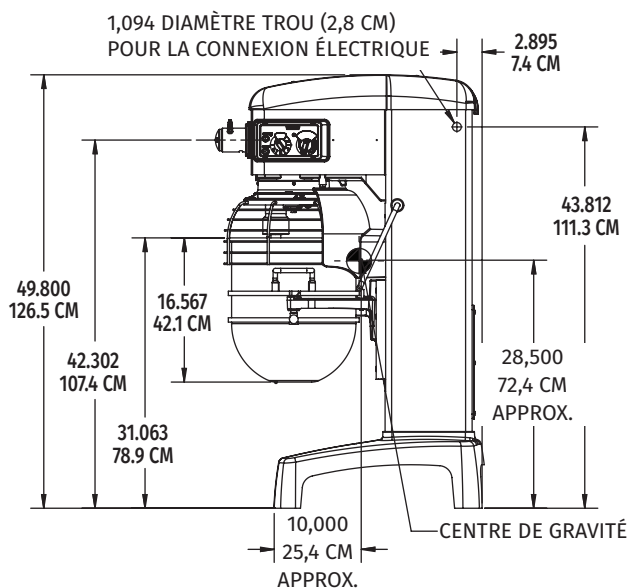
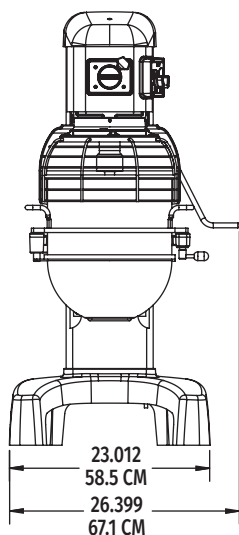
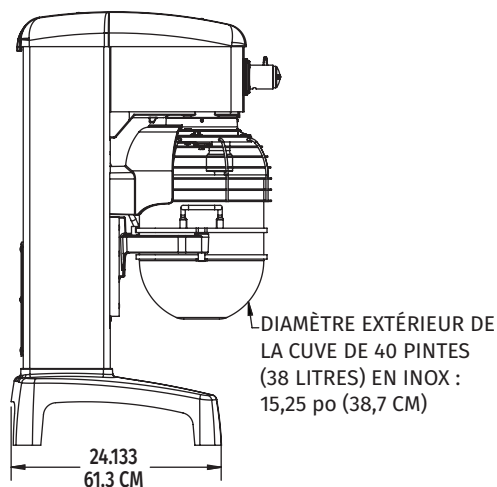
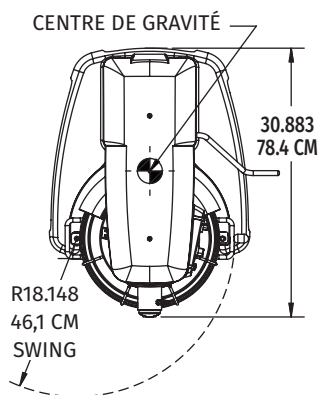
Tensions de la machine				
HL400	200-240	230/60/1	200-240	380-460
Besoin en courant de service si branché à une prise	200/60/1 208/60/1	230/60/1	230/60/3	460/60/3
		15 Amp.	20 Amp.	20 Amp.
Désignation des bornes de la fiche		2 Pôles 3 Fils Prise à la terre	3 Pôles 4 Fils Prise à la terre	3 Pôles 4 Fils Prise à la terre
Configuration des fiches NEMA		6-15P	L15-20P	L16-20P
Configuration des fiches				
Fiche moulée sur le cordon		Oui	Non	Non
Fiche - Droite/Angle		Droit	Droit	Droit
Réceptacle NEMA ou configuration du connecteur		6-15R	L15-20R	L16-20R
Cordon d'alimentation inclus	Non	Non	Non	Non



HL400 LEGACY+

Mélangeur 40 pintes (38 litres) 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 de la cuve : 18 lb (8,2 kg)