

## Batteur Mélangeur HMM20-1STD



### ÉNONCÉ DU SPÉCIFICATEUR

L'appareil spécifié sera équipé d'un moteur à couple élevé d'une puissance minimale de ½ HP (373 watts). La transmission à engrenages sera construite avec des roulements à billes d'un alliage d'acier durci antifricition. Des commandes à 3 vitesses offriront des performances de mélange maximales à 40, 75 & 137 tr/min. Les commandes numériques doivent être dotées de boutons-poussoirs scellés et le dernier réglage restera en mémoire. Une cuve en inox, un fouet à broches et un crochet pétrisseur seront livrés de série de même qu'un protecteur de cuve amovible.

Projet \_\_\_\_\_

N° AIA \_\_\_\_\_ N° SIS \_\_\_\_\_

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

### MODÈLE

**HMM20-1STD** Batteur Mélangeur de 20 pintes US (19 L)

### CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- + Entraînement à engrenages
- + Trois vitesses fixes
- + Batteur, fouet et crochet pétrisseur
- + Moteur standard à grand rendement
- + Puissance de ½ H.P. (373 watts) livrée au planétaire
- + Technologie GearSafe<sup>MD</sup>
- + Minuterie numérique avec mémoire du dernier réglage
- + Grille de protection de cuve amovible
- + Grandes commandes faciles à utiliser
- + Grille de protection en acier inox
- + Esthétique deux tons à revêtement métallique
- + Prise d'entraînement pour accessoires n° 12

### ENSEMBLE D'ACCESSOIRES

- L'ensemble d'accessoires de série HMM20-1STD comprend :
- Une cuve de 20 pintes US (19 L) en acier inox
  - Un batteur plat
  - Un fouet à broches
  - Un crochet pétrisseur

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

## SOLUTIONS/AVANTAGES

### PERFORMANCE ULTRA ROBUSTE DE SÉRIE

**Moteur de grand rendement à couple élevé de ½ HP (375 watts)**

#### Entraînement par engrenages

- + temps d'indisponibilité réduits

#### Trois vitesses fixes

- + Pour incorporer, fusionner, mélanger les ingrédients
- + Disposer des bonnes vitesses pour obtenir des performances constantes

### FACILITÉ D'UTILISATION

#### Minuterie numérique

- + Régle les minutes et les secondes pour des performances de mélange précises
- + Évite de trop mélanger

#### Mémoire le dernier réglage

- + Rappel du dernier réglage de temps
- + Idéal pour traiter les recettes par lots

#### Lève-cuve ergonomique avec poignée à prise EZ

- + Conçu spécialement pour vous

#### Outils mélangeurs à fixation baïonnette

- + Batteur, fouet et crochet pétrisseur livrés

### ASSAINISSEMENT & NETTOYAGE

#### Grille de sécurité en acier inox

- + Démontable permettant un nettoyage aisé

### OPERATEURS EN CONFIANCE

#### TECHNOLOGIE GearSafe<sup>MD</sup>

- + Protection des engrenages contre les changements de vitesse accidentels pendant le travail

#### Système de verrouillage triple

- + Cuve en place
- + Cuve en position levée
- + Grille de protection

## GRILLE DE CAPACITÉ – BATTEUR MÉLANGEUR HMM20

Contenances maximales recommandées – capacités des pâtes basées sur de l'eau à 70°F. (21°C) et de la farine d'une teneur en humidité de 12%.

Produits	Outil à utiliser pour le travail	HMM20
CAPACITÉ DE LA CUVE (PINTES US/LITRES LIQUIDES)		20/19
Blancs d'oeuf	Fouet	1 pte/0,95
Pommes de terre en purée	Batteur	15 lb/7 kg
Mayonnaise (pte US/litres d'huile)	Batteur ou crochet	10/9,5
Meringue (chopines/litres d'eau)	Fouet	1½/0,71
Gaufre / Pâte à gâteau chaude (pte/l)	Batteur	8/7,6
Crème fouettée (pte/l)	Fouet	4/3,8
Gâteau, en boîte ou pavé (lb/kg)	Batteur	20/9,1
Petits gâteaux (lb/kg)	Batteur	20/9,1
Gâteau étagé (lb/kg)	Batteur	20/9,1 □
Quatre-quarts (lb/kg)	Batteur	21/9,5 □
Biscuits au sucre (lb/kg)	Batteur	15/6,8
Pâte à pain ou petits pains (Légère-Moyenne) TA de 60% §	Crochet pétrisseur	25 lb/11,3 kg □
Pâte à tarte (lb/kg)	Batteur	18/8,2 □
Pâte à pizza mince (lb/kg) (Temps de travail max. de 5 min.) §†	Crochet pétrisseur	9/4,1 □
Pâte à pizza moy. TA 50% §†	Crochet pétrisseur	10 lb/4,5 kg □
Pâte levée TA 65% (lbs/kg)	Crochet	9/4,1 *
Pâte au blé complet TA 70%	Crochet pétrisseur	20 lb/9,1 kg
Oeufs & sucre pour gâteau éponge	Batteur	8 lb/3,6 kg
Shortening & Sucre en crème	Batteur	16 lb/7,25 kg
Pâtes alim., Base pour nouilles (Temps de travail max. de 5 min.)	Crochet pétrisseur	5 lb/2,27 kg

NOTE : TA % (% Taux d'absorption) - Poids de l'eau divisé par le poids de la farine. La capacité dépend du contenu d'humidité de la pâte.

□ 1<sup>ère</sup> vitesse

\* 2<sup>ème</sup> vitesse

† 3<sup>ème</sup> vitesse

§ Si on utilise de la farine à teneur en gluten élevée, il faut réduire la taille des cuvées de 10%.

‡ La 2<sup>ème</sup> vitesse ne devrait jamais être utilisée pour des produits dont le TA est de 50% et moins.

**SI ON UTILISE DE LA GLACE, IL FAUT RÉDUIRE LA CUVÉE DE 10%.**

**Le poids de l'eau d'un gallon US est de 8,33 lb (3.78 kg).**

La prise d'entraînement ne doit pas servir pendant le mélange.

## DONNÉES TECHNIQUES

**Moteur :** moteur toute épreuve de ½ HP (373 watts) à couple élevé, d'une tension de 100-120/50/60 Volts/ Intensité de 9.0 ampères.

**Électrique :** 100-120/50/60/1 – Répertoire ETL.

**Commandes :** protection transistorisée contre les surcharges. Boutons poussoirs "Arrêt-Départ" scellés par l'intérieur. Sécurité absence de tension. Minuterie numérique standard. Le système "**Dernier réglage**" se rappelle le temps réglé lors de la dernière cuvée.

**Transmission :** entraînement par engrenages à prise constante en acier allié traité thermiquement et qui tournent sur des roulements à billes antifriction. De la graisse lubrifiante est amenée à tous les engrenages et arbres.

### Vitesses :

	Agitateurs (Tr/min)
Première	40
Seconde	75
Troisième	137

**Grille de protection :** partie avant en fil d'acier inox et partie arrière en acier inox solide. La partie avant de la grille pivote facilement pour ajouter les ingrédients et pour installer ou retirer les outils. Elle se détache en quelques secondes pour nettoyage au lave-vaisselle ou à l'évier. La partie arrière du protecteur peut être nettoyée rapidement en position. La grille de protection doit être en position fermée pour que l'appareil puisse démarrer.

**Lève-cuve :** de style ergonomique, activé par une manivelle à main, facile à utiliser.

**Revêtement :** métallique à deux tons gris & noir.

**Prise d'entraînement :** l'appareil est livré avec une prise d'entraînement conique standard n° 12 pour utiliser l'appareillage Hobart de taille 12.

### Appareillage & Accessoires (livrables en supplément) :

- BOWL-HMM20 – Cuve en acier inoxydable
- BEATER-HMM20 – Batteur plat
- WHIP-HMM20 – Fouet à broches
- DOUGH-HMM20 – Crochet pétrisseur
- JDOUGH-HMM20 – Crochet pétrisseur de type "J"
- CHUTE-HMM20 – Goulotte d'alimentation
- VS9 Coupe-légumes
- Tête de hachage

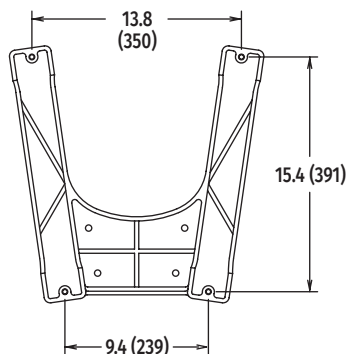
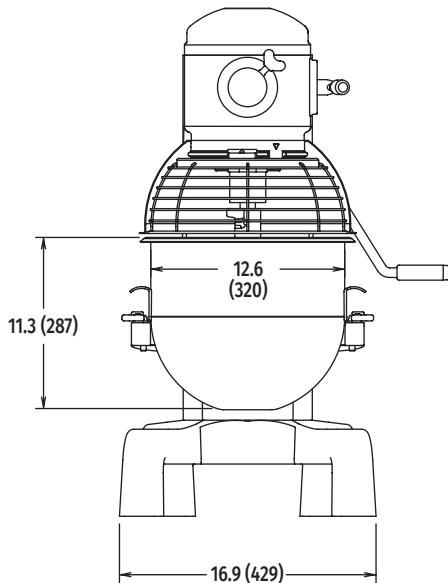
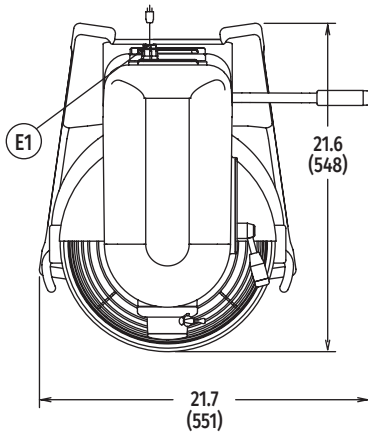
**SPÉCIFICATIONS**

**Tension électrique :** 100-120/50/60/1, Répertoire ETL

**Poids :** 189 lb net (86 kg); 204 lb (93 kg) Expédition domestique.

**DÉTAILS ET DIMENSIONS**

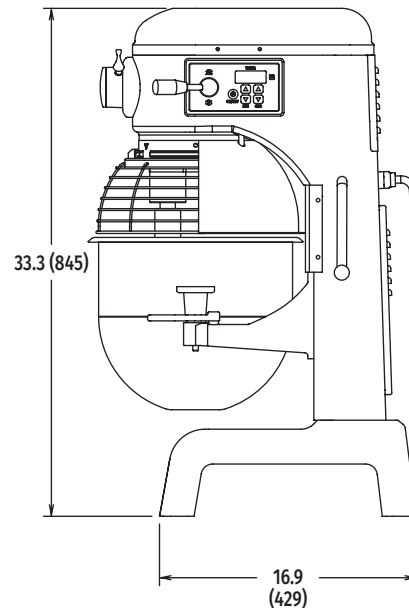
(en pouces US/millimètres)



**Garantie :** l'appareil porte une garantie d'un an, pièces, main d'oeuvre et kilométrage contre les défauts de fabrication.

Contrats d'entretien livrables.

**AVERTISSEMENT :** Doit être conforme aux portions applicables du Code national électrique et/ou de tous les autres codes électriques locaux.



**TENSION ÉLECTRIQUE DE LA MACHINE :**  
100-120/50/60/1 – Répertoire ETL