

HL600

A Batedeira HL600 da Hobart foi desenvolvida para operar com consistência durante anos, as batedeiras da linha Legacy atendem aos padrões mais exigentes de chefs e confeitadores do mundo. A HOBART tem a tradição em apoiar de forma confiável as suas performances, graças à durabilidade, versatilidade, desempenho excepcional, operação simples, facilidade de limpeza e proteção do operador. O motor foi especialmente projetado para aumentar a rotação do motor de forma gradual, prolongando a vida útil do misturador, reduzindo a pressão em componentes críticos, isso é apenas uma das maneiras que a batedeira Legacy garante uma vida longa. As engrenagens e eixos, feitos de ligas de aço endurecido tratado termicamente, são dimensionadas para suportar cargas elevadas, assim como seus rolamentos.



FACILIDADE E EFICIÊNCIA

A HL600 possui um levantamento ergonômico que permite que o operador levante e abaixe o tacho sem esforço. A limpeza é simples e o tacho é facilmente removível, até sua base foi desenhada para facilitar a higienização após o trabalho.

BENEFÍCIOS E DIFERENCIAIS

- Capacidade: 60 litros.
- Sistema de Transmissão das velocidades: realizado por engrenagens retificadas e lubrificadas por óleo circulante. Possui visor de nível de verificação.
- Base aberta, para fácil limpeza.
- Botão Liga / Desliga.
- Temporizador Automático de 50 minutos: desliga o equipamento quando o tempo pré-determinado para a operação houver acabado.
- 4 velocidades de batimento: 71, 123, 206 e 362 rpm (alteráveis durante o uso).
- Acionamento elétrico para erguer e baixar o recipiente: mais segurança, menos esforço para o operador. É fornecida com:

- *Protetor do recipiente em aço inox: impede o funcionamento sem que o aparato de segurança esteja posicionado corretamente.*
- *Um recipiente de aço inoxidável AISI-304 (BOWL SST060), de fácil instalação.*
- *Batedor raquete tipo chato para massas leves.*
- *Batedor globo tipo D para massas médias (pão-de-ló).*
- *Batedor gancho tipo ED para massas pesadas (pizza).*
- *Carro para transporte do recipiente.*

DADOS TÉCNICOS				
ALIMENTAÇÃO	MONOF	TRIF	TRIF + NEUT	
POTÊNCIA (kW)	2,0			
TENSÃO (V)	220	220	380	
CORRENTE NOMINAL (A)	18	10	6,5	
DISJUNTOR (A)	25	16	10	
SEÇÃO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO	4x4,0mm ²	4x2,5mm ²	5x1,5mm ²	
VELOCIDADES				
MISTURA (rpm)	40			
1ª MACRCHA (rpm)	70			
2ª MACRCHA (rpm)	125			
3ª MACRCHA (rpm)	210			
4ª MACRCHA (rpm)	365			
DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	1,56	0,72	1,03	435

ATUALIZAÇÃO: MARÇO/2021