

HOBART

PRÉPARATION
BATTEURS MÉLANGEURS



EFFICACE ET DURABLE

Parmi les centaines d'innovation HOBART, il en est une qui a véritablement bâti la réputation de la compagnie HOBART : le batteur mélangeur à mouvement planétaire.

QUALITÉ

Le mouvement planétaire HOBART permet une répartition homogène des produits travaillés garantissant ainsi l'excellence des préparations et le meilleur rendement.

ROBUSTESSE

Les batteurs HOBART sont conçus en fonte d'aluminium. Leur finition haut de gamme rend les machines particulièrement résistantes et garantit une longue durée de vie.

PRÉCISION DU RÉSULTAT

Le système de mouvement planétaire permet d'obtenir des résultats identiques et constants. L'engrenage massif transmet la puissance de manière régulière et directe aux outils de travail et assure ainsi un traitement minutieux du contenu de la cuve.

ERGONOMIE D'UTILISATION

Les batteurs HOBART ont été étudiés pour faciliter et optimiser le travail de l'opérateur :

- grille de protection
- levier de changement de vitesses simple et précis
- relevage de la cuve par levier assisté et amorti.



HSM10
10 litres



A200
20 litres



ACCESSOIRES VARIÉS

Pour chaque fonction, il existe un outil adapté !
Le fouet pour battre les blancs d'œufs, les pâtes légères et les crèmes. Le batteur pour malaxer les préparations de sablés, cakes. Le crochet droit ou spirale pour pétrir.

GRANDE SÉCURITÉ

Les batteurs mélangeurs HOBART sont équipés de série d'un système de sécurité de la cuve avec interrupteur magnétique. Ce dernier empêche le fonctionnement si la cuve n'est pas dans la bonne position.

HYGIÈNE

Les angles arrondis, les surfaces lisses et le tableau de commandes marche / arrêt basse tension intégré, facilitent le nettoyage.



HSM40
40 litres



H600
60 litres



H800
80 litres

LES MODÈLES



HSM10

Modèle à poser, 10 litres

Le batteur mélangeur HSM10 travaille minutieusement le contenu de la cuve. C'est le modèle idéal pour pétrir de petites quantités de pâte, fouetter des mousses ou encore battre des blancs en neige.

Il est doté d'une cuve en acier inoxydable, d'un variateur de vitesse et d'une protection anti-éclaboussures.

Il dispose d'un arbre de battage en acier inoxydable et de barres de guidage pour un meilleur maintien de la cuve.



A200

Modèle à poser, 20 litres

La batteur A200 est le modèle le plus polyvalent du marché. Il peut accueillir une cuve de 10 litres pour mélanger de plus petites quantités.

Compact, le A200 trouve facilement sa place dans des petits espaces. Il dispose d'un engrenage à 3 vitesses et d'une minuterie. Son système de verrouillage de la cuve assure la bonne installation et position de la cuve.

Le A200 est disponible en version monophasée ou triphasée. Il est équipé d'un bol, d'un batteur, d'un fouet en acier inoxydable et d'un crochet.





HSM40

Modèle sur pied, 40 litres

Le modèle HSM40 est très résistant et idéal pour travailler de grandes quantités. Il est équipé d'une minuterie. La cuve n'a pas besoin d'être retirée pour y ajouter les ingrédients.

Il est fourni avec une goulotte en acier inoxydable et, un chariot de cuve est disponible pour faciliter le déplacement des charges lourdes. Le batteur est flexible grâce à sa capacité d'adaptation en 20 ou 30 litres.



H600

Modèle sur pied, 60 litres

Le H600 est un mélangeur polyvalent, flexible et puissant. Il est équipé de série d'un élévateur de cuve à main et d'une minuterie de 15 minutes. La conception de la base ouverte facilite le nettoyage du sol.

La base et le socle en acier inoxydable offrent une excellente protection contre la corrosion. Un bol en acier inoxydable est fourni de série et une gamme d'accessoires est disponible, y compris des adaptateurs de bol. Sa capacité peut être réduite par l'utilisation d'une cuve de 30 ou de 40 litres.



H800

Modèle sur pied, 80 litres

Le modèle H800 est idéal pour travailler les grandes quantités. L'extension du socle permet de glisser aisément le chariot de la cuve. Le H800 peut également être utilisé avec des accessoires et sa capacité peut être réduite par l'utilisation d'une cuve de 30 ou de 40 litres.

ÉQUIPEMENTS

MODÈLES	MODÈLES A POSER			MODÈLES SUR PIED	
	HSM10	A200	HSM40	H600	H800
SYSTÈME DE MOUVEMENT PLANÉTAIRE	•	•	•	•	•
TYPE					
Modèle à poser	•	•			
Modèle sur pied	-	-	•	•	•
VITESSES					
3 vitesses de travail	-	•	•	-	-
4 vitesses de travail	-	-	-	•	•
6 vitesses de travail	•	-	-	-	-
PRISE D'ACCESSOIRES					
Prise d'accessoires	-	•	○	○	○
ACCESSOIRES STANDARD					
Minuterie			•	•	•
Cuve en acier CrNi	•	•	•	•	•
Fouet métallique	•	•	•	•	•
Crochet en spirale	•	•	•	•	•
Batteur plat	•	•	•	•	•

• De série ○ En option - Non disponible



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLES	MODÈLES A POSER			MODÈLES SUR PIED	
	HSM10	A200	HSM40	H600	H800
CAPACITÉ DE LA CUVE	10 l	20 l	40 l	60 l	80 l
POSSIBILITÉ DE RÉDUCTION	-	10 l	20 / 30 l	30 / 40 l	30 / 40 l
TENSION	230/50/1+T	400/50/3/N+T	400/50/3/N+T	400/50/3/N+T	400/50/3/N+T
PUISSANCE TOTALE RACCORDÉE	0,35 kW T 2.5 A	0,37 kW 3 X 6 A	1,1 kW 3 x 6 A	1,5 kW 3 x 6 A	1,5 kW 3 x 6 A
DIMENSIONS					
Profondeur	415 mm	550 mm	720 mm	997 mm	1054 mm
Largeur	368 mm	400 mm	657 mm	700 mm	700 mm
Hauteur	575 mm	760 mm	1340 mm	1420 mm	1420 mm
Poids (net)	25 kg	93 kg	246 kg	322 kg	340 kg



HOBART

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Tel.: +49 781 600-0 | info@hobart.de
www.hobart.de



Werkskundendienst +49 800 600 1313
für Österreich +43 820 240 599

Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

SCHWEIZ

GEHRIG GROUP AG

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg
Tel.: +41 43 211 56-56
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

FRANCE

COMPAGNIE HOBART

ZI PARIS EST - Allée du 1er Mai - B.P. 68
77312 MARNE LA VALLEE Cedex 2
Téléphone: +33 1 64 11 60 00
contact@hobart.fr
www.hobart.fr

UNITED KINGDOM

HOBART UK

Southgate Way | Orton Southgate
Peterborough | PE2 6GN
Phone: +44 844 888 7777
customer.support@hobartuk.com
www.hobartuk.com

BELGIUM

HOBART FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout
Phone: +32 16 60 60 40
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND

HOBART NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden
Tel.: +31 348 46 26 26
info@hobart.nl | www.hobart.nl

NORCE

HOBART NORGE

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK
Tel.: +47 67 10 98 00
post@hobart.no | www.hobart.no

SVERIGE

HOBART SCANDINAVIA APS

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö
Tel.: +46 8 584 50 920
info@hobart.se | www.hobart.se

DANMARK

HOBART SCANDINAVIA APS

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve
Tel.: +45 43 90 50 12
salg@hobart.dk | www.hobart.dk

AUSTRALIA

HOBART FOOD EQUIPMENT

Unit 1/2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128
Tel.: +61 2 9714 0200
www.hobartfood.com.au

SPAIN

HOBART ESPAÑA

DIVISION DE ITW ESPAÑA, S.L.U.

Ctra de Ribes KM 31,7
08520 Les Franqueses del Vallés, Barcelona
Phone +34 938 605 020
info@hobart.es | www.hobart.es

KOREA

HOBART KOREA LLC

7th Floor | Woonsan Bldg | 108 | Bangi-dong
Songpa-gu | Seoul 138-050
Phone: +82 2 34 43 69 01
contact@hobart.co.kr
www.hobart.co.kr

JAPAN

HOBART (JAPAN) K.K.

Suzunaka Building Omori
6-16-16 Minami-Oi | Shinagawa-ku | Tokyo 140-0013
Phone: +81 3 5767 8670
info@hobart.co.jp | www.hobart.co.jp

SINGAPORE

HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD

158 | Kallang Way | #06-03/05
Singapore 349245
Phone: +65 6846 7117
enquiry@hobart.com.sg
www.hobart.com.sg

THAILAND

HOBART (THAILAND)

43 Thai CC Tower Building | 31st FL
Room No. 310-311 | South Sathorn Rd.
Yannawa | Sathorn | Bangkok | 10120
Phone: +66 2 675 6279 81 | enquiry@hobartthailand.com
www.hobartthailand.com

OTHER COUNTRIES

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany
Phone: +49 781 600-2820
info-export@hobart.de
www.hobart-export.com