



Batteurs mélangeurs





Parmi les centaines de machines sorties de nos unités de production pour équiper dans le monde entier les professionnels de la restauration et de la boulangerie - pâtisserie, il en est un qui a véritablement bâti la réputation de la compagnie HOBART. Il s'agit du batteur mélangeur à mouvement planétaire.

Qualité et fiabilité inégalées

Dans la tradition des plus hauts standards de fabrication, HOBART propose deux gammes complémentaires de batteurs mélangeurs.

- La gamme des batteurs mélangeurs HOBART à mouvement planétaire et transmission directe par engrenage, du 5 litres jusqu'au grand modèle de 140 litres.
- La nouvelle génération HSM, anti corrosion de 10, 20 et 40 litres digne héritière du savoir faire HOBART.



Robustesse et qualité

- Construction : dotés d'un corps en **fonte d'aluminium** et d'une finition soignée, tous les batteurs HOBART sont recouverts d'une peinture grise métallisée.
- Massifs et compacts, les batteurs Hobart travaillent à pleine charge sans vibration.
- **Le mouvement planétaire** HOBART réalise une répartition homogène des produits travaillés garantissant ainsi l'excellence des préparations et le meilleur rendement.
- Le savoir-faire reconnu de HOBART et la qualité des matériaux et des composants assurent un bon fonctionnement permanent, d'où des coûts de maintenance minimisés.
- Le moteur, la boîte de vitesse et les transmissions sont préservés du risque éventuel de dégradation due à une surcharge accidentelle grâce à une protection thermique.

Confort d'utilisation

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

- Les boutons marche/arrêt sont en façade.
- La grille de protection, munie d'un verrouillage de sécurité a été spécialement étudiée pour ne pas gêner le déversement des produits dans la cuve.
- Le levier de changement de vitesses est simple et précis.
- Le relevage de la cuve par levier est assisté et amorti grâce à un système de vérins, ou effectué par un système de volant à crémaillère pour les modèles de 60 litres et plus. Le modèle 140 litres est proposé en standard avec un relevage électrique de la cuve.
- Le changement de la cuve est facilité par le dégagement de la cuve en position basse.
- Conformément à la norme européenne EN454/2000, un chariot de bol pourra être utilisé pour les cuves excédent 25 kg.
- Enfin, de par leur conception, les batteurs HOBART restent des appareils silencieux inférieurs à 70 db (A).



Ce sont les outils qui font du batteur mélangeur HOBART un appareil polyvalent.

Pour chaque fonction, il existe un outil adapté.

Le fouet pour battre les blancs d'oeuf, les pâtes légères et les crèmes

Le batteur pour malaxer les préparations de sablés, cakes, ...

Le crochet droit ou spirale pour pétrir.

HOBART



Polyvalence

- Les outils et cuves des générations précédentes (série H et NCM) peuvent être utilisées par leurs successeurs.
- Une prise d'accessoires en façade permet d'adapter tous les anciens accessoires HOBART.
- 3 à 6 vitesses selon les modèles sont disponibles pour battre, mélanger, fouetter ou pétrir en toute efficacité.
- Des kits de réduction sont proposés sur certains modèles pour une plus grande flexibilité.

Hygiène

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

Une fois démontées, toutes les parties du batteur peuvent être lavées dans un lave ustensiles.

Sécurité

- Tous les batteurs HOBART sont protégés par un système NVR (No Volt Release) qui empêche la machine de se remettre en marche après une coupure de courant.
- Le batteur ne peut être mis en marche lorsque le bol est en position basse.
- La grille de protection facilement démontable (brevet HOBART) garantit un travail en toute sécurité et permet un nettoyage aisé après l'utilisation.
- Les batteurs HOBART répondent aux normes CE, et aux normes de sécurité BSEN454-2000 en vigueur en Europe ainsi qu'aux articles propres à la législation du travail française.

Pour un maximum d'efficacité dans un minimum de place

HOBART propose 2 modèles très compacts qui vous font économiser de l'espace.

Une qualité de travail irréprochable grâce au mouvement planétaire des outils qui réalise une répartition homogène des produits travaillés, garantit ainsi l'excellence des préparations et le meilleur rendement.

Grâce à une transmission directe par engrenage de la boîte de vitesse mécanique vers l'outil, les batteurs Hobart travaillent sans perte de puissance. La vitesse de rotation est constante.

Leur nouvelle peinture métallisée réduit les risques de corrosion.



N50

Ce petit mélangeur est l'outil idéal pour les professionnels ayant de petites quantités de produits à travailler.

Sa robustesse le destine à de multiples utilisations dans les laboratoires et les petites cuisines.

Le N50 demeure inégalable dans sa catégorie avec sa boîte 3 vitesses à engrenage et à pignons en acier extra dur.

Équipement standard : bol inox 4,7 litres, fouet, crochet, batteur plat, prise d'accessoires type 12.



A200

Sa robustesse et sa polyvalence grâce à une gamme complète d'accessoires le rendent indispensable en cuisine comme en boulangerie-pâtisserie.

Livré en standard avec un équipement 20 litres : Bol inox, fouet, crochet spirale, batteur plat, protection de cuve, prise d'accessoires type 12 et minuterie.

Existe en modèle à poser sur table ou surélevé. Équipement de 10 litres en option.



Les HSM avec leur mouvement planétaire, et leur traitement anti-corrosion sont les dignes héritiers de la tradition et du savoir-faire HOBART.

La nouvelle génération HSM



La gamme de batteurs HSM permet à l'utilisateur de sélectionner les outils adaptés à ses besoins spécifiques.

Ci-dessus, le batteur mélangeur HSM40 entouré de tous ses accessoires.

Equipé en standard d'une dotation d'équipements 40 litres, il peut être utilisé avec l'ensemble des accessoires 30 et 20 litres.



HSM10 : le batteur le mieux adapté aux petites préparations que doivent réaliser les boulangers, les pâtisseries, les traiteurs et les restaurateurs.

- De 0,5 à 4,5 kg, les différentes préparations, telles que les pains spéciaux, la pâte à brioche, les pâtes sucrées et les émulsions diverses peuvent être facilement travaillées.
- Conçu en fonte d'aluminium, avec un couvercle moulé en matériau composite.
- Transmission directe du moteur sur l'arbre du planétaire par courroie crantée.
- 3 pions tout inox facilitent le centrage du bol.
- Le relevage de cuve est équipé d'une sécurité de fonctionnement.
- Un anneau verseur transparent équipe le batteur : il facilite l'adjonction d'ingrédients, évite les éclaboussures et permet le contrôle visuel du travail en cours.
- Le HSM10 est doté de quatre patins anti-dérapants, lui conférant une grande stabilité.
- Variateur électronique de vitesse offrant 6 vitesses de rotation.
- Equipement standard :
Bol 9,9 litres, fouet, crochet, batteur plat.



3 batteurs sont disponibles dans la gamme HSM :
10 litres
20 litres
40 litres

HOBART



Les HSM 20 et 40 litres

Les nouveaux modèles HSM20 et HSM40 offrent les meilleures garanties anti-corrosion avec un piétement et un panneau arrière tout inox ainsi que l'arbre porte outils également renforcé par un traitement spécial. La garde au sol est de 150 mm. Les batteurs HOBART sont donc des appareils d'un entretien aisé. La grille de protection comporte une goulotte de guidage pour les produits liquides.

HSM20

Idéal pour la restauration commerciale et les petites collectivités, ce batteur à mouvement planétaire 20 litres pourra également être utilisé avec un équipement 10 litres.

- **Transmission directe par engrenage.**
- 3 vitesses de rotation.
- Equipement standard :
Bol 20 litres, fouet, crochet spirale, batteur plat, protection de cuve permettant de travailler jusqu'à 9 kg de pâtes.
- Equipement optionnel :
Accessoires 10 litres, minuterie.



HSM40

Présentant les mêmes caractéristiques que le HSM20, ce batteur à mouvement planétaire 40 litres pourra également être utilisé avec des équipements 30 et 20 litres et travailler jusqu'à 18 kg de pâte.

- Munis d'une **boîte de vitesses à engrenage**, la transmission directe du moteur vers la boîte de vitesse est assurée par une courroie Poly V, d'une largeur de 5 cm, qui réduit le niveau sonore et assure une meilleure transmission de l'effort.
- Equipement standard :
Bol de 40 litres, fouet, crochet spirale, batteur plat, minuterie et protection de cuve.
- Equipement optionnel :
30 et 20 litres pour une plus grande polyvalence.
- Prise d'accessoires de type 12.



Grâce à une transmission directe par engrenage de la boîte de vitesse mécanique vers l'outil, les batteurs HOBART travaillent sans perte de puissance.

La vitesse de rotation reste constante.

les grands volumes

De 60, 80 ou 140 litres, les grands batteurs mélangeurs HOBART demeurent l'outil idéal des professionnels les plus exigeants ayant de grands volumes à traiter aussi bien en collectivités, cuisines centrales et cafétérias qu'en laboratoires d'hyper/supermarchés et industries agroalimentaires. Le support de la cuve est muni d'un enclenchement électrique.

H600

Avec sa cuve inox de 60 litres, les quantités travaillées dans le batteur HOBART H600 peuvent atteindre 25 à 30 kg de fond de biscuit.

La machine est prête en un clin d'œil grâce à la facilité de mise en place et de préhension de la cuve et des outils.

Le relevage de cuve est manuel.

Une sécurité évite que le batteur ne puisse être mis en marche cuve baissée.

- Livré en standard avec l'équipement 60 litres : Bol, fouet, batteur plat et crochet spirale, protection de cuve, prise d'accessoires de type 12.
- Equipement optionnel :
30 et 40 litres pour une plus grande polyvalence.
Fouet renforcé.
Chariot de bol pour faciliter le travail de l'opérateur.



H800

Présentant les mêmes caractéristiques que le H600, les quantités travaillées avec ce modèle 80 litres peuvent atteindre 32 à 40 kg de fond de biscuit.

- Livré en standard avec l'équipement 80 litres : Bol, fouet, batteur plat et crochet spirale, protection de cuve, prise d'accessoires de type 12.
- Equipement optionnel :
30 et 40 litres pour une plus grande polyvalence.
Fouet renforcé.
Chariot de bol pour faciliter le travail de l'opérateur.



Les batteurs mélangeurs à grand volume sont munis d'un relevage de cuve par levier assisté et amorti grâce à un système de vérin ou un système de volant à crémaillère.

Le modèle 140 litres est proposé en standard avec un relevage électrique de la cuve.

V1401



V1401

Le V1401 est le batteur mélangeur qui offre la plus grande capacité avec sa cuve inox de 140 litres, et répond aux exigences les plus strictes d'hygiène et de sécurité.

Boîte à engrenage, mouvement planétaire, 4 vitesses, relevage de cuve automatique, autant de caractéristiques qui permettent à ce batteur d'allier puissance, efficacité et grande simplicité d'utilisation.

Équipement standard :

Bol, protection de bol, batteur alu, fouet inox.

Équipement optionnel :

Fouet renforcé.

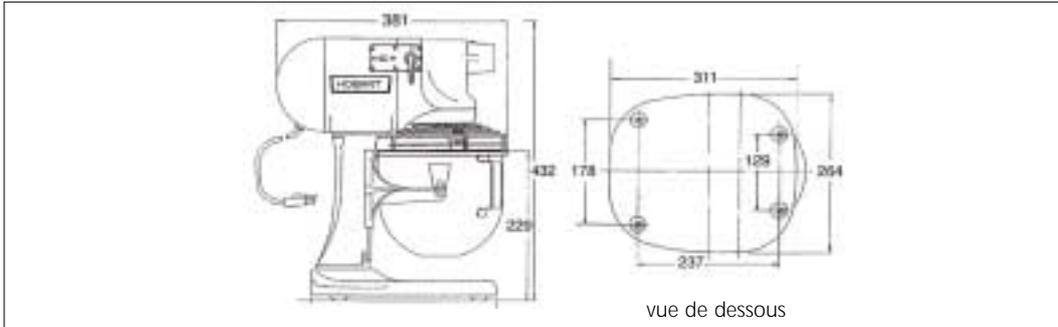
Chariot de bol.

Le chariot de bol permet à l'utilisateur de déplacer, installer et dégager le bol sans effort.

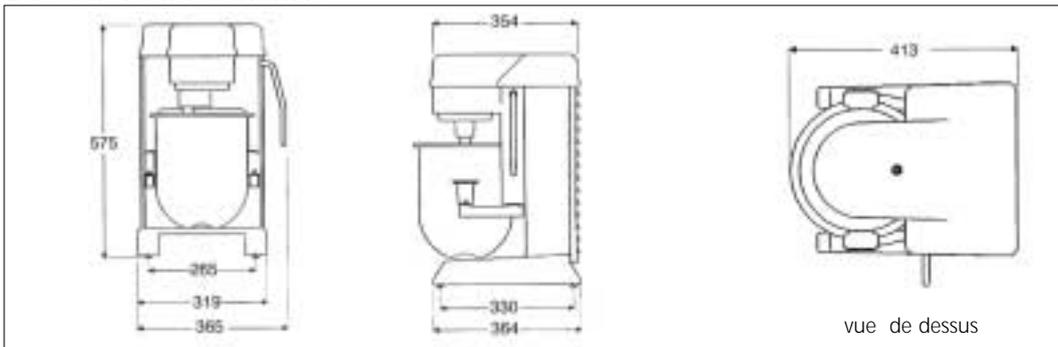


Côtes et encombrements

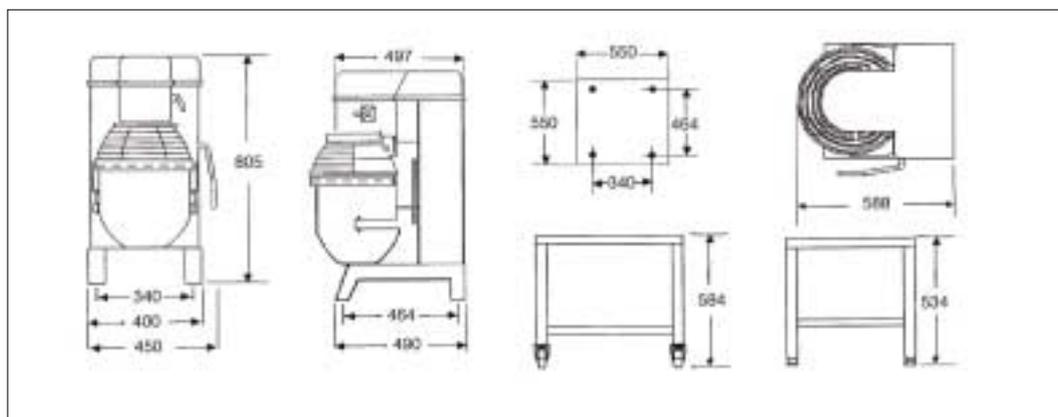
Batteur 5 litres N50



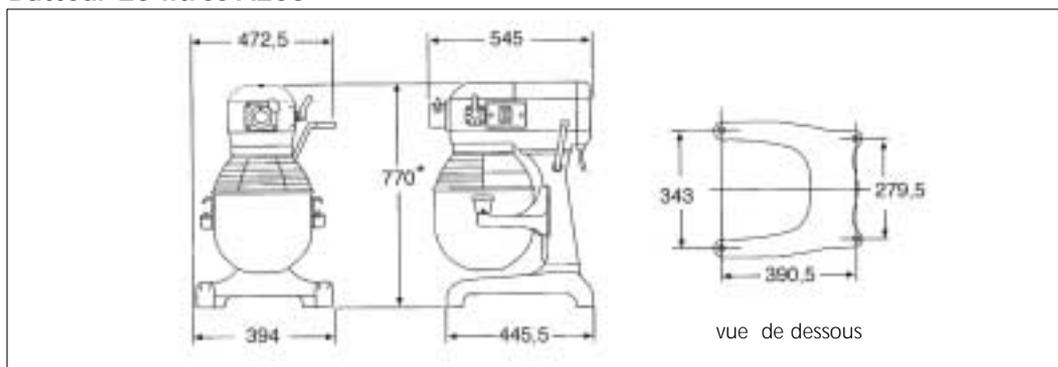
Batteur 10 litres HSM10



Batteur 20 litres HSM20



Batteur 20 litres A200

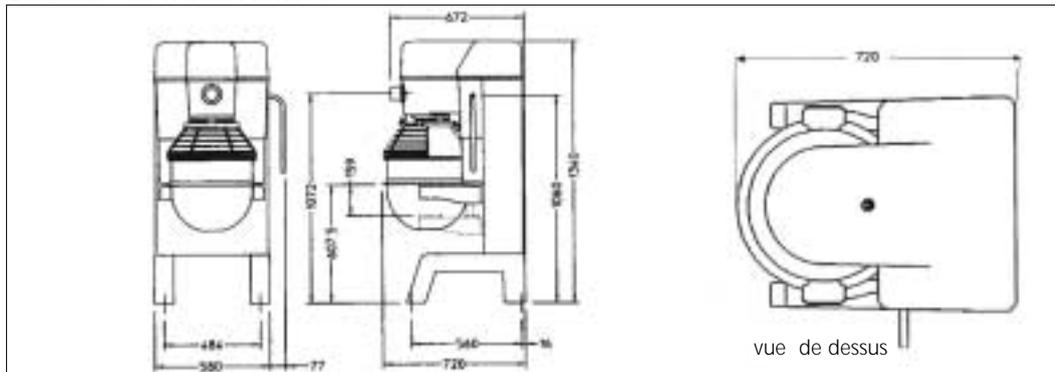


* Modèle A200 surélevé : hauteur 1128

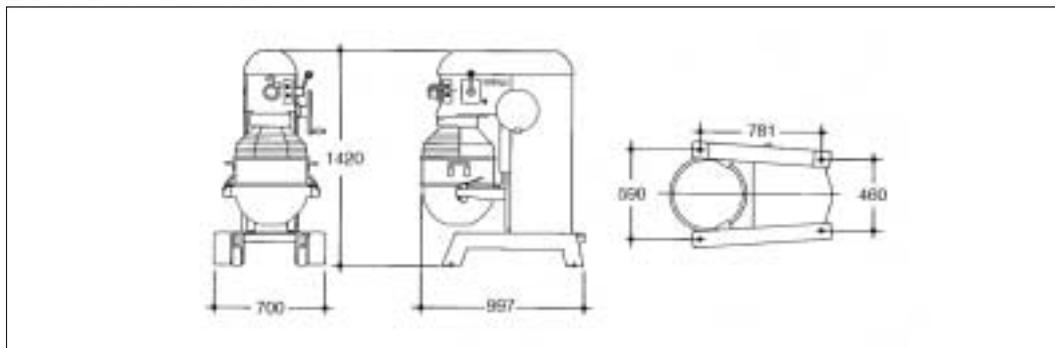


Côtes et encombrements

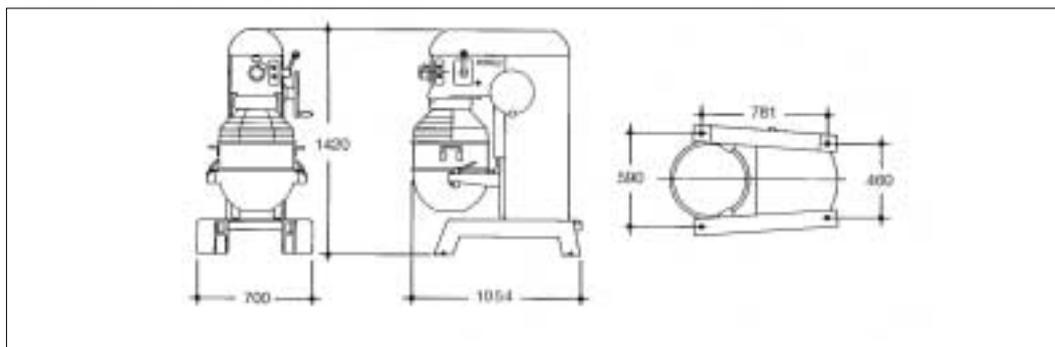
Batteur 40 litres HSM40



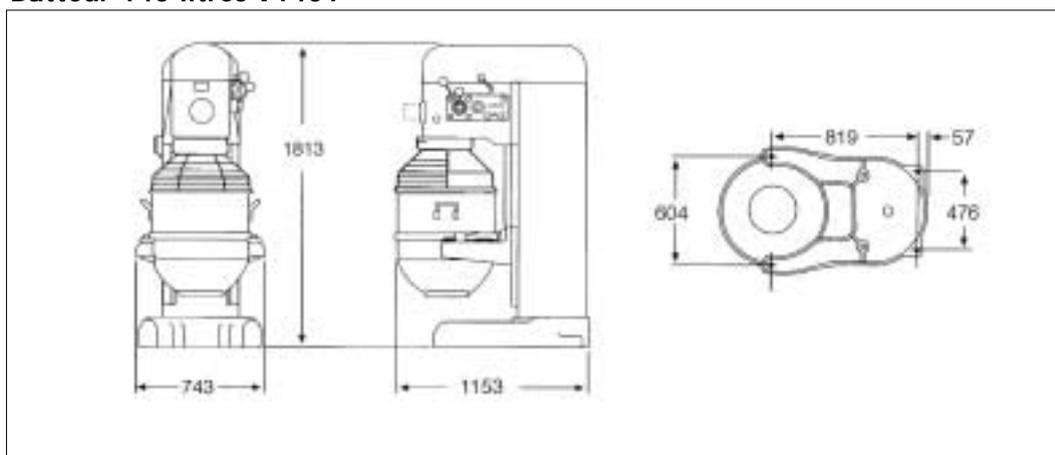
Batteur 60 litres H600



Batteur 80 litres H800



Batteur 140 litres V1401





Caractéristiques techniques

Modèle	Capacité litres	Tension	Puissance moteur (kW)	Minuterie	Nombre de vitesses	Vitesse tours/mn				Dimensions L x P x H (mm)	Poids net (kg)
						1	2	3	4		
N50	5	230 / 50 / 1+T	0,13	non	3	Batteur				264 x 381 x 432	19
						139	285	591	-		
						Accessoires					
						61	125	259	-		
HSM10	10	230 / 50 / 1+T	0,35	non	6	Batteur				365 x 413 x 575	26
						92 à 230					
HSM20	20	400 / 50 / 30 +T	0,37	option	3	Batteur				450 x 588 x 805	78
						107	198	361	-		
A200	20	230 / 50 / 1+T ou 400 / 50 / 3+T	0,37	oui	3	Batteur				472,5 x 545 x 770	84
						107	198	361	-		
						Accessoires					
						61	113	205	-		
HSM40	38,5	230 / 50 / 1+T ou 400 / 50 / 3+T	1,1	oui	3	Batteur				580 x 720 x 1340	210
						68	178	312	-		
						Accessoires					
						73	187	328	-		
H600	57,5	400 / 50 / 3+T	1,1	non	4	Batteur				700 x 997 x 1420	330
						70	124	206	362		
						Accessoires					
						79	139	232	408		
H800	78,5	400 / 50 / 3+T	1,5	non	4	Batteur				700 x 1054 x 1420	350
						60	106	177	311		
						Accessoires					
						68	119	199	350		
V1401	136	400 / 50 / 3+T	3,75	non	4	Batteur				743 x 1153 x 1813	720
						60	106	177	311		

Sélecteur de vitesse

La sélection de vitesse est déterminée par le type de produit et sa quantité. Voici quelques applications :

- Vitesse 1 (lente) : pour les préparations lourdes comme une pâte à pain, purée de pommes de terre, produits à broyer, pâtes à frire épaisses...
- Vitesse 2 (moyenne) : pour les pâtes légères comme les crêpes, beignets, pâte à tuiles, certaines pâtes « à souffler ».
- Vitesse 3 (rapide) : pour le travail de produits légers, liquides, comme la crème fraîche, blancs d'œufs.
- Vitesse 4 : pour le mélange accéléré du volume maximum d'air pour des fournées légères identiques à la vitesse 3.
- Vitesse 5 et 6 pour le HSM10 : afin de mieux répartir la puissance en fonction de la pâte à travailler.



Capacités de production

type de produit/Modèle	Quantité	N50	HSM10	A200	HSM20	HSM40	H600	H800	V1401	Agitateur recommandé	Vitesses recommandées
Capacité maximale	litres	5	10	20	20	38,5	57,5	78,5	136		
Blancs d'œuf	litres	0,23	0,5	1,14	1,14	2	2,55	2,85	5,7	Fouet D	1 à 6
Purée de pommes de terre	kg	1,36	5	6,8	6,8	12,7	18	23	45	Batteur B	1 à 5
Mayonnaise (huile)	litres	1,36	3,5	11,36	11,36	17	22,6	28,4	57	Fouet D	2 à 3
Crème fouettée / Chantilly	litres	1,36	2,25	11,36	11,36	22,6	34	45,5	68	Fouet D	1 à 5
Meringue	litres	0,11	0,25	0,5	0,5	1	1,5	2	3,5	Fouet D	1 à 6
Pâte à gaufre ou crêpe	litres	1,82	4,5	9	9	18	27	36	63	Fouet D	1 à 5
Gâteau de Savoie	kg	0,91	3	9,1	9,1	12,7	18	32	68	Batteur B	1 à 6
Quatre quarts	kg	1,36	4,5	9,1	9,1	16	25	36	73	Batteur B	1 à 5
Pâte légère gâteau mousseline	kg	0,91	3	6,4	6,4	12,7	18	32	68	Batteur B	1 à 5
Pâte légère moyenne	kg	1,82	4,5	9	9	18	27	36	91	Crochet ED	1 seulement
	Farine (kg)	1,1	2,7	5,5	5,5	11	16,5	22	55,6		
	Eau (litres)	0,72	1,8	3,5	3,5	7	10,5	14	35,4		
Pâte lourde	kg	0,91	3	5,7	5,7	13,5	23	27	73	Crochet ED	1 seulement
	Farine (kg)	0,65	2	3,8	3,8	9	15,4	18	48,8		
	Eau (litres)	0,26	1	1,9	1,9	4,5	7,6	9	24,2		
Pâte à tarte ou tourte	kg	1,36	4	7,3	7,3	13,5	23	25	54	Couteau à pâtisserie Crochet ED	1 seulement
Matière grasse et sucre pour gâteau mousseline	kg	1,7	3,5	6,8	6,8	13,5	23	25	54	Fouet	1 à 6
Pâte à pizza /	kg	0,91	2,25	4,5	4,5					Crochet ED	1 seulement
Pâte à pain	Farine (kg)	0,65	1,6	3,2	3,2	9,1	18,2	18,2	58,5		
	Eau (litres)	0,26	0,65	1,3	1,3						

Les outils

Batteur B :

Agitateur polyvalent servant à réaliser des purées de pomme de terre, d'autres légumes cuits, des pâtes à gâteau, crêpes, des glaçages...

A démarrer en vitesse 1, puis finir le travail en vitesse 2.



Fouet D :

Conçu pour mélanger le maximum d'air dans les produits légers. Il sert à fouetter la crème fraîche, battre les blancs en neige et mélanger des blancs en neige très légers.

S'utilise principalement sur les vitesses 2 et 3.



Crochet ED :

Il sert à pétrir les pâtes à pains et la pâtes à pizza.

S'utilise principalement en vitesse 1.



Couteau à pâtisserie :

Il sert à mélanger les pâtes à tarte et à tourte.

S'utilise seulement en vitesse 1.

HOBART propose une large gamme d'équipements de préparation pour répondre aux besoins spécifiques de chaque établissement.



Cutter mixte VCB62



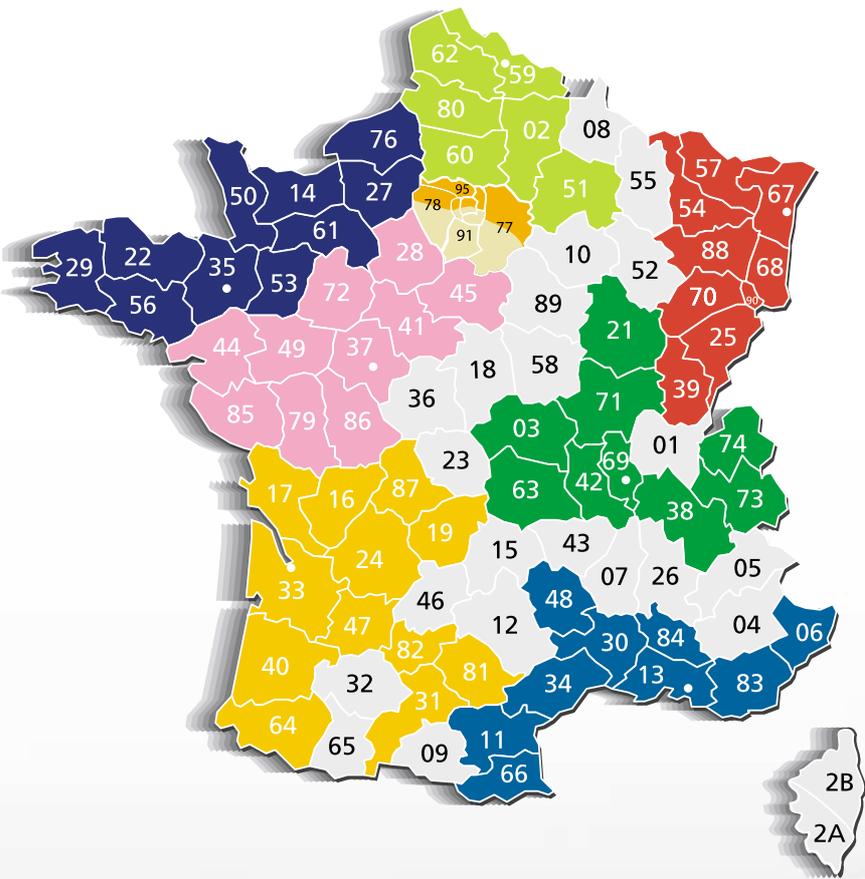
VPU250



Turbo broyeur PVM302



Trancheur 2912 automatique



Un seul N° de téléphone

N° Indigo 0 825 02 12 22
0,15 € HT / MN

pour contacter nos
9 Directions Régionales
et nos 230 techniciens.

- Région Nord
- Région Centre Est
- Région Grand Ouest
- Région Sud Est
- Région Centre Ouest
- Région Est
- Région Sud Ouest
- Région Ile-de-France Sud
- Réseau Indirect
- Région Ile-de-France Nord

HOBART sur Internet : www.hobart.fr

SIÈGE SOCIAL - Z.I. Paris Est - Allée du 1er mai - BP 68 - Croissy Beaubourg - 77312 Marne la vallée Cedex 2
Tél. : 01 64 11 60 00 - Fax : 01 64 11 60 01 - Société par Actions Simplifiée au capital de 6 000 000 € - RCS Meaux B 562 077 735 - APE 295E
Cheques postaux Paris 116329 - Membre du SYNEG certifié QUALICUISINES et ISO9001.

Ce document n'est pas contractuel. La compagnie HOBART se réserve le droit, et sans préavis, d'apporter toutes modifications ou améliorations à ses matériels.

Hobart : l'Expertise et le Service en Laverie et Matériels de Cuisine.



Laverie



Cuisson



Préparation



Réfrigération



Service