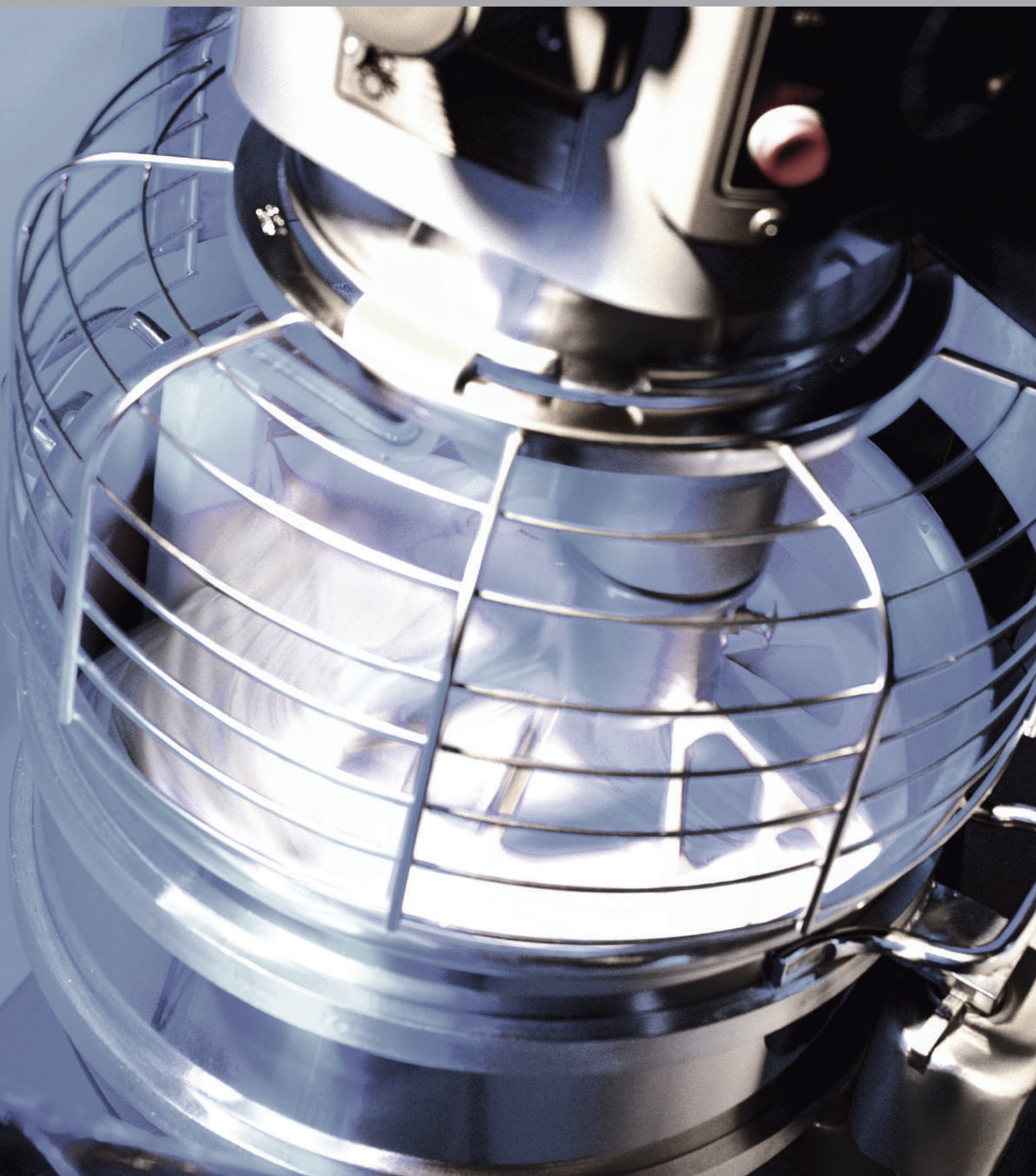




BEREIDEN MET HOBART

PLANEETMENGERS





De Hobart planeetmenger is over de gehele wereld al bijna een eeuw de standaard in bereiding. Bakkers baseren hun recepten erop en vertrouwen op zijn consistente mengfunctie. Chef-koks rekenen op zijn betrouwbaarheid en keukenpersoneel vertrouwt op zijn bedieningsgemak.

MENGERS VAN KLEIN TOT GROOT

Het uitgebreide assortiment Hobart mixers biedt voor elke mix uitkomst. In praktisch iedere capaciteit die u zich kunt wensen, is een ergonomische, duurzame mixer van Hobart beschikbaar.

Onze tafel- en vloermodellen zijn voorzien van het exclusieve planetaire mengsysteem dat is ontworpen voor consistente en efficiënte voedselbereiding. Alle modellen worden standaard uitgevoerd met mengbakbeveiligingen en No Volt Release ('geen spanning')-beveiliging conform de CE-wetgeving. De expertise en productontwikkeling van Hobart garanderen een hoge kwaliteit en betrouwbaarheid.

Welk model u ook kiest: u bent ervan verzekerd dat de gebruiker de mengbak moeiteloos optilt dankzij het ingebouwde bakliftmechanisme. Verplaatsing van de mengbak gaat in een handomdraai met behulp van de ergonomisch ontworpen handgreep voor de kleinere types of met het wielgestuurde bakliftmechanisme voor de grotere modellen. Bij deze modellen is ook een mechanisch bakliftsysteem met eindbesturing optioneel leverbaar.





N-50



OPZETSTUKKEN PLANEETMENGERS

Alle Hobart mengers worden geleverd met een reeks opzetstukken. De meest gebruikte basisopzetstukken zijn de garde, de platte aluminium mengarm en de aluminium deeghaak. Andere voorbeelden van hulpstukken zijn het pasteimes, diverse RVS mengarmen en deeghaken, een mengbakadapter en de baklorrie. Daarnaast zijn er voor de tafelmodellen diverse onderstellen beschikbaar.

MODEL N-50 (TAFELMODEL)

Met de N-50 heeft u een gebruiksvriendelijke planeetmenger in huis voor jarenlang mengplezier. De kwaliteit van deze planeetmenger is extreem hoog, waardoor hij een zeer lange levensduur heeft. De draagbare 5-liter Hobart planeetmenger heeft een robuuste grijs gelakte aluminium behuizing. Zijn efficiënte werking geeft alle ruimte om volgens vaste normen te werken met constante resultaten. De menger heeft drie gesynchroniseerde versnellingen, die zeer geruisloos zijn.

De N-50 met planetarische werking is standaard uitgevoerd met een roestvaststalen mengbak, een draadgard, een aluminium deeghaak, een platte aluminium mengarm en een veiligheidskap. De uitvoering is gebruiksvriendelijk en veilig, onder meer door de mengbakbeveiliging met automatische uitschakeling en een praktische hendel voor bediening van de baklift. Ook standaard op deze machines is een apparatenkop (nummer 10) voor het plaatsen van diverse hulpapparaten, zoals een vleesmolenapparaat of een groentesnijmachine. Het onderhoud is minimaal; zo hoeft het vetbad, bij gemiddeld gebruik, pas na circa 5 jaar te worden vervangen.

20 EN 40 LITER PLANEETMENGERS

MODEL A-200-N (TAFELMODEL) EN A-200-FM (VLOERMODEL)

Deze compacte 20 liter planeetmenger heeft een compact, gestroomlijnd design en is afgewerkt met een vernieuwde roestwerende metallic laklaag. Deze machine is leverbaar als tafel- of vloermodel. De A-200 wordt standaard geleverd met een tijd klok, een roestvaststalen mengbak, een draadgard, een platte aluminium mengarm en aluminium deeghaak. De machine wordt aangedreven door een éénfasige 0,37kW motor en beschikt over drie versnellingen: 107, 198 en 361 omwentelingen per minuut. Ook standaard op deze machines is een apparatenkop (nummer 12) voor het plaatsen van diverse hulpapparaten, zoals een vleesmolenapparaat of een groentesnijmachine.

De A-200-N en A-200-FM kunnen door middel van een reeks opzetstukken en hulpstukken omgevormd worden van een 20-liter menger naar een degelijke en efficiënte 10-liter menger. Eén van de opties is een vloer-gemonteerd onderstel of een verplaatsbaar onderstel voor eenvoudige reiniging om en onder de machine. Dit onderstel is enkel beschikbaar voor de A-200-N.

MODEL HSM-40 (VLOERMODEL)

De Hobart staalmenger HSM-40 is een revolutionaire menger afgewerkt met een verbeterde roestwerende metallic laklaag. Hierdoor worden de poten en body van de menger niet langer door water en chemische reinigingsmiddelen aangetast.

De degelijke 40-liter menger is geschikt voor de meeste bereidingen. De HSM wordt standaard geleverd met een tijd klok. De menger heeft een 1,1kW motor met drie versnellingen: 68, 178 en 312 omwentelingen per minuut. Op dit type past ook een 20- en 30-liter uitrusting. Conform de CE wetgeving is de HSM uitgevoerd met een Hobart veiligheidskap. Volgens de veiligheids- en hygiënevereisten van de Europese wetgeving* moet bij de verplaatsing van een volle mengbak van meer dan 25 kilogram een baklorrie worden gebruikt. Deze baklorrie is optioneel leverbaar.

* Europese norm EN 454:2000 Planeetmengers



BEREIDEN MET HOBART

PLANEETMENGERS



A-200-FM VLOERMODEL



A-200-N TAFELMODEL

60 EN 80 LITER PLANEETMENGERS



MODEL H-600 EN H-800

Deze modellen komen uit 's werelds beste serie mixers voor zwaar gebruik en hebben een inhoud van 60 en 80 liter. De H-600 en H-800 zijn voorzien van een handbediend of mechanisch bakliftsysteem en worden compleet geleverd met No Volt Release ('geen spanning')-beveiliging en een uitgebreide serie optionele hulpstukken. Deze twee mixers kunnen bij bestelling optioneel worden uitgevoerd met een automatische baklift en worden standaard geleverd met een tijd klok.

Ook standaard op de H-600 en H-800 is een apparatenkop (nummer 12) voor het plaatsen van diverse hulpapparaten, zoals een vleesmolenapparaat of een groentesnijmachine. Ook voor deze mixers geldt dat er een baklorrie optioneel leverbaar is voor het verplaatsen van een volle mengbak van meer dan 25 kilogram.

MODEL H-600

De H-600 is een veelzijdige, flexibele en krachtige 60 liter planeetmenger die is afgewerkt met een roestwerende metallic laklaag. De menger heeft een open voet voor eenvoudige reiniging om en onder de machine. Deze wordt standaard geleverd met roestvaststalen mengbak met 60-liter inhoud. Opzetstukken voor een 30- of 40-liter uitrusting zijn optioneel leverbaar. Deze menger heeft een krachtige 1,5kW motor met vier versnellingen: 70, 124, 206 en 362 omwentelingen per minuut.

MODEL H-800

Deze 80 liter planeetmenger is zeer geschikt voor zwaar gebruik. Door verlenging van de voetplaat kan de baklorrie onder de voet worden geschoven. De machine heeft een krachtige 1,5kW motor met vier versnellingen: 60, 106, 177 en 311 omwentelingen per minuut. De H-800 is afgewerkt met een roestwerende metallic laklaag en kan ook met een 40-liter uitrusting worden gebruikt.

TECHNISCHE GEGEVENS

5, 20 EN 40 LITER PLANEETMENGERS

STANDAARD UITVOERING	N-50	HSM-10	A-200-N	A-200-FM	HSM-40
mengbakbeveiliging	•	•	•	•	•
roestvaststalen mengbak	•	•	•	•	•
draadgard met roestvaststalen draden "D"	•	•	•	•	•
aluminium deeghaak "ED"	•	•	•	•	•
aluminium platte mengarm "B"	•	•	•	•	•
thermische beveiliging	•	•	•	•	•
exclusieve planetarische werking	•	•	•	•	•
robuuste uitvoering en eigentijds ontwerp	•	•	•	•	•
onderhoudsarm	•	•	•	•	•
optioneel uitvoering met 10 liter mengbak (standaard bij HSM-10)	-	•	•	•	-
optioneel uitvoering met 20 of 30 liter mengbak	-	-	-	-	•
tandwieloverbrenging	•	-	•	•	•
tandriemoverbrenging	-	•	-	-	-
tafelmodel	•	•	•	-	-
vloermodel	-	-	-	•	•
apparatenkop nummer 10	•	-	-	-	-
apparatenkop nummer 12	-	-	•	•	-
gegoten behuizing in aluminium	•	-	-	-	-
gegoten behuizing in staal	-	-	•	•	-
afgewerkt met roestwerende metallic laklaag	-	•	-	-	•
poten, kolom en achterzijde uitgevoerd in gepolijst roestvaststaal	-	-	-	-	•
3 gesynchroniseerde versnellingen	•	-	•	•	•
elektronische snelheidsregeling (6 snelheden)	-	•	-	-	-
tijdklok	-	-	•	•	•

TECHNISCHE GEGEVENS	N-50	HSM-10	A-200-N	A-200-FM	HSM-40
breedte in mm	265	365	406		628
diepte in mm	381	415	510		714
hoogte in mm	432	575	738	1207	1325
maximale capaciteit in liters	5	10	20		40
geïnstalleerd vermogen in kW	0,12	0,25	0,37	1,1	
gewicht in kg	19	26	84	94	210

TECHNISCHE GEGEVENS

60 EN 80 LITER PLANEETMENGERS



STANDAARD UITVOERING	H-600	H-800
mengbakbeveiliging	•	•
roestvaststalen mengbak	•	•
draadgard met roestvaststalen draden "D"	•	•
aluminium deeghaak "ED"	•	•
aluminium platte mengarm "B"	•	•
thermische beveiliging	•	•
exclusieve planetarische werking	•	•
robuuste uitvoering	•	•
onderhoudsarm	•	•
tandwieloverbrenging	•	•
vloermodel	•	•
apparatenkop nummer 12	•	•
gegoten behuizing in staal	•	•
4 gesynchroniseerde versnellingen	•	•
tijdklok	•	•

TECHNISCHE GEGEVENS	H-600	H-800
breedte in mm	700	
diepte in mm	997	1054
hoogte in mm	1420	
maximale capaciteit in liters	60	80
geïnstalleerd vermogen in kW	1	2
gewicht in kg	387	397