



Planeetmengers





De mixers van Hobart zijn over de hele wereld bekend. Van de kleine 5-liter bankmixer tot en met de indrukwekkende 140-liter reus. Onze bank- en vloermodellen zijn voorzien van het exclusieve planetaire mengsysteem dat is ontworpen voor consistente en efficiënte voedselbereiding. Alle modellen worden standaard uitgevoerd met mengbak-beveiligingen en No Volt Release ('geen spanning')-beveiliging en voldoen aan de EG-wetgeving. De expertise en productontwikkeling van Hobart garanderen een kwaliteit en betrouwbaarheid die nooit eerder werd overtroffen.

Onovertroffen kwaliteit en betrouwbaarheid

De serie Hobart planeetmixers is geschikt voor iedere bereiding en ieder type keuken. De bankmixers voor de kleinere keukens en dieetkeukens. De vloermodellen, ideaal voor situaties waarin werkruimte van belang is, met dezelfde mogelijkheden als de bankmodellen. De verbeterde 'HSM'-serie (Hobart Steel Mixer), met roestwerende metalen laklaag, roestvaststalen poten, voet en achterpaneel, waarvan de modellen op standaard banken passen. Deze modellen zijn geschikt voor alle soorten instellingskeukens en restaurants. De modellen in de 'H'-serie en hoger, met handbediende of mechanische baklift, voor zwaar gebruik en met hoge torsië, zijn geschikt voor zeer grote keukens of pizzeria's.



Alle mixers van Hobart voldoen aan The Supply of Machinery (Safety) Regulations 1992 (veiligheidsreglement voor de levering van machines), die is opgesteld conform de Europese machinerichtlijn 89/392/EEG.

Deze documenten bevatten de basisvereisten voor de CE-markering van machines. De specifieke veiligheidsnorm voor planeetmixers is BSEN454:2000. Alle mixers van Hobart voldoen aan deze norm en worden uitgevoerd met No Volt Release ('geen spanning')-beveiliging en een volledig interlocksysteem.



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



De Europese norm EN 454:2000 Planeetmixers
Bovengenoemde norm is in 2000 opgesteld ten behoeve van de veiligheid van de operator.
Volgens de veiligheids- en hygiënevereisten moet bij de verplaatsing van een volle mengbak van meer dan 25 kg een baklorrie worden gebruikt.



N50 bankmodel

De draagbare N50 is ideaal voor dieetkeukens en afwerkkeukens waar kleine hoeveelheden product worden bereid. Deze 5-liter Hobart menger met planetarische werking is uitgevoerd met roestvaststalen mengbak, draadgard, aluminium deeghaak, platte aluminium mengarm en veiligheidskap. De N50 wordt aangedreven door een eenfasige 0,12kW motor en heeft 3 versnellingen voor mengen, kneden en kloppen: 139, 285 en 591 omwentelingen per minuut



A200N bank- en A200FM vloermodel

Deze compacte menger heeft een compact, gestroomlijnd design en is afgewerkt met een nieuwe roestwerende metallic laklaag. Leverbaar als bank- of vloermodel (A200FM), met een 20-liter inhoud. De A200 wordt geleverd met een tijdklok, roestvaststalen mengbak, draadgard, platte aluminium mengarm en aluminium deeghaak en wordt aangedreven door een eenfasige 0,37kW motor. De machine beschikt over 3 versnellingen: 107, 198 en 361 omwentelingen per minuut. De A200N en A200FM kunnen door middel van een reeks opzetstukken en hulpstukken van een 20-liter menger worden omgevormd tot een degelijke en efficiënte 10-liter menger. Een van de optionele hulpstukken is een vloergemonteerde statische of verplaatsbaar onderstel voor eenvoudige reiniging om en onder de machine. Een onderstel is enkel beschikbaar voor de A200N.





De Hobart staalmenger

De serie HSM mixers bestaat uit:-

- HSM10 - 10-liter bankmenger
- HSM20 - 20-liter bankmenger of vloermodel
- HSM30 - 30-liter vloermodel
- HSM40 - 40-liter vloermodel

Model HSM 10

Deze bankmenger is uitgevoerd met de wereldberoemde planetarische werking en wordt aangedreven door een 0,25kW motor en heeft een elektronisch geregelde snelheidsregeling met 6 snelheden: 92, 118, 158, 221, 284 en 320 omwentelingen per minuut. Het model wordt geleverd met een gebruiksvriendelijke veiligheidskap en voldoet geheel aan de EG-wetgeving. Voorzien van roestvaststalen as en geleidestangen voor de mengbak. De machine is afgewerkt met een roestwerende metallic laklaag



De NIEUWE serie Hobart staalmengers (HSM) biedt vier revolutionaire mixers met verbeterde roestwerende eigenschappen. Niet langer worden de poten en body van de menger door water en chemische reinigingsmiddelen aangetast. De geleidestangen en assen zijn met Tufftride behandeld voor een langere levensduur. De mixers zijn afgewerkt met een roestwerende metallic laklaag.

Model HSM 20

Een bankmenger met een 20-liter inhoud, roestbestendige roestvaststalen voet, achterpaneel en poten. Met Tufftride behandelde as en geleidestangen voor de mengbak. Wereldberoemde planetarische werking en aangedreven door een 0,37kW motor met 3 versnellingen: 107, 198 en 361 omwentelingen per minuut. Hulpstukken voor 10-liter inhoud leverbaar. De machine is afgewerkt met een roestwerende metallic laklaag



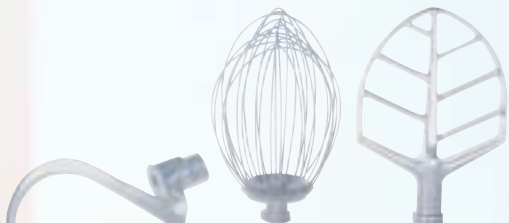
Model HSM 30

Dit 30-liter vloermodel wordt geleverd met een tijdsklok voor dertig minuten, nieuwe, gebruiksvriendelijke veiligheidskap, antiroest eigenschappen en de optie voor een apparatenkop en mengbakschraper. De veiligheidskap hoeft bij toevoeging van extra ingrediënten niet te worden verwijderd. De machine wordt geleverd met een roestvaststalen vultrechter. Een baklorrie voor eenvoudige verplaatsing van zware mengbakken is optioneel leverbaar. De machine is afgewerkt met een roestwerende metallic laklaag. De aandrijving wordt verzorgd door een 1,1kW motor met 3 versnellingen: 68, 178 en 312 omwentelingen per minuut.

Model HSM 40

Een degelijke 40-liter menger, geschikt voor de meeste bereidingen en uitgevoerd met de nieuwste antiroest eigenschappen. Standaard geleverd met tijdsklok. De menger heeft een 1,1kW motor met 3 versnellingen: 68, 178 en 312 omwentelingen per minuut. Op dit type past ook een 20- en 30-liter uitrusting. Conform de EG-wetgeving uitgevoerd met de nieuwste Hobart veiligheidskap. Baklorrie voor mengbak is optioneel leverbaar en vereist indien het gewicht van de volle mengbak groter is dan 25 kg. De machine is afgewerkt met een roestwerende metallic laklaag





Opzetstukken planeetmengers

Alle Hobart mengers worden geleverd met een reeks opzetstukken.

De meest gebruikte basisopzetstukken zijn de garde, platte aluminium mengarm en aluminium deeghaak. Andere voorbeelden van hulpstukken zijn het pasteimes, diverse RVS mengarmen en deeghaken, mengbakadapter en de baklorrie. Daarnaast zijn er voor de bankmodellen diverse onderzettafels beschikbaar.

HOBART



Vloermodellen voor zwaar gebruik

's Werelds beste serie mengers voor zwaar gebruik met een inhoud van 60, 80 en 140 liter. Alle mengers voor zwaar gebruik 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.

Volgens de veiligheids- en hygiënevereisten van de Europese norm EN 454:2000 Planeetmengers moet bij de verplaatsing van een volle mengbak van meer dan 25 kg een baklorrie worden gebruikt.

H600

Een veelzijdig, flexibel en krachtig model, afgewerkt met een roestwerende metallic laklaag. Standaard geleverd met handbediend bakliftsysteem voor mengbak en tijdklok (bij bestelling is een automatische baklift optioneel leverbaar). Een open voet voor eenvoudige reiniging om en onder de machine. Standaard geleverd met roestvaststalen mengbak met 59-liter inhoud. Opzetstukken en 30- en 40-liter uitrusting zijn optioneel leverbaar. Deze menger heeft een krachtige 1,5kW motor met 4 versnellingen: 70, 124, 206 en 362 omwentelingen per minuut.



V1401

Deze menger is met zijn zeer grote capaciteit geschikt voor zwaar gebruik en alle doeleinden. De machine voldoet aan de strenge hedendaagse eisen inzake hygiëne in keukens en bakkerijen. Uitgevoerd met planetarische werking, automatische baklift en zelf-centrerende baklorrie voor eenvoudige verplaatsing van volle mengbakken. Standaard uitgevoerd met roestvaststalen mengbak, platte aluminium mengarm, aluminium spiraaldeeghaak, garde en baklorrie. Optionele extra's zijn onder meer een pasteimes en diverse mengarmen en draadgardes en een serie 80-liter opzetstukken voor het mengen van kleinere hoeveelheden. Voor de aandrijving zorgt een 3,68kW motor met 4 versnellingen: 46, 80, 150 en 265 omwentelingen per minuut.



De H800 (rechts)

Een planeetmenger voor vloermontage, geschikt voor zwaar gebruik, met 80-liter inhoud. Door verlenging van de voetplaat kan de baklorrie onder de voet worden geschoven. De H800 kan bij bestelling optioneel worden uitgevoerd met een automatische baklift en wordt standaard geleverd met een tijdklok. De machine heeft een krachtige 1,5kW motor met 4 versnellingen: 60, 106, 177 en 311 omwentelingen per minuut.

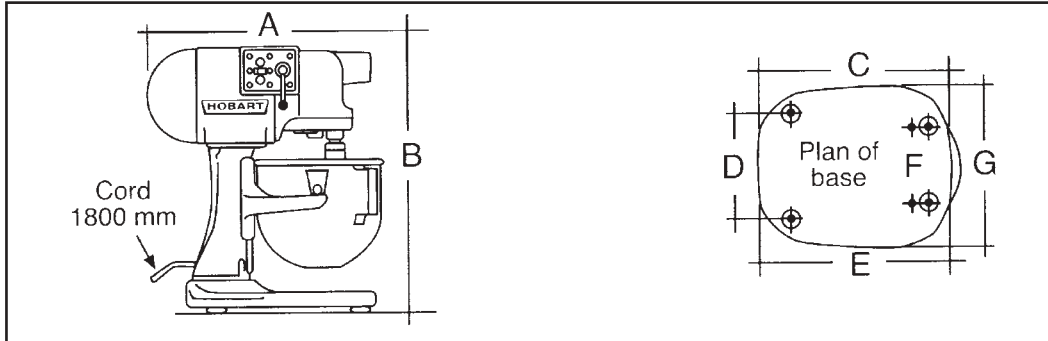
De H800 is afgewerkt met een roestwerende metallic laklaag en kan met 30-liter, 40-liter en 60-liter uitrusting worden gebruikt.





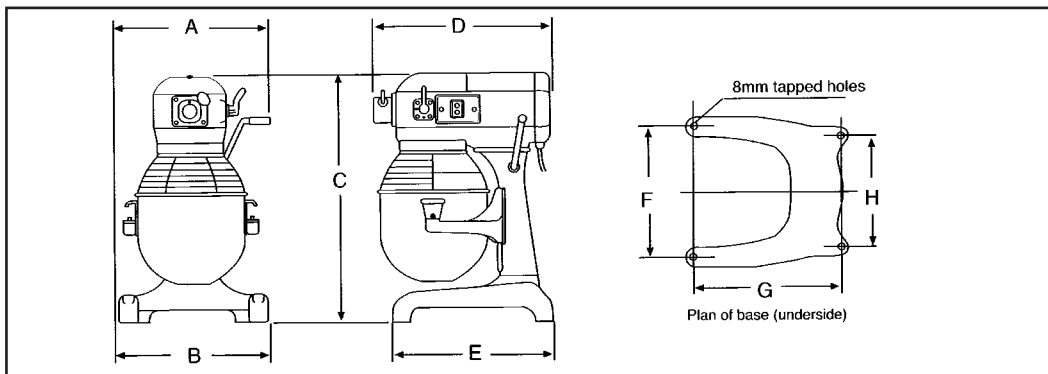
Afmetingen (mm)

N50



Model	A	B	C	D	E	F	G
N50	381	432	311	178	237	129	264

A200

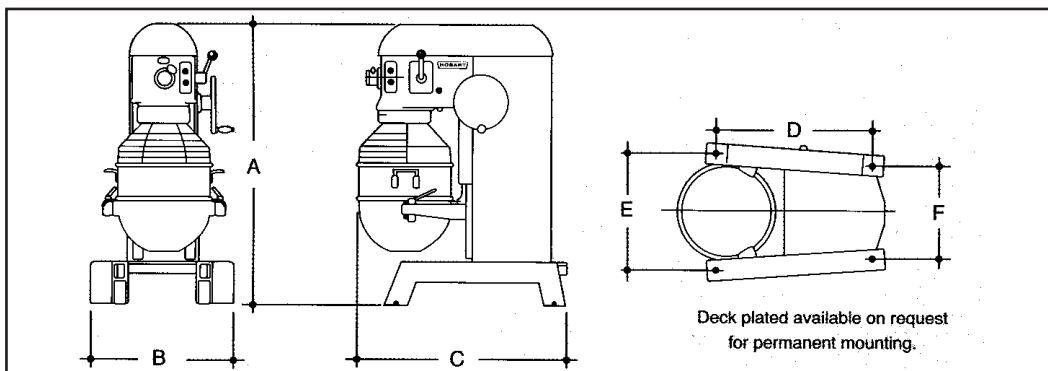


Model	A	B	C	D	E	F	G	H
A200N	472.5	394	770	545	445.5	343	390.5	279.5

Vloermodel

A200-F1HE - W 472.5 x D 545 x H 1128

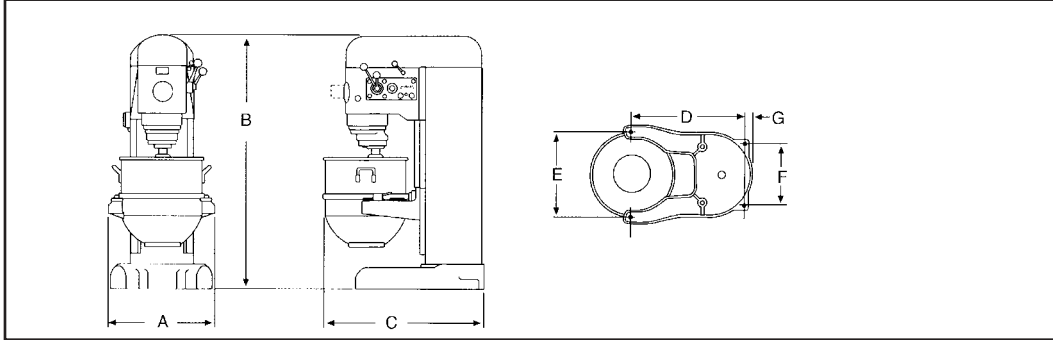
H600/H800



Model	A	B	C	D	E	F
H600	1420	700	997	781	590	460
H800	1420	700	1054	781	590	460

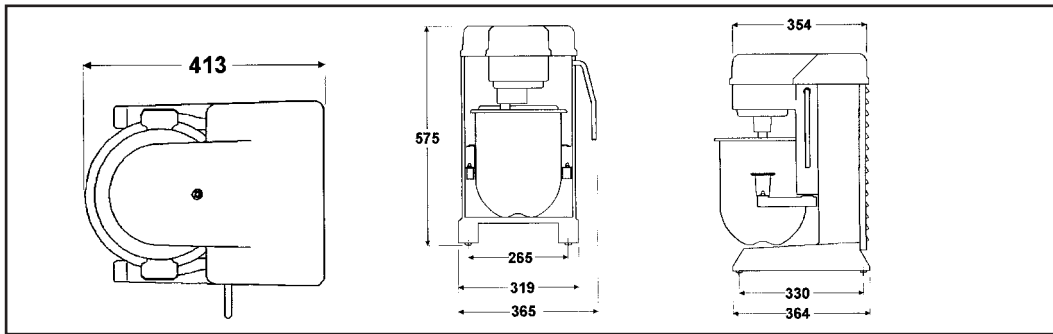


V1401

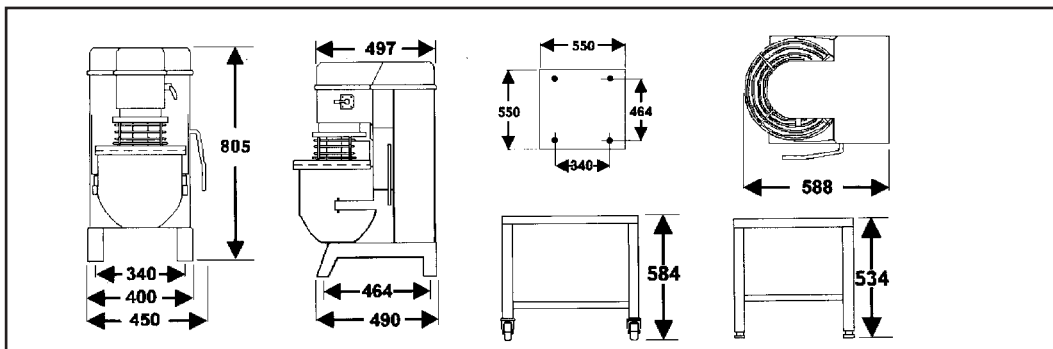


Model	A	B	C	D	E	F	G
V1401	743	1813	1153	819	604	476	57

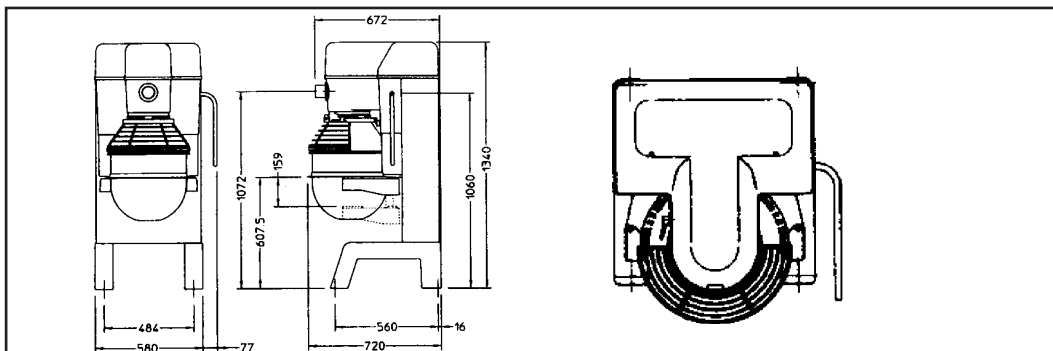
HSM10



HSM20



HSM30/HSM40



Model	Aansluiting	Vermogen	Afzekering	Maximum capaciteit	Afmetingen in mm (bxdxh)	Omwentelingen per minuut				Netto gewicht	Bruto gewicht
						1	2	3	4		
N50	240/50/1	0.12kW	5 amp	5 lt	264 x 381 x 432	mengarmen				19 Kg	20 Kg
						139	285	591	-		
						apparaten					
A120N	240/50/1	0.25kW	15 amp	12 lt	472.5 x 525 x 685	mengarmen				76 Kg	102 Kg
						107	196	358	-		
						apparaten					
A200N	240/50/1	0.37kW	15 amp	20 lt	472.5 x 545 x 770	mengarmen				84 Kg	113 Kg
						107	198	361	-		
						apparaten					
A200F1HE	240/50/1	0.37kW	15 amp	20 lt	472.5 x 545 x 1128	mengarmen				94 Kg	131 Kg
						107	198	361	-		
						apparaten					
HSM10	240/50/1	0.35kW	13 amp	10 lt	365 x 415 x 575	mengarmen				26 Kg	32 Kg
						Variable 92-320					
HSM20	240/50/1	0.37kW	15 amp	20 lt	450 x 497 x 805	mengarmen				78 Kg	86 Kg
						107	198	361	-		
HSM30	240/50/1	1.1W	20amp	28.75 lt	580 x 720 x 1340	mengarmen				210 Kg	230 Kg
						68	178	312	-		
						apparaten					
HSM40	240/50/1	1.1kW	20amp	38.5 lt	580 x 720 x 1340	mengarmen				210 Kg	230 Kg
						68	178	312	-		
						apparaten					
H600	240/50/1	1.1kW	20amp	57.5 lt	700 x 997 x 1420	mengarmen				387 Kg	399 Kg
						70	124	206	362		
						apparaten					
H800	240/50/1	1.5kW	9 amp/ph	78.5 lt	700 x 1054 x 1420	mengarmen				397 Kg	420 Kg
						60	106	177	311		
						apparaten					
V1401	400/50/3	3.7kW	25amp/ph	136 lt	743 x 1153 x 1813	mengarmen				720 Kg	770 Kg
						46	80	150	265		
						apparaten					
						85	149	280	494		



Hobart Foster Holland b.v.
Pompmolenlaan 12
3447 GK Woerden
Tel.: (0348) 46 26 26
Fax: (0348) 43 01 17
E-mail: info@hobartfoster.nl
Internet: www.hobartfoster.nl

Hobart Foster Belgium Bvba
Industriestraat 6
1910 Kampenhout - België
Tel: 32 (0) 16 - 60 60 40
Fax: 32 (0) 16 - 60 59 88
E-mail: info@hobartfoster.be
Internet: www.hobartfoster.be