

HOBART

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOŚCI
MIKSERY PLANETARNE SERIA HL





HOBART

NAJWYŻSZA WYDAJNOŚĆ W TWOJEJ KUCHNI

Jako firma HOBART jesteśmy dumni, że możemy zaoferować absolutnie niezawodne, innowacyjne i wysokiej jakości urządzenia do Twojej kuchni. Zaprojektowaliśmy je i wyprodukowaliśmy, aby jak najlepiej sprostać nawet największym wymaganiom podczas codziennej pracy w kuchni.

Let's make it happen!





GASTRONOMIA

Hotel & restauracja



ŻYWIENIE ZBIOROWE

Szpitala / Kantyny / Edukacja - szkoła & uniwersytet



PIEKARNIA

Produkcja / Przemysł piekarniczy



RZEŹNICTWO

Sklepy mięsne / Przemysł rzeźniczy



ŚWIATOWY PRZEMYSŁ MORSKI



CATERING LOTNICZY



MODELE

POMAGAMY W PODEJMOWANIU DECYZJI!

MODELE NADSTAWNE

MODEL N50

Mikser planetarny
Model nadstawny
Misa 5 litrów / 5 kwart

Idealny do małych zastosowań, mikser HOBART N50 mixer zmierzy się z nimi! Wytrzymały silnik i przekładnia zębata pomagają zapewnić stałą wydajność. Ten model nadstawny jest idealny do szkół gastronomicznych, małych piekarni i restauracji.



MODEL HL120

Legacy Mixer
Model nadstawny
Misa 11 litrów / 12 kwart



MODEL HL200

Legacy Mixer
Model nadstawny lub wolnostojący
Misa 19 litrów / 20 kwart lub
Misa 11 litrów / 12 kwart

Miksery nadstawne Legacy są idealne do zastosowania w kuchniach z ograniczoną przestrzenią. Są w stanie poradzić sobie z ubiciem białek, ciastem jagodowym, ciężkim ciastem chlebowym i znacznie więcej - w małym rozmiarze. Nasza ekskluzywna odchylna miska znacznie ułatwia załadunek i rozładunek!

MODELE WOLNOSTOJĄCE

Miksery wolnostojące Legacy stale zdobywają nagrody „best in class” za wydajność i niezawodność. Każdego dnia miksery HOBART wspierają twoje kreatywne wysiłki, gdy ubijasz, miksujesz i wyrabiasz tworząc kulinarną paletę dań! Dostępne w rozmiarach od 28 do 133 litrów, oferujemy właściwą maszynę do konkretnej pracy.

MODEL **HL300**

Legacy Mixer
Model wolnostojący
Misa 28 litrów / 30 kwart lub
19 litrów / 20 kwart



MODEL **HL400**

Legacy Mixer
Model wolnostojący
Misa 38 litrów / 40 kwart lub
19 litrów / 20 kwart



MODEL **HL600**

Legacy Mixer
Model wolnostojący
Misa 57 litrów / 60 kwart lub
38 litrów / 40 kwart



MODEL **HL662**

Mikser Legacy tylko na ciasto na pizze
Model wolnostojący
Misa 57 litrów / 60 kwart



MODEL **HL800**

Legacy Mixer
Model podłogowy
Misa 76 litrów / 80 kwart lub
57 litrów / 60 kwart lub
38 litrów / 40 kwart



MODEL **HL1400**

Legacy Mixer
Model wolnostojący
Misa 133 litry / 140 kwart lub
76 litrów / 80 kwart lub
57 litrów / 60 kwart



PODSUMOWANIE TWOICH KORZYŚCI

Technologia „Shift-on-the-Fly™“

Brak konieczności zatrzymania maszyny podczas zmiany prędkości. Przełącz i przyspiesz jak potrzebujesz.

Rozwiązanie „SmartTimer™“

Automatyczne ustawienie czasu i predkości

Demontowalna osłona miski

Łatwa do usunięcia bez użycia narzędzi w celu wyczyszczenia i dezynfekcji.

Odchylana miska

Opatentowane rozwiązanie zwiększające wygodę i oszczędzające czas.

Jednopunktowa instalacja miski

Ułatwia założenie miski na mikser.

Technologia „Quick-Release™“

Szybka i łatwa wymiana narzędzia roboczego. Trzpień blokujący mieszadło na wale napędowym, eliminuje konieczność ruchu w górę / w dół w mieszadłach typu bagnetowego. Stała proporcja wielkości mieszadła w stosunku do miski zapewnia doskonałą wydajność mieszania.

Napęd o zmiennej częstotliwości (VFD)

Płynny układ bezpośredniego napędu zapewnia doskonałą spójność mieszania, ochronę silnika i długą żywotność.

Łagodny Start

Minimalizuje ryzyko rozchlapania składników (rozpylenia mąki) aby skrócić czas sprzątania.

4 prędkości mieszania

Zawiera prędkość powolną

Potrójny System Zabezpieczeń

Zapobiega uruchomieniu miksera, chyba że miska jest całkowicie podniesiona i zablokowana, a osłona miski jest zabezpieczona.

Electroniczny Podnośnik Miski (Modele 57 litrowe i powyżej) lub Ergonomiczny Podnośnik Miski (Modele 38 litrowe i poniżej)

Płynnie podnosi misę do pozycji mieszania.





KORZYŚCI DLA KLIENTA

MIKSERY HOBART LEGACY

Miksery Legacy kontynuują tradycję firmy HOBART w niezawodnym wspieraniu Twoich osiągnięć każdego dnia - dzięki trwałości, wszechstronności, wyjątkowej wydajności, prostej obsłudze, łatwości czyszczenia i ochronie operatora. Miksery są dostępne w różnych rozmiarach, aby zrealizować każdy cel.

TRWAŁOŚĆ - BEZPIECZEŃSTWO

Specjalny silnik został zaprojektowany w celu stopniowego zwiększania prędkości, przedłużając ogólną żywotność miksera poprzez zmniejszenie nacisku na krytyczne elementy. To tylko jeden ze sposobów na zapewnienie długiej żywotności maszyny. Koła zębate i wały - wykonane z ulepszonej termicznie, hartowanej stali stopowej - są przystosowane do przenoszenia większych obciążeń, podobnie jak łożyska. Silnik i sterownik napędu jest super wytrzymały, specjalnie dobrany do wykonywania zadań o dużym obciążeniu. Mikser Legacy ma również żeliwną obudowę zapewniającą trwałość i ochronę wbudowanych w maszynę mechanizmów. Osłona miski musi być zamknięta, aby można było uruchomić mikser. Blokada miski nie pozwoli na uruchomienie miksera, dopóki miska nie zostanie poprawnie założona. Kolejną funkcją ochrony jest czujnik wysokości położenia miski, który zapobiega uruchomieniu jeśli miska nie jest całkowicie podniesiona.

ŁATWA OBSŁUGA

Małe maszyny 28 i 38 litrowe są wyposażone w ergonomiczny podnośnik ręczny. Większe miksery wolnostojące są wyposażone w elektryczny podnośnik miski, który podnosi i obniża miskę za naciśnięciem jednego przycisku dla wygody i zwiększenia produktywności.



ŁATWE CZYSZCZENIE

Osłona miski jest w łatwy sposób demontowalna w celu jej wyczyszczenia. Zabezpieczenie przeciw rozbryzgom zapobiega rozchłapywaniu składników. Nawet konstrukcja obudowy mikserów Legacy została zaprojektowana z myślą o łatwym utrzymaniu w czystości.

ELEMENTY STERUJĄCE

Łatwe sterowanie uruchamianiem i zatrzymywaniem miksera oraz wygodna konstrukcja modelu nadstawnego sprawiają, że mikser Legacy jest łatwy w użyciu i obsłudze.



Automatyczny wyłącznik czasowy

Miksery Legacy posiadają automatyczny wyłącznik czasowy, oraz zapamiętują ostatni nastaw czasu dla poszczególnych prędkości i dzięki temu ułatwiają mieszanie wielu partii tego samego produktu.

SmartTimer™

Automatyczne ustawienie ostatniego czasu dla każdej prędkości. Zapewnia powtarzalne wyniki i zapobiega nadmiernemu mieszanemu produktu. Jest to bardzo wygodne rozwiązanie, ponieważ możesz poświęcić czas na inne zadania.

Sterowanie „Shift-on-the-Fly™“

Umożliwia operatorowi zmianę prędkości mieszania podczas pracy miksera i eliminuje dodatkowy etap zatrzymywania miksera w celu dostosowania prędkości.

Technologia łagodnego rozruchu

Zaoszczędź pieniądze poprzez ograniczenie strat na produktach. Pozwala płynnie przejść do wyższej prędkości, i zmniejsza ryzyko rozchlapywania produktu.

UNIWERSALNOŚĆ

Urządzenia HOBART posiadają pełną linię mieszadeł i akcesoriów. Podobnie jak nasze miksery, mieszadła HOBART są przeznaczone do długotrwałego użytkowania w ciężkich warunkach. Opatentowany sposób szybkiej wymiany narzędzia HOBART pozwala na jego łatwy montaż i demontaż. Misy urządzeń HOBART są wykonane ze stali nierdzewnej i są niezwykle trwałe przy różnych zastosowaniach kwasowych, takich jak bazy pomidorowe, czy całe jajka i cukry. W ofercie mamy również wózki do mikserów podłogowych oraz pełną linię pokryw przeciwzobryzgowych. HOBART przy swoich urządzeniach oferuje również piastę mocującą, która dodatkowo zwiększa wszechstronność mikserów.



WYPOSAŻENIE

MODELE	MODELE NADSTAWNE			MODELE WOLNOSTOJĄCE					
	N50	HL120	HL200	HL300	HL400	HL600	HL662	HL800	HL1400
Otwarta podstawa	–	●	●	●	●	●	●	●	●
Ergonomiczne odchylenie miski	–	●	●	●	●	●	●	●	●
Elektryczny podnośnik miski	–	–	–	–	–	●	●	●	●
Jednopunktowa instalacja miski	–	●	●	●	●	●	●	●	●
Stalowa osłona miski	–	●	●	●	●	●	●	●	●
Gumowe podnóżki	–	–	●	●	●	●	●	●	●

MOC SILNIKA

Silnik 1/6 KM	●	–	–	–	–	–	–	–	–
Silnik 1/2 KM	–	●	●	–	–	–	–	–	–
Silnik 3/4 KM	–	–	–	●	–	–	–	–	–
Silnik 1 i 1/2 KM	–	–	–	–	●	–	–	–	–
Silnik 2,7 KM	–	–	–	–	–	●	●	–	–
Silnik 3,0 KM	–	–	–	–	–	–	–	●	–
Silnik 5,0 KM	–	–	–	–	–	–	–	–	●

PIASTA DO PRZYSTAWEK

#10 Piasta do przystawek	●	–	–	–	–	–	–	–	–
#12 Piasta do przystawek	–	●	●	●	●	●	●	–	–

PRĘDKOŚCI

2 prędkości pracy	–	–	–	–	–	–	●	–	–
3 prędkości pracy	●	●	●	●	●	–	–	–	–
4 prędkości pracy	–	–	–	–	–	●	–	●	●
Łagodny start podczas zmiany prędkości	–	●	●	●	●	●	●	●	●

● Posiada

○ Opcjonalnie

– Niedostępne

MIKSERY PLANETARNE SERIA HL



MODELE	MODELE NADSTAWNE			MODELE WOLNOSTOJĄCE					
	N50	HL120	HL200	HL300	HL400	HL600	HL662	HL800	HL1400
ELEMENTY STERUJĄCE									
Duże, łatwo dostępne sterowanie	●	●	●	●	●	●	●	●	●
15-minutowy regulator czasowy „SmartTimer™”	–	●	●	●	–	–	–	–	–
20-minutowy regulator czasowy „SmartTimer™”	–	–	–	–	●	●	●	●	●
Automatyczny wyłącznik czasowy	–	●	●	●	●	●	●	●	●
Sterowanie „Shift-on-the-Fly™”	–	●	●	●	●	●	●	●	●
STANDARDOWE WYPOSAŻENIE									
Misa ze stali nierdzewnej	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Trzepaczka płaska „B”	●	●	●	●	●	●	–	●	●
Hak do wyrabiania ciasta „ED”	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Trzepaczka druciana „D”	●	●	●	●	●	●	–	●	●
Wózek do misy	–	–	–	–	○	○	○	○	○

● Posiada

○ Opcjonalnie

– Niedostępne



DANE TECHNICZNE

MODELE	MODELE NADSTAWNE			MODELE WOLNOSTOJĄCE					
	N50	HL120	HL200	HL300	HL400	HL600	HL662	HL800	HL1400
POJEMNOŚĆ MISY W LITRACH	5 l	11 l (12 kwart)	19 l (20 kwart)	28 l (30 kwart)	38 l (40 kwart)	57 l (60 kwart)	57 l (60 kwart)	76 l (80 kwart)	133 l
OPCJONALNA POJEMNOŚĆ MISY W LITRACH	-	-	11 l (12 kwart)	19 l (20 kwart)	19 l (20 kwart)	38 l (40 kwart)	-	57 l (60 kwart) / 38 l (40 kwart)	57 / 76 l
ZASILANIE	230 / 50 / 1	200-240 / 50-60 / 1	200-240 / 50-60 / 1 400 / 50 / 3	230 / 50 / 1 400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	230 / 50 / 1 400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
MOC CAŁKOWITA	0,12 kW	0,37 kW	0,37 kW	0,56 kW	1,1 kW	2,0 kW	2,0 kW	2,2 kW	3,7 kW
WYMIARY									
Głębokość	381 mm	580 mm	580 mm	760 mm	770 mm	1.040 mm	1.040 mm	1.170 mm	1.120 mm
Szerokość	264 mm	490 mm	490 mm	580 mm	590 mm	600 mm	600 mm	700 mm	700 mm
Wysokość	432 mm	470 mm	740 mm / 1.124 mm	1.260 mm	1.270 mm	1.560 mm	1.560 mm	1.650 mm	1.720 mm
Waga	22 kg	80 kg	86 kg	179 kg	183 kg	411 kg	411 kg	624 kg	662 kg





NASZA WIZJA

Zmywanie bez wody

Intensywne badania marketingowe wykazały, że nasi klienci techniki zmywania oczekują połączenia najwyższej ekonomii z optymalną wydajnością. Kierujemy się ich zdaniem i tworzymy podstawy naszej wizji „zmywania bez wody”. Ta wizja jest naszą stałą zachętą do podążania nowymi ścieżkami, które spowodują dalszą redukcję zużycia wody, energii i chemii. Dzięki innowacyjnym wydajnościom najwyższej klasy nieustannie zbliżamy się do naszego celu. I już wiemy.

» Jeśli kiedykolwiek jakieś urządzenie będzie mogło zmywać bez wody, to z pewnością będzie to HOBART. «

PRZEDSIĘBIORSTWO

Jesteśmy firmą HOBART

HOBART jest wiodącą na rynku firmą, zajmującą się przemysłową techniką zmywania i jest renomowanym producentem techniki kuchennej, przygotowywania żywności oraz technik środowiskowych. Założona w 1897, w Troy, Ohio, firma HOBART zatrudnia dzisiaj na całym świecie ponad 6900 pracowników. W oddziale produkcyjnym, w Offenburgu, Niemcy, rozwija, HOBART produkuje i sprzedaje na cały świat technikę zmywania. Na arenie międzynarodowej gastronomia i hotelarstwo, żywienie zbiorowe, piekarnie i rzeźnie, supermarkety, linie lotnicze, wycieczkowce, dostawcy samochodów, centra badawcze przedsiębiorstwa farmaceutyczne stawiają na nasze innowacyjne produkty, będące liderami w obszarze ekonomii i ekologii.



MADE IN GERMANY

Dajemy tę obietnicę jakości naszym klientom i jest to nasze osobiste zobowiązanie, które jest pielęgnowane przez wszystkich pracowników firmy HOBART.



NASZ CEL

Innowacyjnie – ekonomicznie – ekologicznie

To nasza maksyma. Bycie innowacyjnym oznacza dla nas nieustanne wyznaczanie nowych standardów technologicznych w połączeniu z prawdziwymi korzyściami dla klienta. Jest to możliwe dzięki korporacyjnemu Centrum technologii i innowacji ds. technologii zmywania w naszej centrali w Niemczech. Dzięki pakietowi innowacyjnej mocy powstają tu wysoce wydajne produkty, które stanowią ugruntowanie naszej pozycji jako technologicznego lidera na rynku. Dla nas bycie ekonomicznym oznacza wyznaczanie punktów odniesienia w zakresie najniższych kosztów operacyjnych i zużycia zasobów oraz ciągłe rewolucjonizowanie rynku. Bycie ekologicznym oznacza dla nas odpowiedzialne korzystanie z zasobów oraz zrównoważoną politykę energetyczną. Dotyczy to nie tylko zastosowania produktu, ale także wszystkich obszarów firmy, takich jak zakup lub produkcja.

HOBART SERVICE

Kompetentnie – szybko – niezawodnie

Technicy serwisowi HOBART oraz partnerzy serwisowi HOBART są „prawdziwymi” specjalistami. Dzięki intensywnemu szkoleniu i wieloletniemu doświadczeniu technicy ci dysponują jedyną w swoim rodzaju i szczegółową wiedzą o produkcie. Czynności konserwacyjne i naprawy są w ten sposób wykonywane kompetentnie, szybko i niezawodnie.

HOBART

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Tel.: +49 781 600-0 | Fax: +49 781 600-2319
info@hobart.de | www.hobart.de



Werkskundendienst +49 180 345 6258
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
Fax: +41 43 211 56-99
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
Fax: +33 1 64 11 60 01
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
Fax: +32 16 60 59 88
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND

HOBART NEDERLAND B.V.

Poppmolenlaan 12 | 3447GK Woerden
Tel.: +31 348 46 26 26
Fax: +31 348 43 01 17
info@hobart.nl
www.hobart.nl

NORGE

HOBART NORGE

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK
Tel.: +47 67 10 98 00
Fax: +47 67 10 98 01
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
Fax: +45 43 90 50 02
post@hobart.dk
www.hobart.dk

AUSTRALIA

HOBART FOOD EQUIPMENT

Unit 1/2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128
Tel.: +61 2 9714 0200
Fax: +61 2 9714 0242
www.hobartfood.com.au

KOREA

HOBART KOREA LLC

7th Floor | Woonsan Bldg | 108 | Bangi-dong
Songpa-gu | Seoul 138-050
Phone: +82 2 34 43 69 01
Fax: +82 2 34 43 69 05
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
Fax: +81 3 5767 8675
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
Fax: +65 6846 0991
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 | Fax: +66 2 675 6282
enquiry@hobartthailand.com | www.hobartthailand.com

OTHER COUNTRIES

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany
Phone: +49 781 600-2820
Fax: +49 781 600-2819
info-export@hobart.de
www.hobart-export.com

Die Angaben in diesem Prospekt beruhen auf dem Stand 06/2020. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this brochure are correct as of 06/2020. We reserve the right to technical or design modifications.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 06/2020. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

