

**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 EU 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
<b>SYSTÈME DE MOUVEMENT PLANÉTAIRE</b>	●	●	●	●	●
<b>TYPE</b>					
Modèle à poser	●	●			
Modèle sur pied	-	-	●	●	●
<b>VITESSES</b>					
3 vitesses de travail	-	●	●	-	-
4 vitesses de travail	-	-	-	●	●
6 vitesses de travail	●	-	-	-	-
<b>PRISE D'ACCESSOIRES</b>					
Prise d'accessoires	-	●	○	○	○
<b>ACCESSOIRES STANDARD</b>					
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	413 mm	525 mm	752 mm	1.106 mm	1.170 mm
Largeur	365 mm	472,5 mm	663 mm	763 mm	710 mm
Hauteur	575 mm	685 mm	1.303 mm	1.402 mm	1.392 mm
Poids (net)	25.5 kg	89 kg	220 kg	249 kg	260 kg



# HOBART

## DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

### HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg  
Tel.: +49 781 600-0 | [info@hobart.de](mailto:info@hobart.de)  
[www.hobart.de](http://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](mailto:info@gehriggroup.ch)  
[www.gehriggroup.ch](http://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](mailto:contact@hobart.fr)  
[www.hobart.fr](http://www.hobart.fr)

## UNITED KINGDOM

### HOBART UK

Southgate Way | Orton Southgate  
Peterborough | PE2 6GN  
Phone: +44 844 888 7777  
[customer.support@hobartuk.com](mailto:customer.support@hobartuk.com)  
[www.hobartuk.com](http://www.hobartuk.com)

## BELGIUM

### HOBART FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout  
Phone: +32 16 60 60 40  
[sales@hobart.be](mailto:sales@hobart.be)  
[www.hobart.be](http://www.hobart.be)

## NEDERLAND

### HOBART NEDERLAND B.V.

Pompmolenaan 12 | 3447GK Woerden  
Tel.: +31 348 46 26 26  
[info@hobart.nl](mailto:info@hobart.nl) | [www.hobart.nl](http://www.hobart.nl)

## NORGE

### HOBART NORGE

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK  
Tel.: +47 67 10 98 00  
[post@hobart.no](mailto:post@hobart.no) | [www.hobart.no](http://www.hobart.no)

## SVERIGE

### HOBART SCANDINAVIA APS

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö  
Tel.: +46 8 584 50 920  
[info@hobart.se](mailto:info@hobart.se) | [www.hobart.se](http://www.hobart.se)

## DANMARK

### HOBART SCANDINAVIA APS

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve  
Tel.: +45 43 90 50 12  
[salg@hobart.dk](mailto:salg@hobart.dk) | [www.hobart.dk](http://www.hobart.dk)

## AUSTRALIA

### HOBART FOOD EQUIPMENT

Unit 1/2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128  
Tel.: +61 2 9714 0200  
[www.hobartfood.com.au](http://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](mailto:info@hobart.es) | [www.hobart.es](http://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](mailto:contact@hobart.co.kr)  
[www.hobart.co.kr](http://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](mailto:info@hobart.co.jp) | [www.hobart.co.jp](http://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](mailto:enquiry@hobart.com.sg)  
[www.hobart.com.sg](http://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](mailto:enquiry@hobartthailand.com)  
[www.hobartthailand.com](http://www.hobartthailand.com)

## OTHER COUNTRIES

### HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany  
Phone: +49 781 600-2820  
[info-export@hobart.de](mailto:info-export@hobart.de)  
[www.hobart-export.com](http://www.hobart-export.com)