



Batidora Industrial

Marca: Hobart
MOD: HL-300-3STD

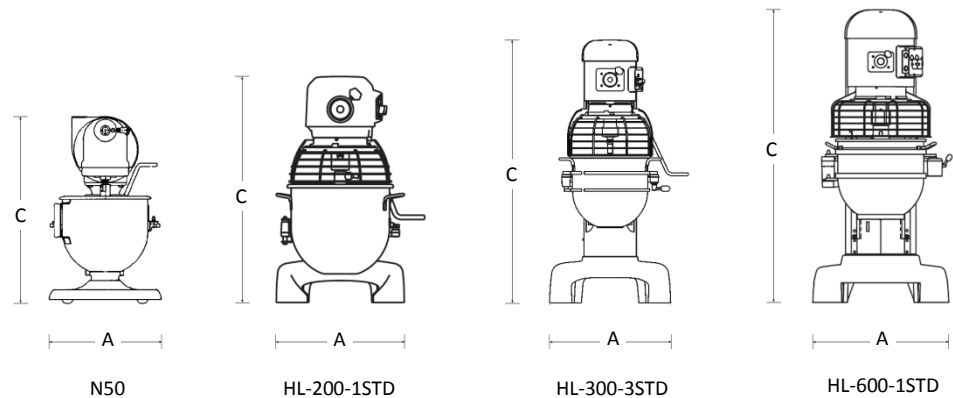
SKU: 5355

Características

- Batidora industrial con base abierta para fácil limpieza.
- Acabado de recubrimiento de polvo híbrido gris metálico.
- Tazón de acero inoxidable.
- Capacidad de 30 lts.
- Velocidades fijas.
- Elevación manual del tazón.
- Temporalizador inteligente smart timer de 15 minutos.
- Accesorios: Batidor paleta tipo "B" y globo tipo "D".
- Funcionamiento eléctrico monofásico a 120 volts.

Consulta el precio actual de este producto, ingresando el SKU en el buscador de nuestro sitio en internet: www.porticodemexico.com

Dimensiones



Especificaciones Técnicas

SKU	Modelo	Cap. (Lts.)	Motor (HP)	Velocidades	Dimensiones Exteriores (Mts.) Frente (A) x Fondo (B) x Alto (C)
5021	N50	05	1/6	3	0.26 x 0.38 x 0.43
5354	HL-200-1STD	20	1/2	3	0.42 x 0.60 x 0.74
5355	HL-300-3STD	30	3/4	3	0.58 x 0.76 x 1.26
5356	HL-600-1STD	60	2 3/4	4	0.73 x 1.03 x 1.56

- Rejilla protectora y fácil de remover, la máquina no enciende si está fuera de su posición para todos los modelos excepto Mod. N50.
- Tazón abatible hacia un lado, la instalación de un sólo punto permite el montaje y el retiro sencillo, el seguro garantiza que este colocado de forma correcta para que opere la batidora.
- Controles de cambio fáciles de operar, permite al operador cambiar las velocidades mientras está trabajando la batidora.
- Los controles cuentan con un contactor magnético con protección de sobrecarga térmica, los botones start (inicio) y stop (paro) están sellados internamente.
- Cada velocidad tiene una transición suave en una velocidad más alta para reducir las posibilidades de salpicaduras del producto.
- El temporalizador incluye el registro automático del último tiempo establecido para cada velocidad.
- Transmisión de engranes planetaria asegura máxima consistencia y un tiempo de espera mínimo bajo cargas pesadas.
- Cuenta con una entrada estándar montada al frente para usarse con aditamentos No. 12 (Rebanador de vegetales Mod. VS9-12 y Moledora de carne Mod.12TIN-C/EPAN).
- Velocidades fijas para batir, mezclar, emulsificar y velocidad lenta de incorporación de ingredientes.
- Incluye accesorios: batidor paleta tipo "B", globo tipo "D" en aluminio.



Pórtico Internacional
Mexicano, S.A. de C.V.
(55) 5545-66-65

01-800-800-6600

www.porticodemexico.com
ventas@porticodemexico.com