

ZUBEREITUNGSTECHNIK
PLANETENRÜHRMASCHINEN

HOBART

SERIE H

GENIAL EINFACH GENIAL



1 | EFFIZIENT – ROBUST – ZUVERLÄSSIG

EINZIGARTIG IN QUALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Hinter der Entwicklung der HOBART Planetenrührmaschinen steht ein klares Ziel: die tägliche Arbeit in der Küche erleichtern – rationell und wirtschaftlich. Erfahrung und Produktentwicklung haben HOBART den Ruf für unübertroffene Qualität und Zuverlässigkeit eingebracht.

PRÄZISE IM ERGEBNIS

Mit dem Planetenrührsystem werden jederzeit gleiche, konstante Ergebnisse erzielt. Egal ob Teige kneten, schaumige Massen rühren oder Eischnee schlagen, Rezepte und Mischungen lassen sich fehlerfrei nachvollziehen. Die Kraft wird gleichmäßig und direkt auf die Arbeitswerkzeuge übertragen und sorgt daher für ein gründliches Durcharbeiten des Kesselinhalts.



Zum Standardzubehör der Planetenrührmaschinen gehören ein Knethaken, ein Drahtbesen und ein Flachrührer. Optional sind die Modelle mit reduziertem Kesselinhalt erhältlich.



Für den einfacheren Transport schwerer Lasten sind Kesselwagen erhältlich.

**Model A 200**

20 l Kesselinhalt

**Model HSM 10**

10 l Kesselinhalt

**Model HSM 20**

20 l Kesselinhalt

**Model HSM 30**

30 l Kesselinhalt

SERIE H

GENIAL EINFACH GENIAL

ROBUST KONSTRUIERT

Die Planetenrührmaschinen von HOBART sind dank Spitzenqualität und robuster Konstruktion extrem robust und langlebig.

VIELSEITIGES ZUBEHÖR

Zum Lieferumfang der Planetenrührmaschinen gehört verschiedenes Standardzubehör, zusätzlich ist eine große Auswahl an Sonderzubehör erhältlich. Auch Zubehör für das Rühren kleinerer Mengen ist erhältlich.

SICHER

Alle Modelle erfüllen die EG-Verordnungen und bieten umfassende Schutz- und Arbeitserleichterungs-Funktionen. Komplett verriegelnde Schutzabdeckungen und Nullspannungsauslöser gehören zur Standardausstattung.



Model HSM 40

40 l Kesselinhalt



Model H 600

60 l Kesselinhalt



Model H 800

80 l Kesselinhalt

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17

77656 Offenburg

Telefon: 0781.600-0

Fax: 0781.600-2319



E-Mail: info@hobart.de

Internet: www.hobart.de

Zentraler Verkauf 0180.300 00 68

Werkskundendienst 0180.345 62 58

GENIAL EINFACH GENIAL

Ein bundesweites Netz werkseigener Vertriebsbüros und Servicezentren sowie ausgewählte autorisierte Partner sorgen für einen flächendeckenden Service.

2 | MODELLE UND ZUBEHÖR

MODELLE	A 200	HSM 10	HSM 20	HSM 30	HSM 40	H 600	H 800
Planetenerührsystem	●	●	●	●	●	●	●
Typ							
Tischausführung	●	●	●	–	–	–	–
Standausführung	●	–	–	●	●	●	●
Geschwindigkeiten							
3 Arbeitsgeschwindigkeiten	●	–	●	●	●	–	–
4 Arbeitsgeschwindigkeiten	–	–	–	–	–	●	●
6 Arbeitsgeschwindigkeiten	–	●	–	–	–	–	–
Standard Zubehör							
Zeitschaltuhr	●	–	●	●	●	●	●
Kessel CrNi-Stahl	●	●	●	●	●	●	●
Drahtbesen	●	●	●	●	●	●	●
Spiralknethaken	●	●	●	●	●	●	●
Flachrührer	●	●	●	●	●	●	●

● Inklusive – Nicht vorhanden

Weiteres optionales Zubehör wie Arbeitswerkzeuge, Kesselwagen, Kesselheizung erhältlich (siehe Preisliste)

Planetenerührmaschinen mit Kesselinhalt bis 133 Liter (HL-1400) auf Anfrage

3 | TECHNISCHE DATEN

MODEL	TISCHAUSFÜHRUNG			STANDAUSFÜHRUNG				
	A 200	HSM 10	HSM 20	A 200	HSM 30	HSM 40	H 600	H 800
Kesselinhalt in l *	20	10	20	20	30	40	60	80
Reduziermöglichkeit in l	10	–	10	10	20	20/30	30	40
Anschluss	400/50/3	230/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Leistung in kW	0,37	0,30	0,37	0,37	1,1	1,1	1,5	1,5
Maße in mm								
Länge	545	415	588	545	720	720	997	1.054
Breite	472,5	365	450	472,5	657	657	700	700
Höhe	770	575	805	1.128	1.340	1.340	1.420	1.420
Gewicht in kg	90	25	85	97	246	246	328	344

* Modelle mit reduzierten Kesselinhalten erhältlich (siehe Zubehör)

