
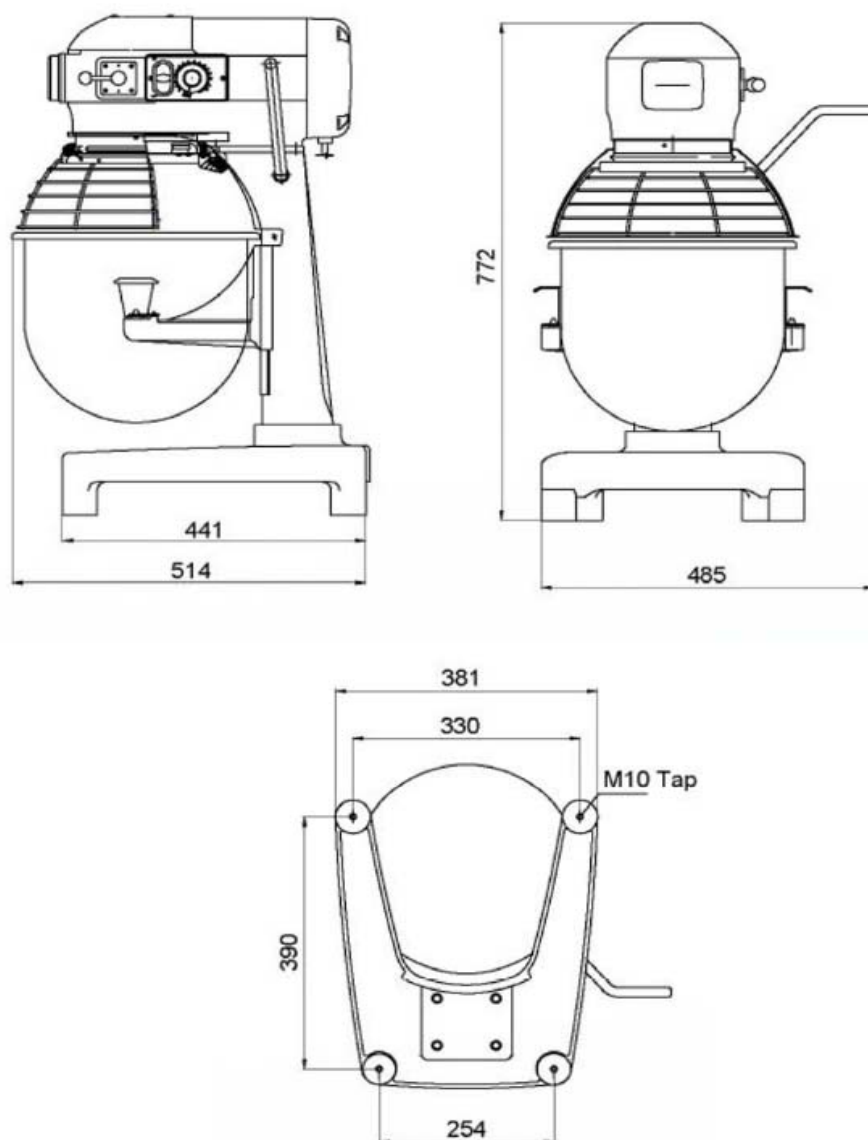


搅拌机 A200/A200C										
	品 牌	HOBART								
	描 述	台上搅拌机								
	型 号	A200/A200C								
	产 地	英国								
<div>功 能<div>适用于生面团、蛋糕糊、土豆泥、奶油、蛋液等多种食品混合物的搅拌加工</div></div> <div>技术规格<div>搅拌速度：<table><tr><td></td><td>搅拌头 (RPM)</td></tr><tr><td>低速</td><td>107</td></tr><tr><td>中速</td><td>198</td></tr><tr><td>高速</td><td>361</td></tr></table></div><div>搅拌容量：20 L</div><div>电机功率：0.37 kW</div><div>电源要求：220 V/50 Hz/1 PH</div><div>设备重量：115 kg(毛重)，95 kg(净重)</div></div> <div>性能描述<div>采用齿轮传动系统，运行平稳可靠</div><div>三档搅拌速度可供选择，物料搅拌充分、质地均一</div><div>低速 - 适用于高负荷混合物，如面包面团、稠面糊、土豆等</div><div>中速 - 适用于轻负荷面团、蛋糕糊、搅打操作等</div><div>高速 - 适用于搅打奶油、蛋液、搅拌稀面糊等</div><div>15分钟时长机械定时器，可预设搅拌时间，实现精确加工</div><div>人体工学设计的手动搅拌桶升降手柄，方便进料、卸料</div><div>双安全锁，不锈钢搅拌桶及防护罩安装不到位时无法启动设备</div><div>Hobart搅拌头，拆装方便，适应长时间、重负荷工作</div><div>设备外覆灰色金属漆涂层，美观卫生</div><div>配合#12锥形转接头，可安装、使用#12系列附件(仅限A200)</div></div>				搅拌头 (RPM)	低速	107	中速	198	高速	361
	搅拌头 (RPM)									
低速	107									
中速	198									
高速	361									
09/13	<div>HOBART / ITW FEG</div> <div>中国·上海 电话 021-34612000 售后服务热线 400-6000-976</div>	<div></div> <div>1/3</div>								

搅拌机 A200/A200C

外形尺寸



标准配件

“B”型搅拌板
“D”型搅拌球

可选配件

“ED”型搅拌钩

搅拌机 A200/A200C

加工能力

建议最大搅拌量

物料	适用搅拌头	单位	A200C
搅拌桶容量 (升, 液体)		L	18.9
蛋白	D	L	0.9
土豆泥	B与C	kg	6.8
蛋黄酱 (升, 油)	B或C或D	L	9.5
蛋白与糖混合物 (升, 水)	D	L	0.7
华夫饼、热蛋糕面糊	B	L	7.6
奶油	D或C	L	3.8
白蛋糕 (227-284g)	C或I	/	15
方形或长方形蛋糕	B或C	kg	9.1
杯形蛋糕	B或C	kg	9.1
夹心蛋糕	B或C	kg	9.1
磅饼	B	kg	9.5
酥饼	C或I	kg	6.8
海绵蛋糕	C或I	kg	5.4
糖曲奇	B	kg	6.8
面包面团 (轻-中), 吸水率60%, §	ED	kg	11.3
面包面团 (重), 吸水率55%, §	ED	kg	6.8
馅饼面团	B与P	kg	8.2
薄匹萨面团, 吸水率40% (最多搅拌5分钟), §‡	ED	kg	4.1
中厚匹萨面团, 吸水率50%, §‡	ED	kg	4.5
厚匹萨面团, 吸水率60%, §‡	ED	kg	9.1
发酵甜甜圈面团, 吸水率65%	ED	kg	4.1
全麦面团, 吸水率70%	ED	kg	9.1
蛋与糖混合物, 用于海绵蛋糕	B与C或I	kg	3.6
软糖浆	B	kg	5.4
棉花糖浆	C或I	kg	0.9
起酥油与糖混合物	B	kg	7.3
意大利面, 鸡蛋面 (最多搅拌5分钟)	ED	kg	2.3

备注：
 吸水率%=加水重量/面粉重量；加工量受面团含水量影响；
 以上加工量基于面粉含水量12%，水温21℃ 计算；
 加冰搅拌时，最大搅拌量需降低10%；
 搅拌加工时，不可使用附件转接头。
 低速；
 中速；
 § 如果使用高筋面粉，相应搅拌量需降低10%；
 ‡ 中速不可用于搅拌吸水率 50%的面团。