

LEGACY+ 믹서 용량 차트 전체 모델

| 반죽 | 교반기 | N50 | HL200 | HL300 | HL400 | HL600 | HL800 | HL1400 |
|-------------------------------------|-------------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 볼 용량(액상) | | 5 L | 20 L | 30 L | 40 L | 60 L | 80 L | 140 L |
| 계란 흰자 | D | 0.3 L | 1.0 L | 1.4 L | 1.7 L | 1.9 L | 2.0 L | 4.0 L |
| 으깬 감자 | B & C | 2 kg | 7 kg | 11 kg | 14 kg | 18 kg | 27 kg | 46 kg |
| 마요네즈 (오일) | B or C or D | 1.4 L | 9.5 L | 11.4 L | 12.3 L | 17.0 L | 28.4 L | 47.3 L |
| 머랭 (물) | D | 0.1 L | 0.7 L | 1.0 L | 1.5 L | 1.5 L | 3.0 L | 5.0 L |
| 와플 혹은 핫케이크 버터 | B | 2 kg | 7 kg | 12 kg | 15 kg | 23 kg | 30 kg | — |
| 크림 젓기 | D or C | 2 kg | 4 kg | 6 kg | 9 kg | 12 kg | 15 kg | 29 kg |
| 앤젤푸드 케이크 (8-10 oz. cake) | C or I | 0.6 kg | 4 kg | 6 kg | 9 kg | 13 kg | 17 kg | 34 kg |
| 박스 혹은 슬래브 케익 | B or C | 2 kg | 9 kg | 14 kg | 18 kg | 23 kg | 46 kg | 84 kg |
| 컵 케익 | B or C | 2 kg | 9 kg | 14 kg | 21 kg | 27 kg | 41 kg | 75 kg |
| 레이어 케익 | B or C | 2 kg | 9 kg | 14 kg | 21 kg | 27 kg | 41 kg | 75 kg |
| 파운드 케익 | B | 2 kg | 10 kg | 14 kg | 18 kg | 25 kg | 46 kg | 84 kg |
| 스펀지 슛 케익 | C or I | 2 kg | 7 kg | 11 kg | 11 kg | 21 kg | 36 kg | 68 kg |
| 스펀지 케익 | C or I | 2 kg | 6 kg | 8 kg | 19 kg | 16 kg | 30 kg | 77 kg |
| 슈가 쿠키 | B | 1 kg | 7 kg | 11 kg | 14 kg | 18 kg | 27 kg | 46 kg |
| 도우, 빵 / 롤 60% AR ★ | ED | 2 kg ● | 11 kg ● | 21 kg ● | 21 kg ● | 36 kg ■ | 77 kg ■ | 95 kg ■ |
| 도우, 두꺼운 빵 55% AR ★ | ED | - | 7 kg ● | 14 kg ● | 16 kg ● | 27 kg ■ | 64 kg ■ | 80 kg ■ |
| 도우, 파이 | B & P | 2 kg | 8 kg | 12 kg | 16 kg | 23 kg | 34 kg | 57 kg |
| 도우, 얇은 피자 40% AR ★ (최대 반죽 시간 5분) | ED | - | 4 kg ● | 6 kg ● | 11 kg ● | 18 kg ● | 39 kg ● | 61 kg ● |
| 도우, 중간두께 피자 60% AR ★ | ED | - | 5 kg ● | 9 kg ● | 15 kg ● | 32 kg ● | 70 kg ● | 86 kg ● |
| 도우, 두꺼운 피자 60% AR ★ | ED | - | 9 kg ● | 18 kg ● | 21 kg ● | 32 kg ■ | 70 kg ■ | 41 kg ■ |
| 도우, 레이스드 도넛 65%AR | ED | - | 4 kg ■ | 7 kg ■ | 11 kg ■ | 14 kg ▲ | 27 kg ▲ | 46 kg ▲ |
| 도우, 통밀 70% AR | ED | - | 9 kg ● | 18 kg ● | 21 kg ● | 32 kg ■ | 68 kg ■ | 84 kg ■ |
| 스펀지 케익용 계란&설탕 | B & C or I | 1 kg | 4 kg | 6 kg | 8 kg | 11 kg | 18 kg | 34 kg |
| 아이싱, 풍당 | B | 1 kg | 6 kg | 8 kg | 11 kg | 16 kg | 30 kg | 46 kg |
| 아이싱, 마시멜로 | C or I | 0.2 kg | 1 kg | 2 kg | 2 kg | 2 kg | 5 kg | 9 kg |
| 크림, 쇼트닝 & 설탕 | B | 2 kg | 7 kg | 11 kg | 16 kg | 22 kg | 30 kg | 55 kg |
| 파스타 / 계란 반죽 면 (반죽 시간 최대 5분) | ED | - | 2 kg ● | 4 kg ● | 7 kg ● | 14 kg ● | 30 kg ● | 46 kg ● |

각 타입의 교반기 명칭 및 약자:

- B - 플랫 비터
- C - 웅 휘 (4왕: 20~30 L, 6왕: 40~140 L)
- D - 와이어 휘
- ED - 도어 혹 (20~140 L)
- I - 대용량 와이어 휘 (30~140 L)
- P - 패스트리 나이프

속도 표시

- 1단 속도
- 2단 속도
- ▲ 3단 속도

★ 고 글루텐 밀가루를 사용하는 경우 표시된 반죽량을 10% 줄이십시오.

참고:

AR 50% 이하 제품에는 2단 속도 절대 사용하면 안 됩니다.
아이싱 반죽 사용하려면 배치 크기를 10% 줄여야 합니다.

참고: 반죽하는 동안 부착 허브를 사용해서는 안 됩니다.



N50



HL200



HL300



HL400



HL600



HL800



HL1400

| | N50 | HL200 | HL300 | HL400 | HL600 | HL800 | HL1400 |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------------|
| 볼 용량(액상) | 5 L | 20 L | 30 L | 40 L | 60 L | 80 L | 140 L |
| 세컨드 볼 용량 추가 구매 필요 전용 어댑터 필요 | | 12 L | 20 L | 20 L 30 L | 40 L | 40 L 60 L | 40 L 60 L 80 L |
| 부착물 허브 | #10 | #12 | #12 | #12 | #12 | N/A | N/A |
| 타이머 | 15-분 스마트 타이머 | 15-분 스마트 타이머 | 15-분 스마트 타이머 | 20-분 스마트 타이머 | 20-분 스마트 타이머 | 20-분 스마트 타이머 | 20-분 스마트 타이머 |
| 모터 출력 | 1/6 H.P. | 1/2 H.P. | 3/4 H.P. | 1 1/2 H.P. | 2.7 H.P. | 3 H.P. | 5 H.P. |

| 모델 | HP | 1 PHASE | | 3 PHASE | |
|---------|-------|---------|------|---------|------|
| | | 110V | 220V | 220V | 380V |
| A (암페어) | | | | | |
| N50 | 1/6 | 8.0 | 5.0 | - | - |
| HL200 | 1/2 | 8.0 | 5.0 | - | - |
| HL300 | 3/4 | 9.5 | 5.7 | 2.8 | 1.4 |
| HL400 | 1 1/2 | - | 9.3 | 5.6 | 1.5 |
| HL600 | 2.7 | - | 18.0 | 10.0 | 5.0 |
| HL800 | 3 | - | - | 11.0 | 5.2 |
| HL1400 | 5 | - | - | 14.8 | 6.8 |

Hobart의 지속적인 제품 개선을 위한 정책에 따라, 사양은 예고 없이 변경될 수 있습니다