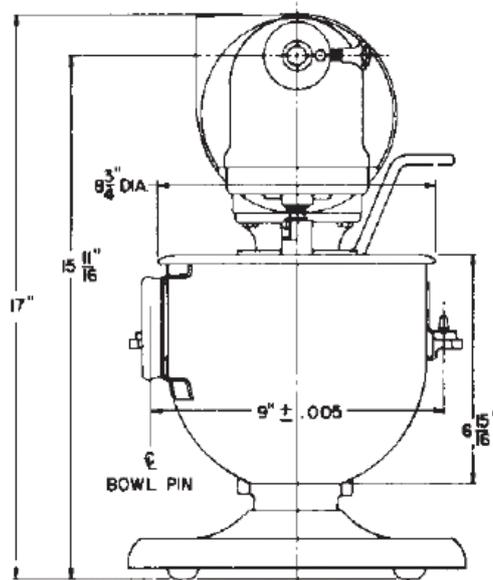
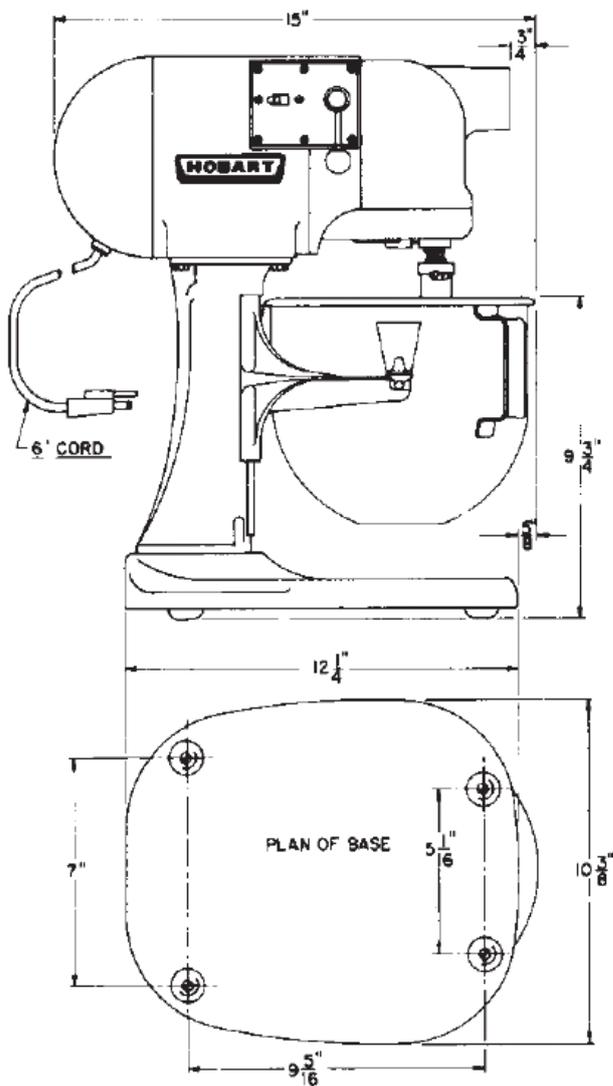




|      |            |
|------|------------|
| 品牌   | HOBART 霍巴特 |
| 产品型号 | N50        |
| 产品描述 | 小型搅拌机      |
| 原产地  | 美国         |

### 产品技术规格

|      |                                                                                                                                                                                                    |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 适用场所 | 适用于餐馆、西餐厅等进行食物粗加工；也可用于实验室进行实验材料的加工                                                                                                                                                                 |
| 产品功能 | 用于对生面团、稠面糊、土豆、蛋糕糊、奶油、蛋等食物或混合物进行搅拌加工                                                                                                                                                                |
| 加工能力 | 参见搅拌机搅拌量总表                                                                                                                                                                                         |
| 机器配置 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 搅拌桶容量：5公升</li> <li>• 三档速度可选，136/281/580 rpm</li> <li>• 标准配置：B形铝制搅拌板；D形不锈钢搅拌球；ED搅拌钩</li> </ul>                                                             |
| 性能特征 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 多用途5公升容量搅拌机</li> <li>• 高负载动力1/6 H.P.电机专为大负荷搅拌设计动力电机，速度稳定</li> <li>• 三速可选，满足配料、混合、搅拌的不同需求</li> <li>• 多种可选配件，提供多种的食品处理功能</li> <li>• 大规格操作按钮，方便实用</li> </ul> |
| 重量尺寸 | 机器尺寸：宽*深*高 264*381*432mm<br>包装尺寸：宽*深*高 381*483*483mm<br>机器净重：21 kg<br>机器毛重：25 kg                                                                                                                   |



| 技术参数 |      | N50-619     |
|------|------|-------------|
| 电源连接 | 电机功率 | 1/6 H.P.    |
|      | 电源要求 | 220V/50Hz/1 |

注:

1. 为了便于维修, 推荐用户 安装独立的电源全极装置, 用于断开机器的电源。
2. 与机器连接的电源、进水、排水管路和通风管路必须符合国家的相关标准。

注:

- 如需其他信息, 请联系HOBART当地分支机构
- 产品不断改进是HOBART公司坚持的理念, 主要参数有所改变, 恕不另行通知

建议最大搅拌量（生面团类食物是基于20°C和12%含水量）

| 食物类型                        | 适用的<br>搅拌器  | 单位 | N50   | HL120 | HL200<br>A200C | HL300 | HL400 | HL600 | HL800 | HL1400 |
|-----------------------------|-------------|----|-------|-------|----------------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 搅拌桶容量（升，液体）                 |             | L  | 5     | 12    | 20             | 30    | 40    | 60    | 80    | 140    |
| 蛋白                          | D           | L  | 1/4   | 3/5   | 1              | 1 1/2 | 1 3/4 | 2     | 2     | 4      |
| 土豆泥                         | B & C       | kg | 1     | 5     | 7              | 10    | 14    | 18    | 27    | 45     |
| 蛋黄酱（升，油）                    | B or C or D | L  | 1 1/2 | 5 1/2 | 10             | 12    | 13    | 18    | 30    | 50     |
| 蛋白与糖混合物                     | D           | L  | 1/8   | 1/3   | 5/7            | 1     | 1.5   | 1.5   | 3     | 5      |
| 牛奶蛋白面糊                      | B           | L  | 2     | 5     | 8              | 12    | 16    | 24    | 32    | —      |
| 搅打过的奶油                      | D or C      | L  | 1 3/7 | 2 1/2 | 4              | 6     | 9     | 12    | 16    | 30     |
| 蛋糕，白蛋糕 (8-10 oz. 蛋糕)        | C or I      | kg | 2.0   | 7.0   | 15             | 22    | 30    | 45    | 60    | 120    |
| 蛋糕，方形或长方形烤制蛋糕               | B or C      | kg | 1.8   | 5.4   | 9              | 14    | 18    | 23    | 45    | 84     |
| 蛋糕，杯形糕饼                     | B or C      | kg | 1.4   | 5.4   | 9              | 14    | 20    | 27    | 41    | 75     |
| 蛋糕，夹心                       | B or C      | kg | 1.4   | 5.4   | 9              | 14    | 20    | 27    | 41    | 75     |
| 蛋糕，磅饼                       | B           | kg | 1.4   | 5.4   | 10             | 14    | 18    | 25    | 45    | 84     |
| 蛋糕，松酥蛋糕                     | C or I      | kg | 1.4   | 3.6   | 7              | 10    | 11    | 20    | 36    | 68     |
| 蛋糕，海绵蛋糕                     | C or I      | kg | 0.9   | 2.9   | 5              | 8     | 18    | 16    | 29    | 64     |
| 饼干，糖                        | B           | kg | 1.4   | 4.5   | 7              | 10    | 14    | 18    | 27    | 45     |
| 面包面团<br>(轻-中) 60% AR §      | ED          | kg | 1.8 □ | 5.9 □ | 11 □           | 20 □  | 20 □  | 36 *  | 77 *  | 95 *   |
| 面包面团<br>(重) 55% AR §        | ED          | kg | —     | 3.6 □ | 7 □            | 14 □  | 16 □  | 27 *  | 64 *  | 79 *   |
| 馅饼面团                        | B & P       | kg | 1.4   | 5.0   | 8              | 12    | 16    | 23    | 34    | 57     |
| 匹萨面团（稀）<br>40% AR（最多搅拌5分钟）§ | ED          | kg | —     | 2.3 □ | 4 □            | 6 □   | 11 □  | 18 □  | 39 □  | 61 □   |
| 匹萨面团（中）<br>50% AR §†        | ED ED       | kg | —     | 2.7 □ | 5 □            | 9 □   | 15 □  | 32 □  | 70 □  | 86 □   |
| 匹萨面团（稠）<br>60% AR §†        | ED ED       | kg | —     | 5 □   | 9 □            | 18 □  | 20 □  | 32 *  | 70 *  | 86 *   |
| 膨发型甜甜圈面团<br>65% AR          | ED          | kg | —     | 1.8 * | 4 *            | 7 *   | 11 *  | 14 †  | 27 †  | 45 †   |
| 全麦面团<br>70% AR              | ED          | kg | —     | 5 □   | 9 □            | 18 □  | 20 □  | 32 *  | 68 *  | 84 *   |
| 蛋糖混合，用于做布丁蛋糕E               | B & C or I  | kg | 0.9   | 2.3   | 4              | 5     | 8     | 11    | 18    | 34     |
| 蛋糕糖衣，糖浆                     | B           | kg | 0.9   | 3.2   | 5              | 8     | 11    | 16    | 29    | 45     |
| 蛋糕糖衣，果糖浆                    | C or I      | kg | 0.2   | 0.6   | 1              | 1     | 2     | 2     | 5     | 9      |
| 起酥油与糖混合物，乳脂型                | B           | kg | 1.4   | 4.3   | 7              | 11    | 16    | 22    | 29    | 54     |
| 面条面团，鸡蛋宽面（最多搅<br>拌五分钟）      | ED          | kg | —     | —     | 2.3 □          | 4 □   | 7 □   | 14 □  | 29 □  | 45 □   |

## 缩写说明——搅拌器

- B — 搅拌板
- C — 搅拌板
- D — 搅拌球
- ED — 搅拌钩
- I — 重型搅拌钩
- P — 搅拌刀
- 1档速度
- \* 2档速度
- † 3档速度

注：%AR（%稀释比例）=加水重量/面粉重量

 搅拌能力取决于面团原料比例。以上搅拌能力计算基于12%面粉  
稀释比例，20°C水温

§ 表示如果使用高麸含量的面粉，相应的每批搅拌量降低10%

† 表示2档速度不能用于稀释比例AR%等于或低于50%的面团