

HOBART



HOBART

新客行
CUSBEST.com



商用食品加工设备 >>>

ITW食品设备集团隶属于ITW依工企业集团，总部位于美国，是全球专业致力于餐饮设备研发、制造、营销及服务的集团公司。作为行业的先行者，为餐饮行业及食品加工业提供了许多具有革命性和创造型的产品。旗下拥有诸多知名品牌，如HOBART、FOSTER、BONNET、GAYLORD、GAMKO等。产品涵盖范围广泛，涉及清洗设备、食品加工设备、制冷设备、炉具与烘焙设备、厨房排油烟通风设备、垃圾处理设备等。

食品加工设备的历史可追溯到1903年，HOBART推动研制了第一台食品处理机——独立驱动的咖啡研磨机，自此HOBART食品加工设备种类不断扩充，提供切片机、搅拌机、绞肉机、锯骨机、去皮机、斩拌机、切碎搅拌机、蔬菜加工机等多种选择，可用于酒店、餐饮、员工食堂、公共机构、航空航海及零售行业，满足中西餐食材的加工需求。

切片机	03
搅拌机	04
绞肉机	07
锯骨机	08
去皮机	09
斩拌机	10
切碎搅拌机	10
多功能加工机	12
蔬菜加工机	13



目录



HS6N 半自动切片机



HS7N 自动切片机



技术参数	单位	HS6N	HS7N
切片厚度	mm	≤25	≤25
物料尺寸	mm	W≤305, D≤191	W≤305, D≤191
切刀直径	mm	330	330
切刀转速	rpm	430	430
电机功率	kW	0.37	0.37
电源要求	V/Hz/Ph	220/50/1	220/50/1
设备净重	kg	41	45
外形尺寸	mm	770×625×648H	770×625×692H

>> 适用于无骨肉类、熟食、果蔬、面包等多种中西式食品的切片加工

切片机

- CleanCut™切刀，不锈钢及硬质合金材料，更高效持久
- 倾斜式托架，可拆卸后清洗、消毒
- 一体式铝合金底座，表面抛光处理，防止物料残留
- 可拆卸式护刀罩，阻挡物料残渣，节约清洗时间
- 后置可拆卸式夹肉臂，物料装载、清洗方便
- 双动式凸轮，有效调节切片厚度，并保持均匀性
- 顶置硼石磨刀器，5秒磨利刀锋，方便快捷
- 磨刀或清洗过程均无刀锋外露，保证操作安全
- HS7N可选择四档自动行进速度及三档进程长度，或切换手工操作模式



>> 适用于生面团、蛋糕糊、土豆泥、奶油、蛋液等多种食材混合物的搅拌加工

搅拌机



N50 台上搅拌机



HL120 台上搅拌机



HL200 台上搅拌机



HL300 座地搅拌机



HL400 座地搅拌机



HL600 座地搅拌机



HL800 座地搅拌机



HL1400 座地搅拌机



- 齿轮传动，运行平稳可靠，间歇时间短
- 可选择最佳搅拌速度，充分、均匀搅拌物料
- 配合转接头，可安装、使用更多附件
- 外覆复合粉末涂层，卫生美观
(以下适用于HL系列搅拌机)
- Shift-on-the-Fly™控制技术，变速无需停机
- 软启动搅拌技术，加速平滑，防止物料泼溅
- 智能定时器，可预设搅拌时间，实现精确加工
- 自动记忆功能，可记取搅拌时间，便于批量加工
- Quick Release™搅拌头，拆装方便，适应长时间、高负荷工作
- 旋出式搅拌桶，人体工学设计，方便物料进出
- 不锈钢搅拌桶及防护罩设置安全锁，保证操作安全

技术参数	单位	N50	HL120	HL200	HL300
搅拌速度	rpm	136/281/580	59/107/198/365	59/107/198/365	58/94/174/317
搅拌容量	L	5	12	20	30
搅拌桶径	mm	222	302	343	387
电机功率	kW	0.12	0.37	0.37	0.55
电源要求	V/Hz/Ph	220/50/1	220/50/1	220/50/1	220/50/1
设备净重	kg	20	88	90	179
外形尺寸	mm	264×381×432H	486×597×737H	486×597×737H	670×762×1264H

技术参数	HL400	HL600	HL800	HL1400
搅拌速度	58/96/179/319	36/71/123/206/362	27/55/96/183/322	23/46/80/150/265
搅拌容量	40	60	80	140
搅拌桶径	387	484	536	603
电机功率	1.10	1.99	2.21	3.68
电源要求	220/50/1	380/50/3	380/50/3	380/50/3
设备净重	184	411	624	662
外形尺寸	670×768×1267H	728×1033×1557H	766×1166×1641H	902×1197×1718H

	B型搅拌板
	D型搅拌球
	ED型搅拌钩
	C型搅拌球
	P型搅拌刀
	I型重负荷搅拌球
	搅拌桶
	防溅罩
	刮桶器
	搅拌桶推车

建议最大搅拌量及适用搅拌头(基于面粉含水量12%，水温21℃计算)

物料	搅拌头	单位	N50	HL120	HL200	HL300	HL400	HL600	HL800	HL1400
蛋白	D	L	0.3	0.6	1.0	1.4	1.7	1.9	2.0	4.0
土豆泥	B与C	kg	2	5	7	11	14	18	27	46
蛋黄酱	B或C或D	L	1.4	4.3	9.5	11.4	12.3	17.0	28.4	47.3
蛋白与糖混合物	D	L	0.1	0.4	0.7	1.0	1.5	1.5	3.0	5.0
华夫饼、热面糊	B	kg	2	5	7	12	15	23	30	/
奶油	D或C	kg	2	3	4	6	9	12	15	29
白蛋糕	C或I	kg	0.6	2	4	6	9	13	17	34
方形或长方形蛋糕	B或C	kg	2	6	9	14	18	23	46	84
杯形蛋糕	B或C	kg	2	6	9	14	21	27	41	75
夹心蛋糕	B或C	kg	2	6	9	14	21	27	41	75
磅饼	B	kg	2	6	10	14	18	25	46	84
酥饼	C或I	kg	2	4	7	11	11	21	36	68
海绵蛋糕	C或I	kg	1	3	6	8	19	16	30	77
糖曲奇	B	kg	2	5	7	11	14	18	27	46
面包面团(轻-中)	ED	kg	2	6 ①	11 ①	21 ①	21 ①	36 ②	77 ②	95 ②
面包面团(重)	ED	kg	/	4 ①	7 ①	14 ①	16 ①	27 ②	64 ②	80 ②
馅饼面团	B与P	kg	2	5	8	12	16	23	34	57
薄匹萨面团	ED	kg	/	2 ①	4 ①	6 ①	11 ①	18 ①	39 ①	61 ①
中厚匹萨面团	ED	kg	/	2 ①	5 ①	9 ①	15 ①	32 ①	70 ①	86 ①
厚匹萨面团	ED	kg	/	5 ①	9 ①	18 ①	21 ①	32 ②	70 ②	86 ②
发酵甜甜圈面团	ED	kg	/	2 ②	4 ②	7 ②	11 ②	14 ③	27 ③	46 ③
全麦面团	ED	kg	/	5 ①	9 ①	18 ①	21 ①	32 ②	68 ②	84 ②
蛋与糖混合物	B与C或I	kg	1	2	4	6	8	11	18	34
软糖浆	B	kg	1	3	6	8	11	16	30	46
棉花糖浆	C或I	kg	0.2	1	1	2	2	2	5	9
起酥油与糖混合物	B	kg	2	4	7	11	16	22	30	55
意大利面、鸡蛋面	ED	kg	/	/	2	4	7	14	30 ①	46 ①

* 搅拌头系列：B型搅拌板，C型搅拌球，D型搅拌球，I型重负荷搅拌球，ED型搅拌钩，P型搅拌刀
 * ① 1档搅拌速度 / ② 2档搅拌速度 / ③ 3档搅拌速度

绞肉机

>> 适用于无骨、新鲜肉类的绞碎加工



4812 台上绞肉机



4822 台上绞肉机



- 齿轮传动，运行平稳安静，经久耐用
- 螺旋绞肉机头，可连续喂料，加工高效洁净
- 使用3mm(1/8")网孔板，初绞加工能力为3.6-7.3kg/min
- 后置或前置手动开关，控制方便
- 与物料接触部件拆装无需工具，清洗方便
- 配置不锈钢底脚与橡胶脚垫，便于清洁设备平台

技术参数	单位	4812	4822
螺旋转速	rpm	150	180
电机功率	kW	0.37	1.10
电源要求	V/Hz/Ph	220/50/1	220/50/1
设备净重	kg	42	54
外形尺寸	mm	610×325×590H	759×325×590H



- 斜齿轮传动，运行更平稳可靠
- 开放式不锈钢框架结构，可直接用水冲洗
- 三轨式托盘，重负载时也可轻松滑动
- 组合式工作平台，堆料空间大，方便拆分清洗
- 不锈钢刻度板，可精确设定切片厚度
- 双轮缘凸面锯带轮，有效定位锯带并延长使用寿命
- 自动张紧旋钮，方便调节锯带张紧度
- 底脚高度44至57mm可调

技术参数	单位	6614	6801
锯带速度	m/s	18	21
锯带尺寸	mm	3200L×16W	3607L×16W
物料尺寸	mm	≤318W×387H	≤400W×445H
电机功率	kW	2.21	2.21
电源要求	V/Hz/Ph	380/50/3	380/50/3
设备净重	kg	186	195
外形尺寸	mm	864×1048×1748H	972×1250×1866H



6614 立式锯骨机



6801 立式锯骨机

>> 适用于冷冻、带骨肉类的分切加工

锯骨机

去皮机

>> 适用于土豆等根茎类蔬菜的去皮加工



6115



6430



6460



- 表盘式定时器，可预设0.5至5分钟加工时间
- 圆筒形不锈钢机身，表面抛光处理，清洗方便
- 圆环形筒盖，易于开启，方便观察加工情况
- 可拆卸式碳化硅研磨底盘，轻质强化材质
- 可拆卸式聚碳酸酯研磨衬套，去皮速度快、效果好
- 凸轮锁紧式出料门，易于开关
- 后置进水口，自动清洗料筒内部，水花不易溅出
- 三重密封保护设计，有效防止传动轴承进水

技术参数	单位	6115	6430	6460
加工能力	kg/min	6.8-9.1/3	13.6-15.0/1-3	22.7-27.2/1-3
底盘直径	mm	375	521	521
电机功率	kW	0.25	0.55	0.74
电源要求	V/Hz/Ph	220/50/1	220/50/1	380/50/3
设备净重	kg	27	64	68
外形尺寸	mm	419×533×721H	534×692×1514H	534×692×1580H

斩拌机

>> 适用于无骨肉类、蔬菜、坚果、面包等多种中西餐食材的切碎加工



84186 食品斩拌机

- 餐具级不锈钢斩刀，斩切充分、混合均匀
- 一体式铝合金机身，表面抛光处理，防止物料残留
- 转盘盖设置安全锁，保证操作安全
- 活动部件拆装无需工具，清洗方便
- 配合转接头，可安装、使用更多附件

技术参数	单位	84186
加工能力	kg	6.8
转盘内径	mm	457
转盘转速	rpm	20
斩刀转速	rpm	1725
电机功率	kW	0.74
电源要求	V/Hz/Ph	220/50/1
设备净重	kg	64
外形尺寸	mm	857×571×444H

切碎搅拌机

>> 适用于无骨肉类、蔬菜、生面团等多种中西餐食材的切碎、搅拌加工



HCM450 立式切碎搅拌机

- 适应长时间、高负荷工作，满足多种加工需求
- 5分钟定时器与“暂停”、“缓速”功能，操作更灵活
- 搅拌桶及桶盖设置安全锁，保证操作安全
- 中通转轴设计，可在加工时添加配料
- 透明、密封聚碳酸酯桶盖，方便观察加工情况
- 不锈钢搅拌板与桶盖刮刀组合，便于拆装、清洗
- 搅拌桶可倾斜90度并固定，便于出料、清洗
- 方钢结构支架，外覆环氧磁漆，卫生美观

技术参数	单位	HCM450
切刀转速	rpm	1140
搅拌容量	L	45
出料高度	mm	391
电机功率	kW	3.68
电源要求	V/Hz/Ph	380/50/3
设备净重	kg	128
外形尺寸	mm	851×579×1133H

切碎搅拌机

>> 适用于面糊、酱汁、汤羹、饮料等多种食品的混合、搅拌及切碎加工



FP-4 杯式搅拌机

- V型带传动，运转平稳，无需日常维护
- 瞬时加速功能，即时达到最高转速
- 铰接式杯盖设置安全锁，实现快速启闭，保证操作安全
- 超长不锈钢切刀，适应不同物料处理量
- 轻质、透明杯身，耐撞击，耐115℃高温
- 铝合金机座，清洗方便
- 与食品接触部件均可使用洗碗机清洗

技术参数	单位	FP-4
切刀转速	rpm	700-15000
切刀周径	mm	72
搅拌容量	L	4
加料容量	ml	100
电机功率	kW	1.00
电源要求	V/Hz/Ph	220/50/1
设备净重	kg	5.7
外形尺寸	mm	270×365×445H



FP-41&42
圆筒式切碎搅拌机



HCB-61&62
圆筒式切碎搅拌机

>> 适用于肉类、蔬果、坚果等多种食材的切碎加工
>> 适用于酱汁、汤羹、甜点等多种食品的混合、搅拌加工

- 电机直接驱动，实现高效、无延迟传动
- 铝合金底座与不锈钢搅拌桶，坚固耐用
- 多功能刮刀，充分搅拌物料，同时清理桶盖与桶壁
- 透明、开口桶盖，方便在加工时观察物料及添加配料
- 搅拌桶及桶盖设置安全锁，保证操作安全
(以下适用于HCB系列切碎搅拌机)
- 组合式不锈钢切刀，提高物料处理量、均匀性并抑制温升
- 密封桶盖，有效增大液体物料处理量

技术参数	单位	FP-41	FP-42	HCB-61	HCB-62
切刀转速	rpm	1500	1500/3000	1500	1500/3000
切刀周径	mm	190	190	230	230
搅拌容量	L	容积4，液体1.6	容积4，液体1.6	容积6，液体4.3	容积6，液体4.3
电机功率	kW	0.55	0.75	0.9	1.5
电源要求	V/Hz/Ph	220/50/1	380/50/3	220/50/1	380/50/3
设备净重	kg	16.4	17	23.8	27.6
外形尺寸	mm	260×290×440H	260×290×440H	310×350×480H	310×350×480H

多功能加工机

>> 兼具蔬菜加工机与切碎搅拌机功能



CC34 多功能加工机

- 全系列切片、切丁、切条、刨丝刀盘，满足多种加工需求
- 铝合金或不锈钢刀盘、不锈钢切刀，坚固耐用
- 蔬菜加工：配置半圆柱形进料筒，方便进料操作
- 切碎搅拌：配置多功能刮刀，充分搅拌物料，同时清理桶盖与桶壁

技术参数	单位	CC34
加工转速	rpm	蔬菜加工500/800，切碎搅拌1450/2650
切刀周径	mm	170
刀盘直径	mm	185
搅拌容量	L	容积3，液体1.4
进料筒径	mm	170
电机功率	kW	1.00
电源要求	V/Hz/Ph	220/50/1
设备净重	kg	11.7
外形尺寸	mm	285×405×585H

新客行
BEST.com



蔬菜加工机



>> 适用于蔬果、面包、奶酪、坚果、菌菇等食材的切片、切丁、切条、刨丝加工

- 电机直接驱动，适应高负荷工作
- 全系列切片、切丁、切条、刨丝刀盘，可加工不同形状、质地物料
- 辅助压料手柄或压料器，降低劳动强度
- 倾斜工作面设计(FP-400除外)，方便进料操作
- 铝合金机身、铝合金或不锈钢刀盘、不锈钢切刀，坚固耐用
- 进料筒与推料板设置安全锁，保证操作安全

技术参数	单位	FP-100	FP-200	FP-250	FP-350	FP-400
加工能力	kg/min	5	7	8	12-30	15-40
加工转速	rpm	350	350	350	360	200/400
刀盘直径	mm	185	185	185	215	215
进料容量	L	1.65	3	4	5.7	9
进料筒径	mm	170	170	170	200	200
进料管径	mm	56	56	56	59	30/60/73
电机功率	kW	0.25	0.37	0.55	0.75	1.50
电源要求	V/Hz/Ph	220/50/1	220/50/1	220/50/1	220/50/1	380/50/3
设备净重	kg	16	18	21	32	66
外形尺寸	mm	215×425×495H	215×475×515H	285×450×586H	325×540×735H	700×1130×1210H

* 设备净重、外形尺寸与所选配件相关

可选刀盘类型及尺寸(单位: mm)

刀盘		CC34	FP-100	FP-200	FP-250	FP-350	FP-400	食材加工形状
	标准切片刀盘	10	8 10	6 8 10	6 8 10 20	4.5 6 10 15 20	4.5 6 10 15 20	
	精切切片刀盘	1 1.5 2 4 6 15	1 1.5 2 3 4 5 6 7 9 10 15	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6 7 10 15	0.5 1 1.5 2 3 4 5 6 7 10 15	0.5 1 1.5 2 3 4 6 10 14 20	0.5 1 1.5 2 3 4 6 10 14 20	
	波纹切片刀盘	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	
	切丁刀盘		12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	
	切条刀盘	2×2 2.5×2.5 4.5×4.5 10×10	2×2 2.5×2.5 4.5×4.5 6×6 10×10	2×2 2.5×2.5 4.5×4.5 6×6 10×10	2×2 2.5×2.5 4.5×4.5 6×6 10×10	2×2 2.5×2.5 4.5×4.5 6×6 10×10	2×2 2.5×2.5 4.5×4.5 6×6 10×10	
	切丁栅格	10×10 15×15	7.5×7.5 10×10 15×15 20×20	6.25×6.25 7.5×7.5 10×10 12.5×12.5 15×15 20×20	6.25×6.25 7.5×7.5 10×10 12.5×12.5 15×15 20×20	6.25×6.25 7.5×7.5 10×10 12.5×12.5 15×15 20×20 25×25	6.25×6.25 7.5×7.5 10×10 12.5×12.5 15×15 20×20 25×25	
	法式薯条栅格				10	10	10	
	刨/切丝刀盘	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10	1.5 2 3 4.5 6 8 10	
	精/特细/硬 奶酪刨刀盘	√	√	√	√	√	√	
	柔性切丁刀盘	8×8×8 10×10×10 12×12×12 15×15×15	8×8×8 10×10×10 12×12×12 15×15×15	8×8×8 10×10×10 12×12×12 15×15×15	8×8×8 10×10×10 12×12×12 15×15×15	8×8×8 10×10×10 12×12×12 15×15×15	8×8×8 10×10×10 12×12×12 15×15×15	