

HOBART

**FACHHANDELS-PREISLISTE
HEISSLUFTDÄMPFER CHEF'S COMBI**



Preisliste gültig ab 01. SEPTEMBER 2024

HOBART

**HÖCHSTLEISTUNGEN
IN IHRER KÜCHE**

NEU



**ALLES,
WAS MAN BRAUCHT.**

CHEF'S **COMBI**

INHALTSVERZEICHNIS

CHEF'S COMBI

CHEF'S COMBI 061E Seite 4 – 5

CHEF'S COMBI 062E Seite 6 – 7

CHEF'S COMBI 101E Seite 8 – 9

CHEF'S COMBI 102E Seite 10 – 11

Zubehör CHEF'S COMBI Seite 12 – 15

WASSERAUFBEREITUNG

Teilentsalzung HYDROLINE STEAM CD Seite 16 – 17

Teilentsalzung HYDROLINE PURITY C500 STEAM Seite 18 – 19





KUNDENNUTZEN

- **Multifunktionales All-in-One-Gargerät:** Heißluft, Dampfgaren, Braten, Grillen, Heißluftfrittieren, Pochieren, Köcheln, Niedertemperaturgaren, Auftauen, Regenerieren und Warmhalten.
- **Fortschrittliche Gartechnologien** für erstklassige Garergebnisse dank leistungsstarker Heizelemente, Klimaregulierung durch Lambdasonde, leistungsstarke Entfeuchtung, gleichmäßige Wärmeverteilung und Beschwadungsfunktion.
- **COMBI OS:** Eine innovative Bedienung, welche auf der Nutzung eines Smartphones basiert. Dadurch ist die Bedienung intuitiv und sehr reaktionsschnell. Es gibt praktisch keine Wartezeiten, vor allem nicht beim Ein- und Ausschalten. Wenn Sie möchten, können Sie Ihre eigene individuelle Benutzeroberfläche anpassen.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** Die Grundlage für eine herausragende Leistung beim Garen. Die Hitze wird gleichmäßig und bei Bedarf kraftvoll im Garraum verteilt. Dies garantiert auch bei voller Beladung optimale Garergebnisse. Der frische Dampf wird vom Dampfgenerator geliefert. Die leistungsstarke Entfeuchtung sorgt für die gewünschte Knusprigkeit.
- **AUTO CLIMATE** unterstützt den Anwender beim manuellen Garen, wenn er dies wünscht. AutoClimate stellt das geeignete Gar Klima auf der Grundlage der vom Anwender gewählten Temperatur des Garraums ein.
- **COMBI GUIDE** ist ein einfacher Garassistent, der reproduzierbare Garergebnisse liefert, unabhängig davon, wer den Kochlöffel schwingt. Der Anwender gibt an, wie die Lebensmittel gegart werden sollen, und COMBI GUIDE stellt automatisch das ideale Gar Klima ein. Die automatische Beladungserkennung nimmt die notwendigen Anpassungen vor.
- **MENU MIX** überwacht jeden Einschub sekundengenau. Einfach beladen, Timer einstellen und der CHEF'S COMBI meldet, wann die Gerichte fertig sind. Wenn Sie es wünschen, zeigt Ihnen MenuMix auch an, welche Gerichte zueinander passen. Und natürlich können auch gemischte Chargen geplant und gespeichert werden.
- **COMBI CARE:** Automatisches Reinigungssystem mit Verschmutzungserkennung und Reinigungsprogrammen, die ideal an den Verschmutzungsgrad angepasst werden können. Verwendung von Reinigungstabs und einfach zu handhabenden Care Sticks.

TECHNISCHE DATEN

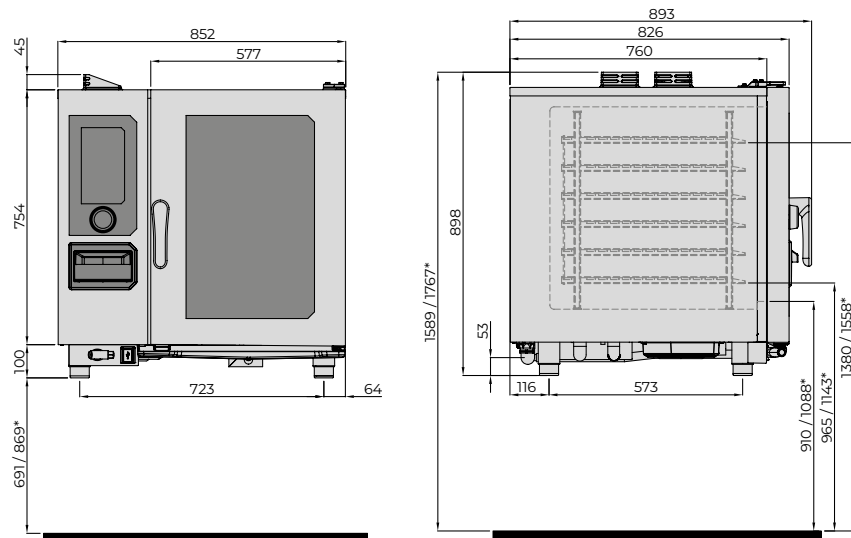
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	3 bis 11°dH*
Leitfähigkeit	≥ 50 µS/cm
Gesamtanschlusswert	10,5 kW 15,9 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

ANSCHLÜSSE

Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
Ablaufanschluss	40 mm"
Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Anschluss Potentialausgleich	M5
Wrasenabzug	70 mm
Entlüftung	45 mm

* Zum Schutz des Heißluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 11°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im optionalen Installationskit.

ZEICHNUNG



* Je nach Höhe des HOBART-Untergestells, das als Zubehör verwendet wird.

BASISMODELL

- CHEF'S COMBI 6 GN elektrisch
- 6 x 1/1 GN (Schienenabstand 83 mm)
- Verschiedene Betriebsarten:
 - Heißluft: von 30 bis 300°C
 - Dampf: von 30 bis 100°C
 - Überhitzter Dampf: von 101°C bis 130°C
 - Kombidampf: von 30 bis 300°
- 10"-HD kapazitiver Touchscreen, mit Handschuhen bedienbar
- Maximale Betriebstemperatur 300 °C
- Kerntemperaturfühler mit drei Messpunkten inklusive
- Integrierte USB-Schnittstelle für den lokalen Datenaustausch
- Integrierte ausziehbare Handbrause und umschaltbare Sprüh-/Strahlfunktion
- Gleichmäßige Energieverteilung im Garraum durch ein kontrolliertes Luftverteilungssystem mit reversierendem Lüfterrad
- Automatisches, wasserdruckunabhängiges Reinigungs- und Pflegesystem für den Garraum und den Dampfgenerator
- Konnektivität über Ethernet -Schnittstelle für eine stabile und sichere Verbindung
- Maximale Beladungshöhe von nicht mehr als 1,6 m bei Verwendung eines entsprechenden Untergestells

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HICS61E	Heißluftdämpfer CHEF'S COMBI , elektrisch beheizt	10.670,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
OPIC6&1PI	Türanschlag links (Scharniere links) - muss mitbestellt werden / nicht nachrüstbar	380,-
OPIC6&1CG	Kochfettaufnahme: automatische Ausrüstung 61-101-62-102 - muss mitbestellt werden / nicht nachrüstbar	1.100,-
ACICTABL	CHEF'S COMBI Tabs (100 Einheiten)	84,-
ACICSTID	CHEF'S COMBI Care Sticks (100 Einheiten)	75,-
ACIC6&1IHCE	Kondensationsabzugshauben für 61/101 Elektro (für Einzelgeräte und Turmvarianten)	5.050,-
ACIC6&1IKFCHC	Aktivkohlefilter für Kondensationsabzugshauben 61/101 (Zusatzset)	520,-
ACIC1GI	Rost Edelstahl GN 1/1	45,-
ACIC1PLPP	Backblech gelocht 1/1	76,-
ACIC1PLPR	Brat- und Backblech GN 1/1	80,-
ACIC61PT	Untergestell für 61 Kapazität: 9 x GN 1/1 869 x 788 x 633 mm	1.380,-
ACIC61KPP	Tür-Set für Untergestell 61	430,-
ACIC61CG73	Mobiles Einhängestell für 61er	765,-
ACIC6&1ICRB	Einschubgestell für 61 und 101	230,-
ACIC6&1IPTCG	Fettsammelbehälter 61-101: Halterung für Kochfettaufnahme-Wagen	2.200,-
ACICSCUSB	USB-Kerntemperaturfühler für Außenanschluss	600,-
ACICSCFUSB	USB-Sous-Vide-Kerntemperaturfühler für Außenanschluss mit einem Messpunkt	635,-
ASAUf-9	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto / nur in Kombination mit ACIC61KIEU	527,-
ACIC61KIEU	Installations-Set Europe (mit Stromkabel 3Nac~400V) 6 Ebenen	360,-

KUNDENNUTZEN



TECHNISCHE DATEN

Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	3 bis 11°dH*
Leitfähigkeit	≥ 50 µS/cm
Gesamtanschlusswert	21,9 kW 34,2 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

ANSCHLÜSSE

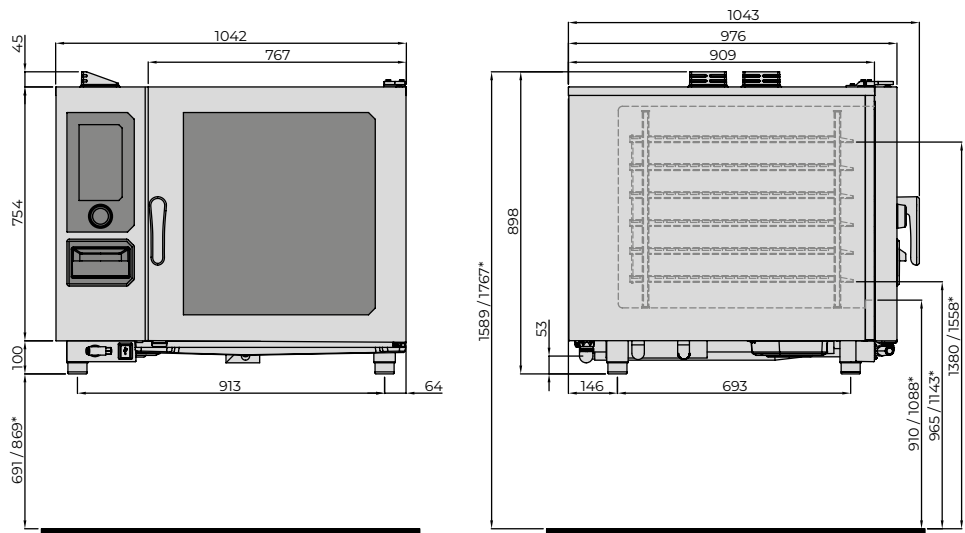
Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
Ablaufanschluss	40 mm"
Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Anschluss Potentialausgleich	M5
Wrasenabzug	70 mm
Entlüftung	45 mm

- **Multifunktionales All-in-One-Gargerät:** Heißluft, Dampfgaren, Braten, Grillen, Heißluftfrittieren, Pochieren, Köcheln, Niedertemperaturgaren, Auftauen, Regenerieren und Warmhalten.
- **Fortschrittliche Gartechnologien** für erstklassige Garergebnisse dank leistungsstarker Heizelemente, Klimaregulierung durch Lambdasonde, leistungsstarke Entfeuchtung, gleichmäßige Wärmeverteilung und Beschwadungsfunktion.
- **COMBI OS:** Ein innovative Bedienung, welche auf der Nutzung eines Smartphones basiert. Dadurch ist die Bedienung intuitiv und sehr reaktionsschnell. Es gibt praktisch keine Wartezeiten, vor allem nicht beim Ein- und Ausschalten. Wenn Sie möchten, können Sie Ihre eigene individuelle Benutzeroberfläche anpassen.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** Die Grundlage für eine herausragende Leistung beim Garen. Die Hitze wird gleichmäßig und bei Bedarf kraftvoll im Garraum verteilt. Dies garantiert auch bei voller Beladung optimale Garergebnisse. Der frische Dampf wird vom Dampfgenerator geliefert. Die leistungsstarke Entfeuchtung sorgt für die gewünschte Knusprigkeit.

- **AUTO CLIMATE** unterstützt den Anwender beim manuellen Garen, wenn er dies wünscht. AutoClimate stellt das geeignete Garklima auf der Grundlage der vom Anwender gewählten Temperatur des Garraums ein.
- **COMBI GUIDE** ist ein einfacher Garassistent, der reproduzierbare Garergebnisse liefert, unabhängig davon, wer den Kochlöffel schwingt. Der Anwender gibt an, wie die Lebensmittel gegart werden sollen, und COMBI GUIDE stellt automatisch das ideale Garklima ein. Die automatische Beladungserkennung nimmt die notwendigen Anpassungen vor.
- **MENU MIX** überwacht jeden Einschub sekundengenau. Einfach beladen, Timer einstellen und der CHEF'S COMBI meldet, wann die Gerichte fertig sind. Wenn Sie es wünschen, zeigt Ihnen MenuMix auch an, welche Gerichte zueinander passen. Und natürlich können auch gemischte Chargen geplant und gespeichert werden.
- **COMBI CARE:** Automatisches Reinigungssystem mit Verschmutzungserkennung und Reinigungsprogrammen, die ideal an den Verschmutzungsgrad angepasst werden können. Verwendung von Reinigungstabs und einfach zu handhabenden Care Sticks.

* Zum Schutz des Heißluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 11°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im optionalen Installationskit.

ZEICHNUNG



* Je nach Höhe des HOBART-Untergestells, das als Zubehör verwendet wird.

BASISMODELL

- CHEF'S COMBI 6 GN elektrisch
- 6 x 2/1 GN (Schienenabstand 83 mm)
- Verschiedene Betriebsarten:
 - Heißluft: von 30 bis 300°C
 - Dampf: von 30 bis 100°C
 - Überhitzter Dampf: von 101°C bis 130°C
 - Kombidampf: von 30 bis 300°
- 10"-HD kapazitiver Touchscreen, mit Handschuhen bedienbar
- Maximale Betriebstemperatur 300 °C
- Kerntemperaturfühler mit drei Messpunkten inklusive
- Integrierte USB-Schnittstelle für den lokalen Datenaustausch
- Integrierte ausziehbare Handbrause und umschaltbare Sprüh-/Strahlfunktion
- Gleichmäßige Energieverteilung im Garraum durch ein kontrolliertes Luftverteilungssystem mit reversierendem Lüfterrad
- Automatisches, wasserdruckunabhängiges Reinigungs- und Pflegesystem für den Garraum und den Dampfgenerator
- Konnektivität über Ethernet -Schnittstelle für eine stabile und sichere Verbindung
- Maximale Beladungshöhe von nicht mehr als 1,6 m bei Verwendung eines entsprechenden Untergestells

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HICS62E	Heißluftdämpfer CHEF'S COMBI, elektrisch beheizt	16.300,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
OPIC6&1PI	Türanschlag links (Scharniere links) - muss mitbestellt werden / nicht nachrüstbar	380,-
OPIC6&1CG	Kochfettaufnahme: automatische Ausrüstung 61-101-62-102 - muss mitbestellt werden / nicht nachrüstbar	1.100,-
ACICTABL	CHEF'S COMBI Tabs (100 Einheiten)	84,-
ACICSTID	CHEF'S COMBI Care Sticks (100 Einheiten)	75,-
ACIC6&12HCE	Kondensationsabzugshauben für 62/102 Elektro (für Einzelgeräte und Turmvarianten)	6.250,-
ACIC6&12KFCHC	Aktivkohlefilter für Kondensationsabzugshauben 62/102 (Zusatzset)	560,-
ACIC2GI	Rost Edelstahl GN 2/1	auf Anfrage
ACIC2PLPP	Backblech gelocht GN 2/1	auf Anfrage
ACIC2PLPR	Brat- und Backblech GN 2/1	auf Anfrage
ACIC62PT	Untergestell für 62 Kapazität 9 x GN 2/1 869 x 978 x 753 mm	1.560,-
ACIC62KPP	Tür-Set für Untergestell 62	460,-
ACIC62CG73	Mobiles Einhängestell für 62er	1.065,-
ACIC6&12CRB	Einschubgestell für 62 und 102	260,-
ACIC6&12PTCG	Fettsammelbehälter 62-102: Halterung für Kochfettaufnahme-Wagen	2.350,-
ACICSCUSB	USB-Kerntemperaturfühler für Außenanschluss	600,-
ACICSCFUSB	USB-Sous-Vide-Kerntemperaturfühler für Außenanschluss mit einem Messpunkt	635,-
ASAUf-9	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto / nur in Kombination mit ACIC101KIEU	527,-
ACIC101KIEU	Installations-Set Europe (mit Stromkabel 3Nac~400V) 6 und 10 Ebenen	430,-



KUNDENNUTZEN

- **Multifunktionales All-in-One-Gargerät:** Heißluft, Dampfgaren, Braten, Grillen, Heißluftfrittieren, Pochieren, Köcheln, Niedertemperaturgaren, Auftauen, Regenerieren und Warmhalten.
- **Fortschrittliche Gartechnologien** für erstklassige Garergebnisse dank leistungsstarker Heizelemente, Klimaregulierung durch Lambdasonde, leistungsstarke Entfeuchtung, gleichmäßige Wärmeverteilung und Beschwadungsfunktion.
- **COMBI OS:** Ein innovative Bedienung, welche auf der Nutzung eines Smartphones basiert. Dadurch ist die Bedienung intuitiv und sehr reaktionsschnell. Es gibt praktisch keine Wartezeiten, vor allem nicht beim Ein- und Ausschalten. Wenn Sie möchten, können Sie Ihre eigene individuelle Benutzeroberfläche anpassen.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** Die Grundlage für eine herausragende Leistung beim Garen. Die Hitze wird gleichmäßig und bei Bedarf kraftvoll im Garraum verteilt. Dies garantiert auch bei voller Beladung optimale Garergebnisse. Der frische Dampf wird vom Dampfgenerator geliefert. Die leistungsstarke Entfeuchtung sorgt für die gewünschte Knusprigkeit.
- **AUTO CLIMATE** unterstützt den Anwender beim manuellen Garen, wenn er dies wünscht. AutoClimate stellt das geeignete Gar Klima auf der Grundlage der vom Anwender gewählten Temperatur des Garraums ein.
- **COMBI GUIDE** ist ein einfacher Garassistent, der reproduzierbare Garergebnisse liefert, unabhängig davon, wer den Kochlöffel schwingt. Der Anwender gibt an, wie die Lebensmittel gegart werden sollen, und COMBI GUIDE stellt automatisch das ideale Gar Klima ein. Die automatische Beladungserkennung nimmt die notwendigen Anpassungen vor.
- **MENU MIX** überwacht jeden Einschub sekundengenau. Einfach beladen, Timer einstellen und der CHEF'S COMBI meldet, wann die Gerichte fertig sind. Wenn Sie es wünschen, zeigt Ihnen MenuMix auch an, welche Gerichte zueinander passen. Und natürlich können auch gemischte Chargen geplant und gespeichert werden.
- **COMBI CARE:** Automatisches Reinigungssystem mit Verschmutzungserkennung und Reinigungsprogrammen, die ideal an den Verschmutzungsgrad angepasst werden können. Verwendung von Reinigungstabs und einfach zu handhabenden Care Sticks.

TECHNISCHE DATEN

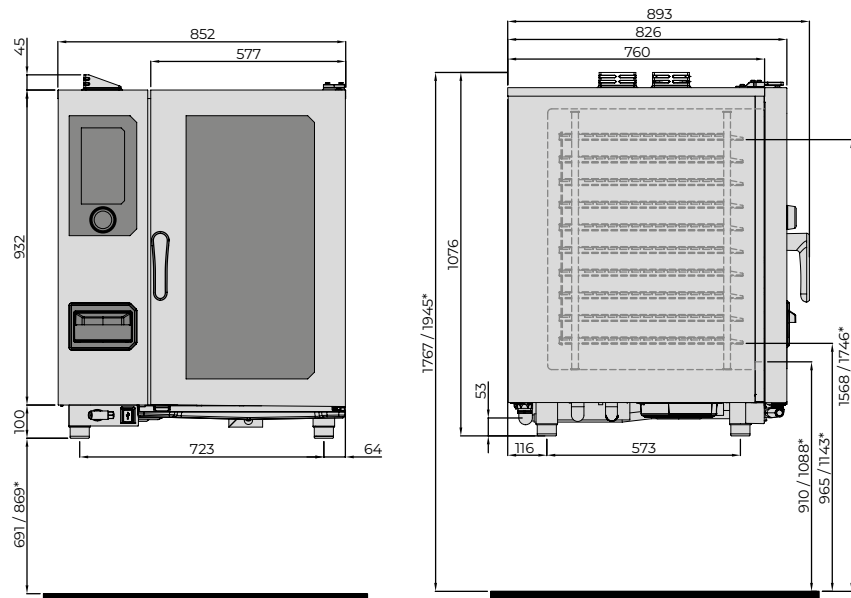
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	3 bis 11°dH*
Leitfähigkeit	≥ 50 µS/cm
Gesamtanschlusswert	18,2 kW 29,0 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

ANSCHLÜSSE

Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
Ablaufanschluss	40 mm"
Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Anschluss Potentialausgleich	M5
Wrasenabzug	70 mm
Entlüftung	45 mm

* Zum Schutz des Heißluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 11°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im optionalen Installationskit.

ZEICHNUNG



* Je nach Höhe des HOBART-Untergestells, das als Zubehör verwendet wird.

BASISMODELL

- CHEF'S COMBI 10 GN elektrisch
- 10 x 1/1 GN (Schienenabstand 67 mm)
- Verschiedene Betriebsarten:
 - Heißluft: von 30 bis 300°C
 - Dampf: von 30 bis 100°C
 - Überhitzter Dampf: von 101°C bis 130°C
 - Kombidampf: von 30 bis 300°
- 10"-HD kapazitiver Touchscreen, mit Handschuhen bedienbar
- Maximale Betriebstemperatur 300 °C
- Kerntemperaturfühler mit drei Messpunkten inklusive
- Integrierte USB-Schnittstelle für den lokalen Datenaustausch
- Integrierte ausziehbare Handbrause und umschaltbare Sprüh-/Strahlfunktion
- Gleichmäßige Energieverteilung im Garraum durch ein kontrolliertes Luftverteilungssystem mit reversierendem Lüfterrad
- Automatisches, wasserdruckunabhängiges Reinigungs- und Pflegesystem für den Garraum und den Dampfgenerator
- Konnektivität über Ethernet -Schnittstelle für eine stabile und sichere Verbindung
- Maximale Beladungshöhe von nicht mehr als 1,6 m bei Verwendung eines entsprechenden Untergestells

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HICS101E	Heißluftdämpfer CHEF'S COMBI, elektrisch beheizt	14.950,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
OPIC6&1PI	Türanschlag links (Scharniere links) - muss mitbestellt werden / nicht nachrüstbar	380,-
OPIC6&1CG	Kochfettaufnahme: automatische Ausrüstung 61-101-62-102 - muss mitbestellt werden / nicht nachrüstbar	1.100,-
ACICTABL	CHEF'S COMBI Tabs (100 Einheiten)	84,-
ACICSTID	CHEF'S COMBI Care Sticks (100 Einheiten)	75,-
ACIC6&1IHCE	Kondensationsabzugshauben für 61/101 Elektro (für Einzelgeräte und Turmvarianten)	5.050,-
ACIC6&1IKFCHC	Aktivkohlefilter für Kondensationsabzugshauben 61/101 (Zusatzset)	520,-
ACIC1GI	Rost Edelstahl GN 1/1	45,-
ACIC1PLPP	Backblech gelocht 1/1	76,-
ACIC1PLPR	Brat- und Backblech GN 1/1	80,-
ACIC101PT	Untergestell für 101 Kapazität: 6 x GN 1/1 691 x 788 x 633 mm	1.380,-
ACIC101KPP	Tür-Set für Untergestell 101	430,-
ACIC101CG65	Mobiles Einhängestell für 101er	995,-
ACIC6&1ICRB	Einschubgestell für 61 und 101	230,-
ACIC6&1IPTCG	Fettsammelbehälter 61-101: Halterung für Kochfettaufnahme-Wagen	2.200,-
ACICSCUSB	USB-Kerntemperaturfühler für Außenanschluss	600,-
ACICSCFUSB	USB-Sous-Vide-Kerntemperaturfühler für Außenanschluss mit einem Messpunkt	635,-
ASAUf-9	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto / nur in Kombination mit ACIC101KIEU	527,-
ACIC101KIEU	Installations-Set Europe (mit Stromkabel 3Nac~400V) 6 und 10 Ebenen	430,-



KUNDENNUTZEN

- **Multifunktionales All-in-One-Gargerät:** Heißluft, Dampfgaren, Braten, Grillen, Heißluftfrittieren, Pochieren, Köcheln, Niedertemperaturgaren, Auftauen, Regenerieren und Warmhalten.
- **Fortschrittliche Gartechnologien** für erstklassige Garergebnisse dank leistungsstarker Heizelemente, Klimaregulierung durch Lambdasonde, leistungsstarke Entfeuchtung, gleichmäßige Wärmeverteilung und Beschwadungsfunktion.
- **COMBI OS:** Ein innovative Bedienung, welche auf der Nutzung eines Smartphones basiert. Dadurch ist die Bedienung intuitiv und sehr reaktionsschnell. Es gibt praktisch keine Wartezeiten, vor allem nicht beim Ein- und Ausschalten. Wenn Sie möchten, können Sie Ihre eigene individuelle Benutzeroberfläche anpassen.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** Die Grundlage für eine herausragende Leistung beim Garen. Die Hitze wird gleichmäßig und bei Bedarf kraftvoll im Garraum verteilt. Dies garantiert auch bei voller Beladung optimale Garergebnisse. Der frische Dampf wird vom Dampfgenerator geliefert. Die leistungsstarke Entfeuchtung sorgt für die gewünschte Knusprigkeit.
- **AUTO CLIMATE** unterstützt den Anwender beim manuellen Garen, wenn er dies wünscht. AutoClimate stellt das geeignete Gar Klima auf der Grundlage der vom Anwender gewählten Temperatur des Garraums ein.
- **COMBI GUIDE** ist ein einfacher Garassistent, der reproduzierbare Garergebnisse liefert, unabhängig davon, wer den Kochlöffel schwingt. Der Anwender gibt an, wie die Lebensmittel gegart werden sollen, und COMBI GUIDE stellt automatisch das ideale Gar Klima ein. Die automatische Beladungserkennung nimmt die notwendigen Anpassungen vor.
- **MENU MIX** überwacht jeden Einschub sekundengenau. Einfach beladen, Timer einstellen und der CHEF'S COMBI meldet, wann die Gerichte fertig sind. Wenn Sie es wünschen, zeigt Ihnen MenuMix auch an, welche Gerichte zueinander passen. Und natürlich können auch gemischte Chargen geplant und gespeichert werden
- **COMBI CARE:** Automatisches Reinigungssystem mit Verschmutzungserkennung und Reinigungsprogrammen, die ideal an den Verschmutzungsgrad angepasst werden können. Verwendung von Reinigungstabs und einfach zu handhabenden Care Sticks.

TECHNISCHE DATEN

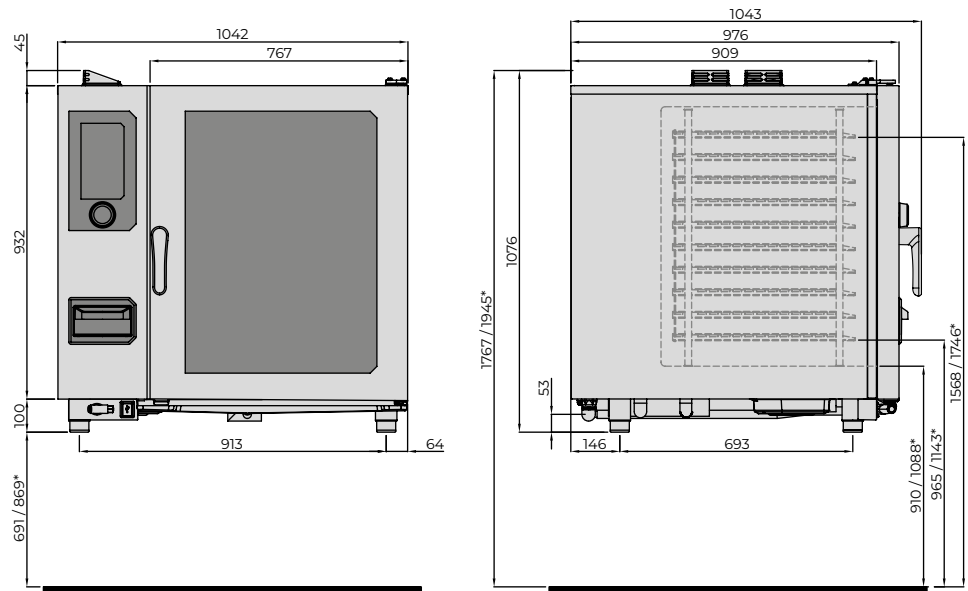
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	3 bis 11°dH*
Leitfähigkeit	≥ 50 µS/cm
Gesamtanschlusswert	35,9 kW 54,3 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

ANSCHLÜSSE

Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
Ablaufanschluss	40 mm"
Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Anschluss Potentialausgleich	M5
Wrasenabzug	70 mm
Entlüftung	45 mm

* Zum Schutz des Heißluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 11°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im optionalen Installationskit.

ZEICHNUNG



* Je nach Höhe des HOBART-Untergestells, das als Zubehör verwendet wird.

BASISMODELL

- CHEF'S COMBI 10 GN elektrisch
- 10 x 2/1 GN (Schienenabstand 67 mm)
- Verschiedene Betriebsarten:
 - Heißluft: von 30 bis 300°C
 - Dampf: von 30 bis 100°C
 - Überhitzter Dampf: von 101°C bis 130°C
 - Kombidampf: von 30 bis 300°
- 10"-HD kapazitiver Touchscreen, mit Handschuhen bedienbar
- Maximale Betriebstemperatur 300 °C
- Kerntemperaturfühler mit drei Messpunkten inklusive
- Integrierte USB-Schnittstelle für den lokalen Datenaustausch
- Integrierte ausziehbare Handbrause und umschaltbare Sprüh-/Strahlfunktion.
- Gleichmäßige Energieverteilung im Garraum durch ein kontrolliertes Luftverteilungssystem mit reversierendem Lüfterrad
- Automatisches, wasserdruckunabhängiges Reinigungs- und Pflegesystem für den Garraum und den Dampfgenerator
- Konnektivität über Ethernet -Schnittstelle für eine stabile und sichere Verbindung
- Maximale Beladungshöhe von nicht mehr als 1,6 m bei Verwendung eines entsprechenden Untergestells





BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HICS102E	Heißluftdämpfer CHEF'S COMBI, elektrisch beheizt	21.700,-

ZUBEHÖR


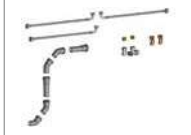

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
OPIC6&1PI	Türanschlag links (Scharniere links) - muss mitbestellt werden / nicht nachrüstbar	380,-
OPIC6&1CG	Kochfettaufnahme: automatische Ausrüstung 61-101-62-102 - muss mitbestellt werden / nicht nachrüstbar	1.100,-
ACICTABL	CHEF'S COMBI Tabs (100 Einheiten)	84,-
ACICSTID	CHEF'S COMBI Care Sticks (100 Einheiten)	75,-
ACIC6&12HCE	Kondensationsabzugshauben für 62/102 Elektro (für Einzelgeräte und Turmvarianten)	6.250,-
ACIC6&12KFCHC	Aktivkohlefilter für Kondensationsabzugshauben 62/102 (Zusatzset)	560,-
ACIC2GI	Rost Edelstahl GN 2/1	auf Anfrage
ACIC2PLPP	Backblech gelocht GN 2/1	auf Anfrage
ACIC2PLPR	Brat- und Backblech GN 2/1	auf Anfrage
ACIC102PT	Untergestell für 102 Kapazität: 6 x GN 2/1 691 x 978 x 753 mm	1.560,-
ACIC102KPP	Tür-Set für Untergestell 102	460,-
ACIC102CG65	Mobiles Einhängestell für 102er	1.300,-
ACIC6&12CRB	Einschubgestell für 62 und 102	260,-
ACIC6&12PTCG	Fettsammelbehälter 62-102: Halterung für Kochfettaufnahme-Wagen	2.350,-
ACICSCUSB	USB-Kerntemperaturfühler für Außenanschluss	600,-
ACICSCFUSB	USB-Sous-Vide-Kerntemperaturfühler für Außenanschluss mit einem Messpunkt	635,-
ASAUf-9	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto / nur in Kombination mit ACIC6&2KI	527,-
ACIC6&2KI	Installations-Set Europe (ohne Stromkabel)	265,-

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
	REINIGUNGSPRODUKTE	
	<i>Hocheffiziente Reinigungstabletten, die ein hohes Maß an Hygiene und Einsparung ermöglichen</i>	
ACICTABL	CHEF'S COMBI Tabs (100 Einheiten)	84,-
	<i>Care Sticks für die Wartung. Die Wirkstoffe schützen aktiv vor Kalkablagerungen im Garraum und im Dampfgarer.</i>	
ACICSTID	CHEF'S COMBI Care Sticks (100 Einheiten)	75,-
	COMBI-TWIN-KIT	
	<i>Bausatz für die Installation von zwei übereinanderliegenden Heißluftdämpfern, um Ihre Produktivität durch optimale Raumausnutzung zu erhöhen.</i>	
ACIC1KSE	Der Turmbausatz 61E auf 61E und 61E auf 101E enthält neben dem oberen Gerät, der "gestapelt" werden soll, eine speziell verstärkte Oberseite für das untere Gerät, einen Rauchabzug für den Durchgang durch das obere Gerät und einen Abfluss für den Durchgang durch das untere Gerät.	780,-
ACIC2KSE	Der Turmbausatz 62E auf 62E und 62E auf 102E enthält neben dem oberen Gerät, der "gestapelt" werden soll, eine speziell verstärkte Oberseite für das untere Gerät, einen Rauchabzug für den Durchgang durch das obere Gerät und einen Abfluss für den Durchgang durch das untere Gerät.	840,-
ASAUf-11	Aufstellung COMBI-TWIN-KIT (inkl. Inbetriebnahme) - netto	819,-
	Untergestelle für Turmvarianten	
ACIC1PT1S	Untergestell 150 mm für Turmvarianten 61 auf 101 (empfohlen)	590,-
ACIC1PT2S	Untergestell 250 mm für Turmvarianten 61 auf 101	620,-
ACIC2PT1S	Untergestell 150 mm für Turmvarianten 62 auf 102 (empfohlen)	680,-
ACIC2PT2S	Untergestell 250 mm für Turmvarianten 62 auf 102	680,-
	Mobile Untergestelle für Turmvarianten mit höhenverstellbaren Rädern	
ACIC1PMS	Mobiles Untergestell für Turmvarianten 61 auf 101	890,-
ACIC1PMSSU	Untergestell mit Mini-Stützrädern 80 mm für Turmvarianten 61 auf 101 (für eine sichere Verwendung mit obersten Einschub auf 1,6 m)	580,-
ACIC2PMS	Mobiles Untergestell für Turmvarianten 62 auf 102	1.010,-
ACIC2PMSSU	Untergestell mit Mini-Stützrädern 80 mm für Turmvarianten 62 auf 102 (für eine sichere Verwendung mit obersten Einschub auf 1,6 m)	660,-
	Verankerungsset und Sockel	
ACICKASPT	Bodenbefestigungsset für Untergestelle	30,-
ACIC1KPLINS	Bodenbefestigungsset für Turmvarianten 61 auf 101 (Standardfüße H 100 mm)	270,-
ACIC2KPLINS	Bodenbefestigungsset für Turmvarianten 62 auf 102 (Standardfüße H 100 mm)	290,-
	KÜCHENZUBEHÖR	
ACIC1G8P	Spezialrost für Hähnchen	auf Anfrage
ACIC1GI	Rost Edelstahl GN 1/1	45,-
ACIC1GTP	Spezialrost für Schweinerippchen GN 1/1	auf Anfrage



BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG		€
ACIC1PAFD	Frittierkorb		125,-
ACIC1PL80	Muldenplatte mit 8 Mulden		auf Anfrage
ACIC1PLG40	Blech granit-emailliert tiefe 40 mm GN 1/1		130,-
ACIC1PLG60	Blech granit-emailliert tiefe 60 mm GN 1/1		150,-
ACIC1PLGP	Grill- und Backplatte GN 1/1		180,-
ACIC1PLGPD	Grill- und Pizzaplatte mit Kreuzmarke, beschichtet DURAQUARZ GN 1/1		205,-
ACIC1PLGR	Grillplatte Diamond GN 1/1		auf Anfrage
ACIC1PLPP	Backblech gelocht 1/1		76,-
ACIC1PLPR	Back- & Bratplatte GN 1/1		80,-
ACIC1SBGT	Halter + Grillspieße & Tandoori GN 1/1		190,-
ACIC2GI	Rost Edelstahl GN 2/1		80,-
ACIC2PLG40	Blech granit-emailliert tiefe 40 mm GN 2/1		190,-
ACIC2PLG60	Blech granit-emailliert tiefe 60 mm GN 2/1		200,-
ACIC2PLPP	Backblech gelocht GN 2/1		auf Anfrage
ACIC2PLPR	Brat- und Backblech GN 2/1		auf Anfrage
KONDENSATIONSABZUGSHAUBEN			
<i>Kondensationsabzugshauben zur Aufnahme und Ableiten von Dampf. Nur für Kochsysteme in elektrischer Ausführung</i>			
ACIC6&11HCE	Kondensationsabzugshauben für 61/101 Elektro (für Einzelgeräte und Turmvarianten)		5.050,-
ACIC6&12HCE	Kondensationsabzugshauben für 62/102 Elektro (für Einzelgeräte und Turmvarianten)		6.250,-
ASAUf-33	Inbetriebnahme Kondensationsabzugshaube- netto		200,-
Filter für Kondensationshaube, für eine bessere Ableitung von Dampf und Gerüchen			
ACIC6&11KFCHC	Aktivkohlefilter für Kondensationsabzugshauben 61/101 (Zusatzset)		520,-
ACIC6&12KFCHC	Aktivkohlefilter für Kondensationsabzugshauben 62/102 (Zusatzset)		560,-
ACIC6&11KFHHC	HEPA-Filter für Kondensationsabzugshauben 61/101 (Zusatzset)		2.980,-
ACIC6&12KFHHC	HEPA-Filter für Kondensationsabzugshauben 62/102 (Zusatzset)		3.680,-
ASAUf-39	Aufstellung + Inbetriebnahme HEPA-Filter (zusätzlich zur Kondensationshaube) - netto		149,-
Anschluss für Kondensationshaube			
ACICKCGHC	Anschlussschlauch für Kondensationshaube 200 mm x 3 m		330,-
UNTERGESTELLE			
Untergestell mit geschlossenen Oberseiten, offene Rückwand.			
ACIC6IPT	Untergestell für 61 Kapazität: 9 x GN 1/1 869 x 788 x 633 mm		1.380,-

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG		€
ACIC101PT	Untergestell für 101 Kapazität: 6 x GN 1/1 691 x 788 x 633 mm		1.380,-
ACIC62PT	Untergestell für 62 - Kapazität 9 x GN 2/1, 869 x 978 x 753 mm		1.560,-
ACIC102PT	Untergestell für 102 Kapazität: 6 x GN 2/1 691 x 978 x 753 mm		1.560,-
Set mit Flügeltüren zum Schließen von Untergestellen			
ACIC61KPP	Tür-Set für Untergestell 61		430,-
ACIC101KPP	Tür-Set für Untergestell 101		430,-
ACIC62KPP	Tür-Set für Untergestell 62		460,-
ACIC102KPP	Tür-Set für Untergestell 102		460,-
Lenkrollen aus Edelstahl für Untergestelle			
ACIC6&11KMPT	Mobiles Set für Untergestell 61/101		500,-
ACIC6&12KMPT	Mobiles Set für Untergestell 62/102		540,-
Bodenbefestigung für Untergestelle			
ACICKASPT	Bodenbefestigungsset für Untergestelle		30,-
STANDARD EINHÄNGEGESTELLE			
ACIC61KE6SU	Einhängestell für 61er, Schienenabstand 63 mm für Safe use 1,6 m		395,-
ACIC62KE6SU	Einhängestell für 62er, Schienenabstand 63 mm für Safe use 1,6 m		510,-
ACIC61KEEU	Einhängestell Bäckermaß für 61er		395,-
ACIC101KEEU	Einhängestell Bäckermaß für 101er		480,-
ACIC61KE8	Einhängestell für 61er mit 8 Einschubschienen		490,-
ACIC62KE8	Einhängestell für 62er mit 8 Einschubschienen		510,-
ACIC101KE8	Einhängestell für 101er mit 8 Einschubschienen mit 83 mm Einschubabstand		480,-
ACIC102KE8	Einhängestell für 102er mit 8 Einschubschienen mit 83 mm Einschubabstand		585,-
MOBILE EINHÄNGEGESTELLE UND BANKSYSTEME			
<i>Einschubgestell erforderlich</i>			
ACIC61CG73	Mobiles EINHÄNGEGESTELL für 61er		765,-
ACIC101CG65	Mobiles EINHÄNGEGESTELL für 101er		995,-
ACIC62CG73	Mobiles EINHÄNGEGESTELL für 62er		1.065,-
ACIC102CG65	Mobiles EINHÄNGEGESTELL für 102er		1.300,-

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG		€
	Einschubschiene für einen beweglichen Rahmen, der bei Verwendung eines beweglichen Rahmens notwendig ist.		
ACIC6&11CRB	Einschubgestell für 61 und 101		230,-
ACIC6&12CRB	Einschubgestell für 62 und 102		260,-
	Reterm cover		
	SPEZIALZUBEHÖR		
ACICSMOK	Räuchereinheit		900,-
	Unterbau zur Kochfettaufnahme		
ACIC6&11PTCG	Fettsammelbehälter 61-101: Halterung für Kochfettaufnahme-Wagen		2.200,-
ACIC6&12PTCG	Fettsammelbehälter 62-102: Halterung für Kochfettaufnahme-Wagen		2.350,-
	Fett-Transportwagen		
ACICCCG	Kochfettaufnahme: Wagen für zwei Fässer		580,-
	Zubehör zur Kochfettaufnahme		
OPIC6&1CG	Kochfettaufnahme: automatische Ausrüstung 61-101-62-102		1.100,-
ACIC61KRBPT	Fettsammlung: Container-Erweiterungsset für Halterung 61		auf Anfrage
ACIC62KRBPT	Fettsammlung: Container-Erweiterungsset für Halterung 62		auf Anfrage
ACICB10	Kochfettaufnahme: Fettabscheider 10 L		45,-
ACICB20	Kochfettaufnahme: Fettabscheider 20 L		65,-
ACIC6&11KCG	Kochfettaufnahme: manuelles Set 1/1		auf Anfrage
	Kerntemperaturfühler		
ACICSCUSB	USB-Kerntemperaturfühler für Außenanschluss		600,-
ACICSCFUSB	USB-Sous-Vide-Kerntemperaturfühler für Außenanschluss mit einem Messpunkt		635,-
	Sicherheit		
ACIC6&1KSP	Sicherheitstürverschluss		65,-
	INSTALLATIONS-SET		
ACIC6&1KR26	Rutschfeste Verlängerung (26mm) für Tischöfen aus Edelstahl. Auch für übereinanderliegende Öfen ohne Sockel-Set empfohlen.		15,-
	Dampfkondensator. Ermöglicht das Absaugen von Dampf oder Dunst von der Abluftleitung		
ACIC1KDV	Dampfabweiser 1/1		100,-
ACIC2KDV	Dampfabweiser 2/1		120,-
	Anschluss-Set für eine korrekte Montage		
ACIC6&2KI	Installations-Set Europe (ohne Stromkabel)		265,-
ACIC61KIEU	Installations-Set Europe (mit Stromkabel 3Nac~400V) 6 Ebenen		360,-
ACIC101KIEU	Installations-Set Europe (mit Stromkabel 3Nac~400V) 10 Ebenen		430,-


KUNDENNUTZEN

- Schützt Küchengeräte zum Dampfgaren und Backen vor Verkalken.
- Schützt kleinste Düsen von Dampfgarern und Backöfen optimal vor Verkalken.
- Schützt Glasscheiben vor Korrosion.
- Einfacher Wechsel der innenliegenden Kartusche ohne Werkzeug.
- Verbleibende Kapazität kann direkt über digitale Anzeige im Filter-Kopf abgelesen werden.
- Zu- und Ablaufschlauch müssen beim Kartuschenwechsel nicht entfernt werden.
- Stehende und liegende Installation möglich.
- Sicherungseinrichtung nach DIN EN 1717 bereits im Druckbehälterdeckel integriert.

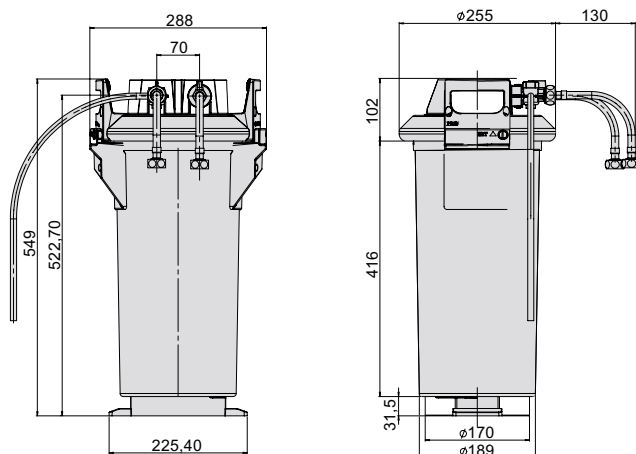
TECHNISCHE DATEN

Gewicht mit / ohne Verpackung	24 / 18 kg
Max. Härte Zulaufwasser	35 °dH
Leistung	10.800 l bei 10 °dH
Kontinuierlich	1,7 l/min

Hinweis: Der Biegeradius der Anschlusschläuche für die HYDROLINE Entsalzungssysteme beträgt 130 mm. Bei beengten Platzverhältnissen wird der 90°-Anschlusswinkel benötigt (Bestell-Nr. 895440-8).

ANSCHLÜSSE

Frischwasseranschluss	R 3/4"
Anschluss maschinenseitig	R 3/4"
Fließdruck	2 - 6 bar
Max. Zulauf-Temperatur	30 °C

ZEICHNUNG


BASISMODELL

- Die Teilentsalzung entfernt rückstandslos die im Wasser befindlichen Calciumionen und Magnesiumionen (Härtebildner).
- Der Anteil an Natriumionen (herkömmliches Salz) im Wasser wird im Austauschprozess nicht erhöht.
- Stehende oder liegende Nutzung möglich.
- Es entsteht kein Abwasser im Teilentsalzungsprozess.
- Das Komplettsystem besteht aus einem Gehäuse und einer Wechselkartusche, die das Filtermaterial beinhaltet.

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
STEAM CD	Teilentsalzungspatrone inkl. innenliegender Kartusche - netto	1.395,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
895440-5	Panzerschlauch zum Anschluss an Trinkwasserversorgung für HYDROLINE STAR/STAR EXTRA/STEAM inkl. Absperrventil 2.000 mm, 3/4", DN 13 - netto	57,-
895440-8	90°-Anschlusswinkel 3/4": Benötigt für beengte Einbausituationen. Ermöglicht 90°-Anschluss des Zu- oder Ablaufschlauches am Druckbehälterdeckel - netto	25,-
04-005833-002	Zulaufschlauch zur Verbindung von HYDROLINE STEAM und Küchengerät inkl. gebogenem Anschluss 2.000 mm, 3/4", DN 13 - netto	57,-
895480-11	Wechselkartusche für HYDROLINE STEAM CD Teilentsalzung - netto Kapazität: 10.800 l bei einer Karbonathärte von 10 °dH	276,-
ASAUF-17	Einweisungs- und Aufstellpauschale STAR/STEAM bei Nachrüstung - netto	236,-
ASAUF-21	Einweisungs- und Aufstellpauschale STAR/STEAM bei Aufstellung mit der Spülmaschine - netto	135,-


KUNDENNUTZEN

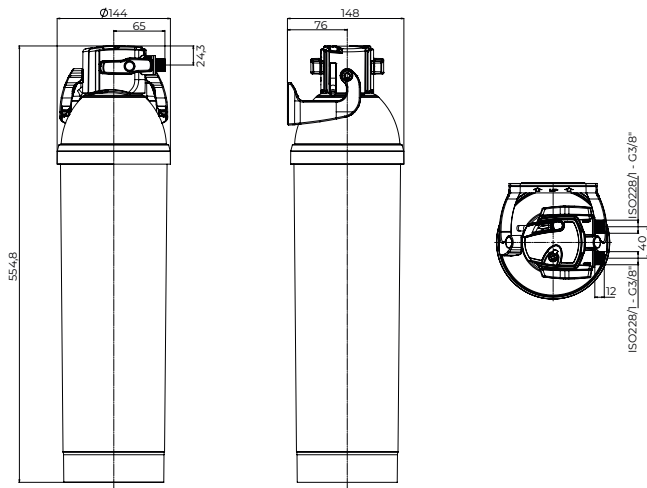
- Schützt Küchengeräte zum Dampfgaren und Backen vor Verkalken.
- Schützt kleinste Düsen von Dampfgarern und Backöfen optimal vor Verkalken.
- Schützt Glasscheiben vor Korrosion.
- Einfacher Wechsel der Filterkerze (Kartusche) ohne Werkzeug.
- 4 verschnittpositionen je nach Anwendung
- Bypass-Funktion inkl.
- Zu- und Ablaufschlauch müssen beim Kartuschenwechsel nicht entfernt werden.
- Stehende und liegende Installation möglich.
- Sicherungseinrichtung nach DIN EN 1717.

TECHNISCHE DATEN

Gewicht mit / ohne Verpackung	5,0 / 4,6 kg
Max. Härte Zulaufwasser	35 °dH
Leistung	4.675 l bei 10 °dH
Kontinuierlich	1,7 l/min

ANSCHLÜSSE

Frischwasseranschluss	R 3/4"
Anschluss maschinenseitig	R 3/4"
Fließdruck	2 - 8,6 bar
Max. Zulauf-Temperatur	30 °C

ZEICHNUNG


BASISMODELL

- Die Teilentsalzung entfernt rückstandslos die im Wasser befindlichen Calciumionen und Magnesiumionen (Härtebildner).
- Der Anteil an Natriumionen (herkömmliches Salz) im Wasser wird im Austauschprozess nicht erhöht.
- Stehende oder liegende Nutzung möglich.
- Es entsteht kein Abwasser im Teilentsalzungsprozess.
- Das Komplettsystem besteht aus einem Gehäuse Filterkerze und Filterkopf.

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
PURITY C500 STEAM	Teilentsalzungspatrone bestehend aus Filterkopf und Filterkartusche - netto	325,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
895440-5	Panzerschlauch zum Anschluss an Trinkwasserversorgung für PURITY C500 STEAM inkl. Absperrventil 2.000 mm, 3/4", DN 13 - netto	57,-
1023320	Wechselkartusche für PURITY C500 STEAM Teilentsalzung - netto Kapazität: 4.675 l bei einer Karbonathärte von 10 °dH	205,-
ASAUf-17	Einweisungs- und Aufstellpauschale STAR/STEAM bei Nachrüstung - netto	236,-
ASAUf-21	Einweisungs- und Aufstellpauschale STAR/STEAM bei Aufstellung mit der Spülmaschine - netto	135,-

HOBART

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Tel.: +49 781 600-0 | info@hobart.de
www.hobart.de



Werkskundendienst +49 800 600 1313
für Österreich +43 820 240 599

Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

SCHWEIZ

GEHRIG GROUP AG

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg
Tel.: +41 43 211 56-56
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

FRANCE

COMPAGNIE HOBART

ZI PARIS EST - Allée du 1er Mai - B.P. 68
77312 MARNE LA VALLEE Cedex 2
Téléphone: +33 1 64 11 60 00
contact@hobart.fr
www.hobart.fr

UNITED KINGDOM

HOBART UK

Southgate Way | Orton Southgate
Peterborough | PE2 6GN
Phone: +44 844 888 7777
customer.support@hobartuk.com
www.hobartuk.com

BELGIUM

HOBART FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout
Phone: +32 16 60 60 40
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND

HOBART NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden
Tel.: +31 348 46 26 26
info@hobart.nl | www.hobart.nl

NORGE

HOBART NORGE

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK
Tel.: +47 67 10 98 00
post@hobart.no | www.hobart.no

SVERIGE

HOBART SCANDINAVIA APS

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö
Tel.: +46 8 584 50 920
info@hobart.se | www.hobart.se

DANMARK

HOBART SCANDINAVIA APS

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve
Tel.: +45 43 90 50 12
salg@hobart.dk | www.hobart.dk

AUSTRALIA

HOBART FOOD EQUIPMENT

Unit 1/2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128
Tel.: +61 2 9714 0200
www.hobartfood.com.au

SPAIN

HOBART ESPAÑA

DIVISION DE ITW ESPAÑA, S.L.U.

Ctra de Ribes KM 31,7
08520 Les Franqueses del Vallés, Barcelona
Phone +34 938 605 020
info@hobart.es | www.hobart.es

KOREA

HOBART KOREA LLC

7th Floor | Woonsan Bldg | 108 | Bangi-dong
Songpa-gu | Seoul 138-050
Phone: +82 2 34 43 69 01
contact@hobart.co.kr
www.hobart.co.kr

JAPAN

HOBART (JAPAN) K.K.

Suzunaka Building Omori
6-16-16 Minami-Oi | Shinagawa-ku | Tokyo 140-0013
Phone: +81 3 5767 8670
info@hobart.co.jp | www.hobart.co.jp

SINGAPORE

HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD

158 | Kallang Way | #06-03/05
Singapore 349245
Phone: +65 6846 7117
enquiry@hobart.com.sg
www.hobart.com.sg

THAILAND

HOBART (THAILAND)

43 Thai CC Tower Building | 31st FL
Room No. 310-311 | South Sathorn Rd.
Yannawa | Sathorn | Bangkok | 10120
Phone: +66 2 675 6279 81 | enquiry@hobartthailand.com
www.hobartthailand.com

OTHER COUNTRIES

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany
Phone: +49 781 600-2820
info-export@hobart.de
www.hobart-export.com

Die Angaben in diesem Dokument beruhen auf dem Stand 09/2024. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 09/2024. We reserve the right to technical or design modifications.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 09/2024. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

