

HOBART

GARTECHNIK

HEISLUFTDÄMPFER CHEF'S COMBI







HOBART

HÖCHSTLEISTUNGEN IN IHRER KÜCHE

Wir von HOBART sind stolz, Ihnen absolut zuverlässige, innovative und qualitativ hochwertige Maschinen für Ihre Küche zu liefern. Diese haben wir so entwickelt und gebaut, damit Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags bestens meistern können.

Let's make it happen!

ALLES, WAS MAN BRAUCHT.



HOBART



CHEF'S **COMBI**

HOBART

VIELE BRANCHEN
unzählige Herausforderungen
1 LÖSUNG

HEISSLUFTDÄMPFER **CHEF'S COMBI**



GASTRONOMIE

Bistro & Cafe /
Hotel & Restaurant



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Krankenhaus / Alten- & Pflegeheim /
Kantine / Schule & Mensa



BÄCKEREI

Bäckereifiliale / Produktion / Backindustrie



FLEISCHEREI

Metzgerei / Industrielle Fleischverarbeitung



AIRLINE CATERING



GLOBAL MARINE





ALLES, WAS MAN BRAUCHT. EINFACHHEIT, LEISTUNG, GERINGE KOSTEN

Ein Kombidämpfer, mit dem Sie immer genau die Speisenqualität erreichen, die Sie sich wünschen. Ein übersichtliches Display, das blitzschnell auf Eingaben reagiert und ganz einfach zu bedienen ist - auch von ungelerten Küchenhelfern. Ein Gerät, das äußerst attraktiv im Unterhalt ist: geringer Ressourcenverbrauch und eine kostengünstige effektive Reinigung mit speziellen Reiniger-Tabs.

All das bietet der CHEF'S COMBI.

DIE WICHTIGSTEN FEATURES IM ÜBERBLICK

COMBI OS

So muss Bedienung sein, auf Ihre Bedürfnisse anpassbar, intuitiv und reaktionsschnell.

COMBI CLIMATE CONTROL

Leistungsstarkes Klimamanagement für herausragende Garergebnisse.

Manuelles Kochen mit AUTO CLIMATE

Präzise, schnell und einfach in der Handhabung.

COMBI GUIDE

Der Kochassistent sichert reproduzierbar beste Garergebnisse, egal wer den CHEF'S COMBI bedient.

COMBI CARE

Automatisches Reinigen. Sauber, schnell und vor allem günstig.

MENU MIX

Einfache Mischbeschickungen.

UNSERE LÖSUNGEN FÜR SPEZIELLE ANFORDERUNGEN

Turmvarianten

Maximale Flexibilität und Speisenvielfalt auf kleinster Fläche. Einfach zwei CHEF'S COMBI übereinander platzieren und von völlig neuen Möglichkeiten profitieren.

Bankettsysteme

Für Events ab 30, bis zu mehreren 1.000 Essen. Die Speisen werden auf Tellern kalt angerichtet und in speziellen Einschubwägen im CHEF'S COMBI regeneriert.

Türe mit Linksanschlag

(6er und 10er Kombidämpfer):

Für eine optimale Zugänglichkeit zum CHEF'S COMBI, kann je nach Küchensituation der Türanschlag optional angepasst werden.

Integrierte Fettseparierung

Damit es keine Probleme mit Fett im Ablaufsystem gibt, bieten wir die integrierte Fettseparierung. Das Fett wird in externen Containern gesammelt und kann einfach entsorgt werden.

Kondensationshauben

Mit den Kondensationshauben kann der CHEF'S COMBI auch an Orten ohne zentrale Abzugshaube installiert werden. Der austretende Dampf wird gesammelt, kondensiert und über den Geräteablauf abgeleitet.

HOBART



DIE MODELLE

WIR HELFEN IHNEN BEI DER ENTSCHEIDUNG

CHEF'S COMBI 061

Kapazität: 6 x 1/1 GN
Anzahl Essen pro Tag: 30 - 100
Maximale Beladungsmenge: 30 kg



CHEF'S COMBI 062

Kapazität: 6 x 2/1 GN
Anzahl Essen pro Tag: 60 - 200
Maximale Beladungsmenge: 60 kg



CHEF'S COMBI 101

Kapazität: 10 x 1/1 GN
Anzahl Essen pro Tag: 80 - 150
Maximale Beladungsmenge: 50 kg



CHEF'S COMBI 102

Kapazität: 10 x 2/1 GN
Anzahl Essen pro Tag: 150 - 300
Maximale Beladungsmenge: 100 kg



CHEF'S COMBI TWIN

Für noch größere Kapazitäten bei gleichem Platzbedarf lassen sich die oben aufgeführten Modelle aufeinander stapeln. Ein Stapelbausatz ermöglicht die Kombination aus den Geräten mit 2 x 6 Einschüben, oder 1 x 6 und 1 x 10 Einschüben.





PERFEKTE GARERGEBNISSE

COMBI CLIMATE CONTROL

Leistung und Präzision für herausragende Speisenqualität

Die Basis für herausragende Speisenqualität ist die Garleistung, die präzise auf die Produkte einwirkt. Der CHEF'S COMBI ist mit allen wichtigen Funktionen ausgestattet, um das Gute einfach noch besser zu machen.

Egal ob Grillen, Braten, Backen, Dämpfen, Pochieren oder Sous-Vide-Garen, Sie bereiten alles auf den Punkt zu, genau so wie Sie es erwarten.

Verlassen Sie sich auf den CHEF'S COMBI.

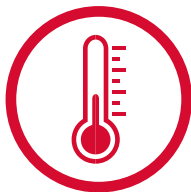
DIE WICHTIGSTEN FUNKTIONEN AUF EINEN BLICK



Beschwädung für herausragende Backergebnisse, lockere Krume und knusprige, glänzende Kruste.



Heißluft von 30-300 °C, Dämpfen von 30-100 °C, Heißdampf von 101-130 °C, Kombination von Heißluft und Dampf von 30-300 °C.



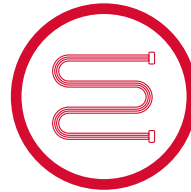
Präzise Temperaturregelung, auf das Grad genau, wichtig für die Zubereitung sensibler Speisen oder für Sous-vide.



Feuchtigkeitsregelung von 0-100 %. Die Lambdasonde sichert prozentgenau die richtige Feuchtigkeit, auch unter 100 °C.



Hochleistungsentfeuchtung für knusprige Krusten und gleichmäßige Bräunung, auch bei großen Beschickungsmengen.



Leistungsstarke Heizelemente für kurze Aufheizzeiten und schnelle Kompensation des Temperaturabfalls bei Vollbeschickungen oder bei häufigem Türöffnen wie im À-la-carte-Betrieb.



5 Lüfterrad-Geschwindigkeiten und ein kontrolliertes Luftverteilungssystem mit reversierendem Lüfterrad sorgen für ideale Energieverteilung im Garraum.

PERFEKTE KOCHERGEBNISSE

COMBI GUIDE – IHR KOCHASSISTENT

Für reproduzierbar beste Garergebnisse

Verlassen Sie sich auf die Kocherfahrung Ihres CHEF'S COMBI. Er führt Sie einfach und schnell zum gewünschten Garergebnis. Egal was Sie kochen und wer gerade kocht, immer und immer wieder. Sie geben Ihren Ergebnismunsch vor und der CHEF'S COMBI liefert.

Alle wichtigen Gareinstellungen sind ersichtlich und wenn Sie es möchten, nehmen Sie Anpassungen vor.

Das ist die Unterstützung, die man sich als Anwender wünscht.

Kein aufwändiges Anlernen notwendig

Sie geben vor, wie Sie Ihre Speisen gegart haben möchten. Die idealen Garparameter werden automatisch eingestellt.

Je nach Beschickungsmenge nimmt die Beladungserkennung Anpassungen vor, damit unabhängig von der Menge das Garergebnis immer gleich ist.



MENU MIX

Einfache Mischbeschickung -
unglaubliche Speisenvielfalt

MENU MIX überwacht jeden Einschub sekunden-
genau. Sie beschicken, stellen die Zeit ein und der
CHEF'S COMBI ruft Sie, wenn die Speisen fertig
sind.

Auf Wunsch zeigt Ihnen MENU MIX auch an welche
Speisen zusammenpassen. Und natürlich können
Sie eine Mischbeschickung auch planen und ent-
sprechend abspeichern. Damit alles immer genau
so gelingt wie Sie es sich wünschen.

Alles gelingt auf den Punkt.



Bei Mischbeschickungen wird
jeder Einschub sekundengenau
überwacht. Schnell und einfach
ist alles eingestellt.

**Der CHEF'S COMBI ruft Sie,
wenn eine Speise fertig ist.**



CombiGuide

Bildschirmeditor



HOBART

HOME



Garen



CombiGuide



Retherm



MenuMix



Protokolle



Top 12



Erstellen



Historie



CombiCare



Spülen



Mittel



Parameter

15/06/2024



EINFACHE BEDIENUNG

COMBI OS

Plötzlich ist alles ganz einfach -
und super schnell

Wir nennen es COMBI OS, dahinter steckt ein neuartiges Bedienkonzept und eine hoch-performante Elektronik. Das Ergebnis ist eine Bedienung, die das Wort „einfach“ wirklich verdient. Zudem ist die Reaktionszeit auf Eingaben schneller denn je und auch lange Wartezeiten beim Einschalten sind passé.

Auf Wunsch designen Sie Ihre eigene Bedienoberfläche. Sie entscheiden, welche Funktionen Sie brauchen. Alles andere blenden Sie aus. Einfach per Drag & Drop. Erleben Sie eine neue Simplizität und Schnelligkeit.

Es macht richtig Spaß, mit dem CHEF'S COMBI zu arbeiten.

Das Wichtigste im Überblick:

Sie entscheiden einfach per Drag & Drop was Sie auf Ihrem Display sehen wollen und was nicht.

- Kürzeste Reaktionszeit vermeidet lästige Wartezeiten beim Bedienen.
- Bedienfunktionen wie beim Smartphone (Ziehen, Wischen, etc.) auf einem hochauflösendem 10"-Touch-Display.

EINFACHE BEDIENUNG

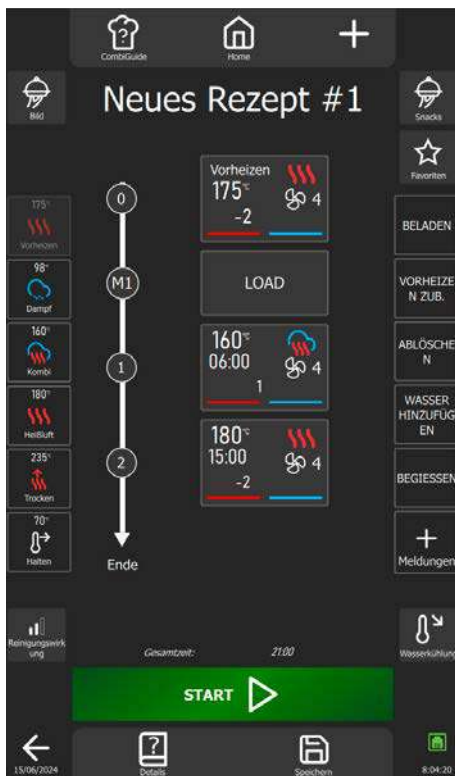
MANUELLES KOCHEN MIT AUTO CLIMATE

Sie sind der Chef

Der CHEF'S COMBI macht genau das, was Sie von ihm verlangen. Blitzschnell reagiert er auf Ihre Vorgaben und passt die Garraumbedingungen entsprechend an.

Übersichtlich und einfach ist die Bedienung, und Sie sind stets gut informiert. Wenn Sie mit Ihrem Garergebnis zufrieden sind, programmieren Sie den Ablauf und speichern diesen auf Wunsch mit Bild in der Garbibliothek ab.

**So muss manuelles Kochen sein:
präzise, einfach und schnell.**

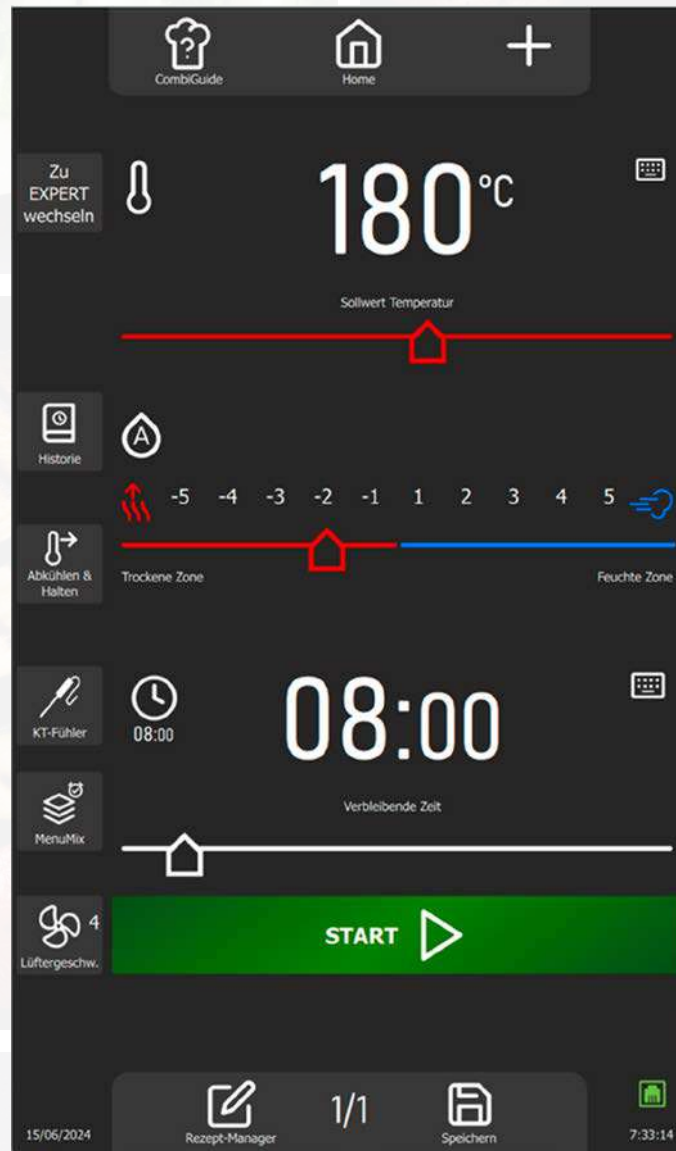


Kinderleicht erstellen Sie Programme mit vordefinierten Garbausteinen.

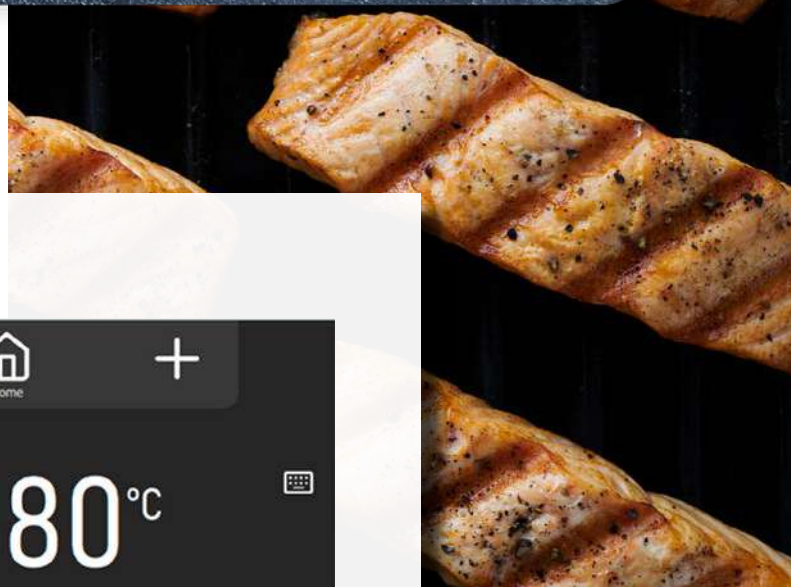


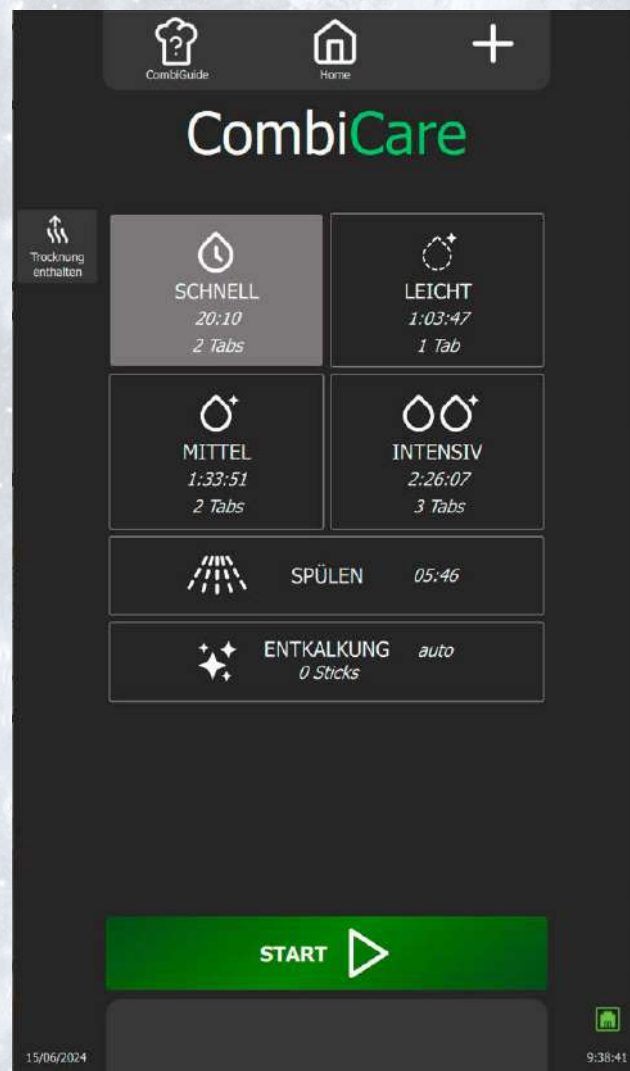
Der Kerntemperatur-Assistent gibt nützlich Hinweise welche Kerntemperatur für welches Produkt die Richtige ist.

HEISSLUFTDÄMPFER CHEF'S COMBI



AUTO CLIMATE unterstützt Sie auf Wunsch im manuellen Modus. Sie wählen die Temperatur und AUTO CLIMATE stellt für Sie die das dazu passende Garraumklima ein.





- Die Verwendung von Feststoffchemie macht die Reinigung einfach und vor allem sicher.
- Zahlreiche unterschiedliche Reinigungsprogramme zur idealen Anpassung an den Verschmutzungsgrad.
- Verschmutzungserkennung mit Reinigungsvorschlag spart Ressourcen.

EINFACHE REINIGUNG

COMBI CARE – AUTOMATISCHE REINIGUNG UND PFLEGE

Günstig, sicher und hygienisch rein

Feststoffchemie zugeben, Reinigung starten und ab nach Hause. So einfach kann reinigen sein. Nach kurzer Zeit sind der Garraum, Dampfgenerator und Geräteablauf hygienisch sauber, gepflegt und frei von Kalkablagerungen.

Wenn nötig kann der CHEF'S COMBI mit dem Kurzprogramm auch in Minutenschnelle zwischen-
durch gereinigt werden.

Der CHEF'S COMBI kommt dank der speziellen Technik und der Verschmutzungserkennung mit wenig Chemie, Energie und Zeit aus.

COMBI CARE schont die Umwelt
und den Geldbeutel.



HOHE WIRTSCHAFTLICHKEIT

NIEDRIGE BETRIEBSKOSTEN

Kalkulieren Sie selbst

Mit dem CHEF'S COMBI haben Sie Ihre Kosten stets im Griff. Gerade im laufenden Betrieb ist er einer der Sparsamsten seiner Klasse.

Minimale Verbräuche von Wasser, Energie und geringe Reinigungskosten machen den CHEF'S COMBI so günstig. Zusätzlich sparen Sie gegenüber herkömmlicher Küchentechnik noch erheblich an Wareneinsatz, Zeit und Platz. Und was die Anschaffungskosten angeht, werden Sie auch erfreut sein.

Restaurant mit rund 200 Mahlzeiten pro Tag.*

	Jährliche Kosten mit vor 2016 produzierten herkömmlichen Kombidämpfern	Kosten mit CHEF'S COMBI	Jährliche Einsparung
Rohware Bis zu 15 %* weniger Rohwareneinsatz. COMBI CLIMATE CONTROL in Verbindung mit COMBI GUIDE sichert optimale Garergebnisse, reduziert Schnitt- und Garverluste sowie Ausschuss.	105.600 €	89.670 €	15.930 €
Energie Bis zu 15 %* reduzierte Energiekosten dank guter Isolation und effizienter Regelungssysteme.	61.200 kWh/Jahr, 0,25 € pro kWh = 15.300 €	52.020 kWh/Jahr, 0,25 € pro kWh = 13.005 €	2.295 €
Arbeitszeit* Reduzierter Arbeitsaufwand durch COMBI GUIDE, einfache und schnelle Bedienung sowie verkürzte Garzeiten.	900 Stunden pro Jahr, 25 € pro Stunde = 22.500 €	540 Stunden pro Jahr, 25 € pro Stunde = 13.500 €	9.000 €
Wasserverbrauch für Reinigung** COMBI CARE sichert eine effektive Reinigung mit geringem Wasserverbrauch.	18.032 Liter pro Jahr, 4€ pro m ³ = 72 €	16.128 Liter pro Jahr, 4€ pro m ³ = 64 €	8 €

Jährliche Einsparung 27.233 €

* Vergleich mit vor 2016 produzierten Kombidämpfern

** Annahme: Betrieb 20 Tage pro Monat (mittags und abends). Nutzung von zwei 10 x 1/1GN Kombidämpfern, 14 medium Reinigungen pro Monat.

HEISLUFTDÄMPFER CHEF'S COMBI



Großküche mit rund 1.000 Mahlzeiten pro Tag.*

	Jährliche Kosten mit vor 2016 produzierten herkömmlichen Kombidämpfern	Kosten mit CHEF'S COMBI	Jährliche Einsparung
Rohware Bis zu 15 %* weniger Rohwareneinsatz. COMBI CLIMATE CONTROL in Verbindung mit COMBI GUIDE sichert optimale Garergebnisse, reduziert Schnitt- und Garverluste sowie Ausschuss.	300.000 €	255.000 €	45.000 €
Energie Bis zu 15 %* reduzierte Energiekosten dank guter Isolation und effizienter Regelungssysteme.	308.000 kWh/Jahr, 0,25 € pro kWh = 77.000 €	261.800 kWh/Jahr, 0,25 € pro kWh = 65.450 €	11.550 €
Arbeitszeit* Reduzierter Arbeitsaufwand durch COMBI GUIDE, einfache und schnelle Bedienung sowie verkürzte Garzeiten.	5.800 Stunden pro Jahr, 25 € pro Stunde = 145.000 €	3.480 Stunden pro Jahr, 25 € pro Stunde = 87.000 €	58.000 €
Wasserverbrauch für Reinigung** COMBI CARE sichert eine effektive Reinigung mit geringem Wasserverbrauch.	51.520 Liter pro Jahr, 4€ pro m ³ = 210 €	46.080 Liter pro Jahr, 4€ pro m ³ = 184 €	26 €

Jährliche Einsparung 114.576 €

* Vergleich mit vor 2016 produzierten Kombidämpfern

** Annahme: Betrieb 20 Tage pro Monat (mittags und abends). Nutzung von zwei 20 x 1/1GN Kombidämpfern, 20 medium Reinigungen pro Monat.

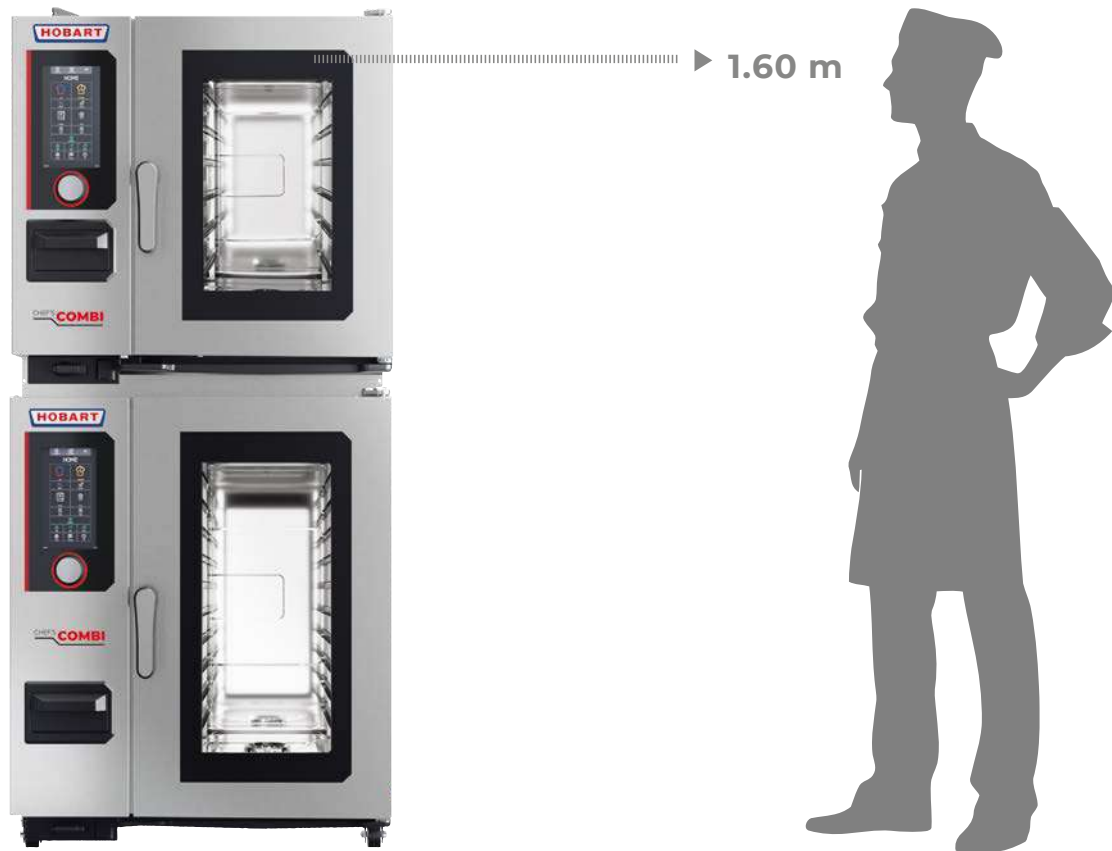
SICHER & NACHHALTIG

DER CHEF'S COMBI IST SICHER

Maximale Einschubhöhe von 1,60 m

Seit langem fordern Berufsgenossenschaften eine Höhenbegrenzung für den obersten Einschub. Wir sind uns dieser Verantwortung bewusst.

Wir haben es geschafft, dass alle CHEF'S COMBI, und vor allem alle Turmvarianten, eine maximale Einschubhöhe von 1,60 m nicht überschreiten. Darüber hinaus bietet der CHEF'S COMBI zahlreiche Sicherheitssysteme, damit ein Unfall nahezu ausgeschlossen ist.



HEISSLUFTDÄMPFER CHEF'S COMBI

DER CHEF'S COMBI IST NACHHALTIG

Ressourcenschonung mit System

Seit Jahrzehnten ist nachhaltiges Handeln für uns selbstverständlich. Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit beginnt in der Produktentwicklung. Hier forschen wir an innovativen, ressourcenschonenden Lösungen und es setzt sich fort in unserer Produktion unter Verwendung erneuerbarer Energien und moderner Fertigungsanlagen.

Der CHEF'S COMBI ist das Ergebnis dieser Arbeit. Er gehört zu den Kochsystemen mit den geringsten Ressourcenverbräuchen.

Unserer Umwelt zuliebe.





SERVICE

HOBART Maschinen und Anlagen bieten ein Maximum an Funktionalität und Wirtschaftlichkeit. Dieses Ziel verfolgt auch der Technische Werkskundendienst von HOBART. Durch eine optimale technische Betreuung ist er der Garant für höchstmögliche Betriebssicherheit.

Innerhalb **Deutschlands** betreuen bundesweit und flächendeckend über **200** hoch qualifizierte Kundendiensttechniker mehr als **50.000** HOBART Maschinen und Anlagen.

Unsere Vorteile:

- 24/7 Erreichbarkeit
- 13.000 Ersatzteile dauerhaft auf Lager, davon 1.000 Ersatzteile pro Servicefahrzeug
- Übernachtlieferungen bei fehlenden Ersatzteilen
- 90 % Fertigstellung nach dem ersten Anruf
- Kundenspezifische Service-Lösungen für Ihre Großanlage; maßgeschneiderte Serviceverträge für Ihre Betriebs- und Budgetsicherheit



SMARTCONNECT



HOBART SMARTCONNECT APP

Das Wichtigste auf einen Blick

Mithilfe der HOBART SmartConnect App haben Sie die Möglichkeit, 5 Jahre lang kostenfrei eine umfassende Übersicht über den aktuellen Status Ihrer Maschine zu erhalten.

Vernetzen, informieren, profitieren

Auf Grundlage dieser Daten können Sie Stillstände vermeiden und sich mit dem werkseigenen Kundendienst oder einem geschulten Servicepartner in Verbindung setzen. Außerdem bietet SmartConnect für kleinere Störungen bebilderte Anleitungen, sodass Sie diese selbständig beheben können.

In welchen Ländern und Sprachen SmartConnect verfügbar ist sowie weiterführende Informationen erhalten Sie unter www.HobartSmartConnect.de

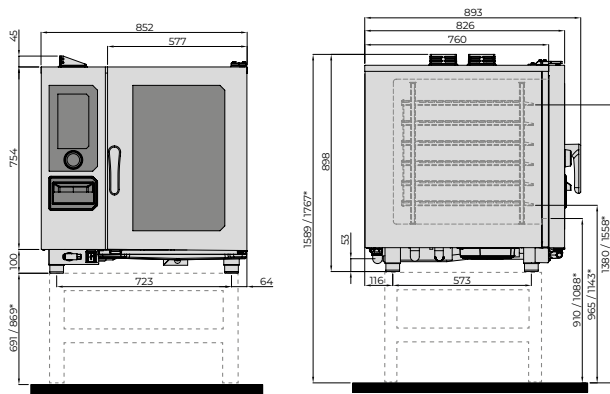
Alle Funktionen im Überblick

- Maschinenstatus (Behalten Sie den Status all Ihrer Maschinen im Auge)
- Geräteinformationen (mit allen wichtigen Einstellungen und Informationen der Maschine)
- Aufzeichnung von Fehlermeldungen (zusätzlich werden Sie per E-Mail über Systemfehler informiert)
- Betriebskostenrechner (Kostenübersicht der Verbräuche)
- Hygieneinformationen (Informationen über Temperaturverläufe und durchgeführte Reinigungen)
- Auslastung (Daten über die effektive Nutzung der Maschine)

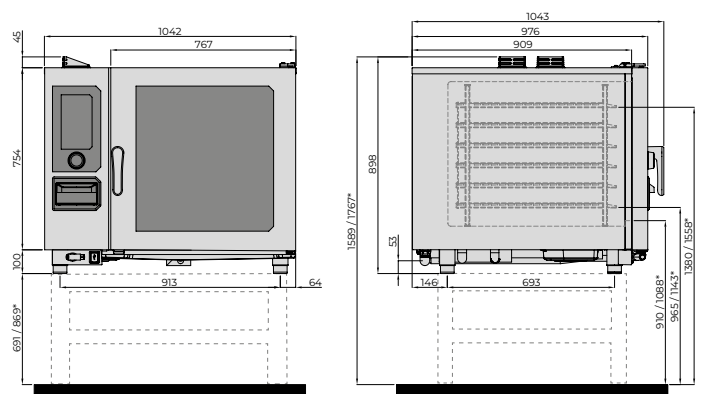


ZEICHNUNGEN

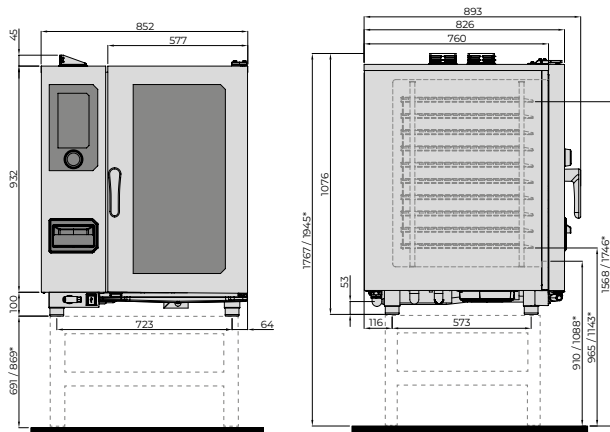
CHEF'S COMBI 061E



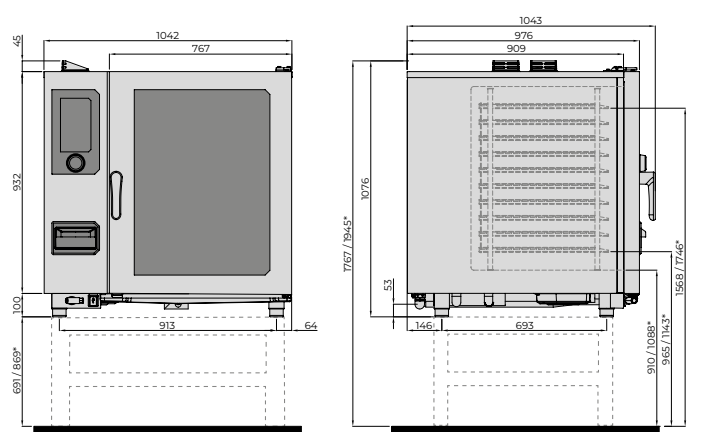
CHEF'S COMBI 062E



CHEF'S COMBI 101E



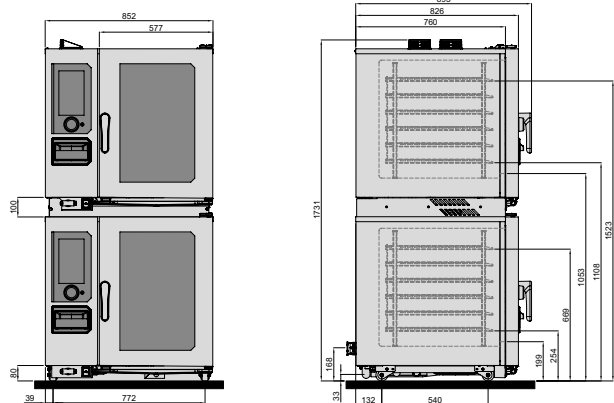
CHEF'S COMBI 102E



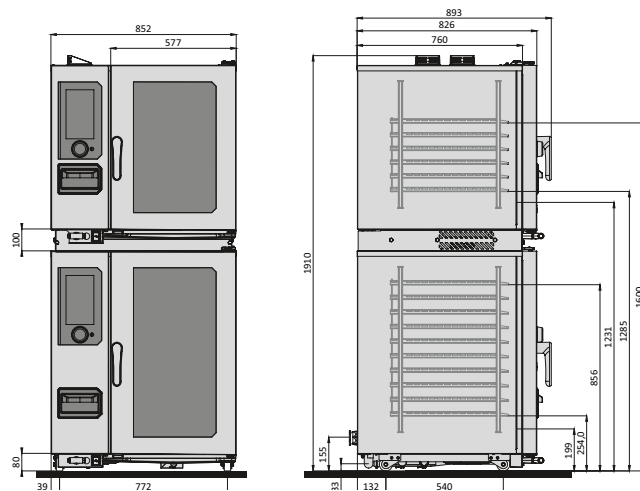
* Je nach Höhe des HOBART-Untergestells

ZEICHNUNGEN

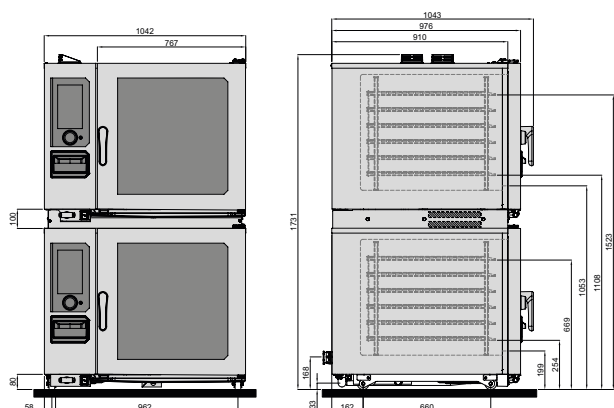
CHEF'S COMBI TWIN 061E + 061E*



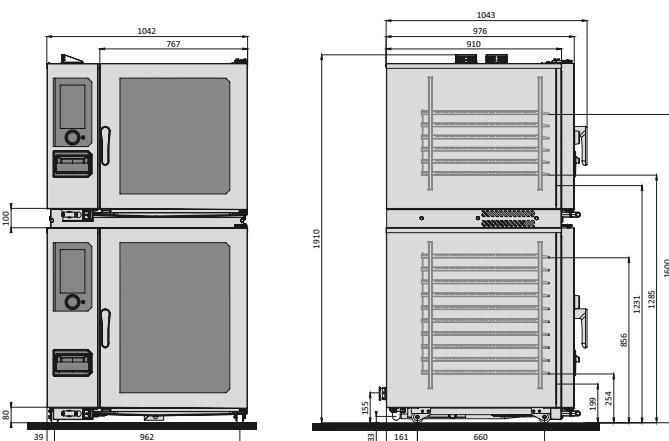
CHEF'S COMBI TWIN 061E + 101E*



CHEF'S COMBI TWIN 062E + 062E*



CHEF'S COMBI TWIN 062E + 102E*



* Für die Kombination von 2 Geräten ist ein Stapelbausatz notwendig.

TECHNISCHE DATEN

MODELLE	CHEF'S COMBI	
	061E	062E
Kapazität	61	62
Anzahl Essen pro Tag	30 - 100	60 - 200
Längseinschub	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Maximale Behälterhöhe	65 mm	65 mm
Schienenabstand	83 mm	83 mm
Maximale Beladung pro Einschub	5 kg	10 kg
Maximale Beladungsmenge	30 kg	60 kg
Breite / Tiefe / Höhe	852 / 826 / 898 mm	1.042 / 976 / 898 mm
Wasseranschluss	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40	DN 40
Wasserdruck (min/max)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)

ELEKTRO

Gewicht	140 kg	170 kg
Anschlusswert	10,5 kW	21,9 kW
Absicherung	3 x 16 A	3 x 35 A
Netzanschluss	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Anschlusswert Heißluft	10,3 kW	21,6 kW
Anschlusswert Dampf	9 kW	17,5 kW

AUSSTATTUNG

Inklusive:

- Integrierte USB-Schnittstelle
- Kerntemperaturfühler mit drei Messpunkten
- Konnektivität über Ethernet
- Integrierte ausziehbare Handbrause und umschaltbare Sprüh-/Strahlfunktion
- Speicherung und Abruf von HACCP-Daten über USB oder über unsere App „HOBART SmartConnect“
- Erkennung des Verschmutzungsgrades mit Vorschlag für einen geeigneten Reinigungszyklus

Optional:

- Umgekehrt gebandete Tür (Linksanschlag)
- Fettsammlung
- WLAN und Bluetooth sind optional über einen USB-Stick (nicht im Lieferumfang enthalten) verfügbar
- externer Kerntemperaturfühler (USB) mit einem Messpunkt für dünnes oder sehr kleines Gargut

TECHNISCHE DATEN

MODELLE	CHEF'S COMBI	
	101E	102E
Kapazität	101	102
Anzahl Essen pro Tag	80 - 150	150 - 300
Längseinschub	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Maximale Behälterhöhe	65 mm	65 mm
Schienenabstand	67 mm	67 mm
Maximale Beladung pro Einschub	5 kg	10 kg
Maximale Beladungsmenge	50 kg	100 kg
Breite / Tiefe / Höhe	852 / 826 / 1.075 mm	1.042 / 976 / 1.075 mm
Wasseranschluss	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40	DN 40
Wasserdruck (min/max)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)

ELEKTRO

Gewicht	155 kg	190 kg
Anschlusswert	18,2 kW	35,9 kW
Absicherung	3 x 32 A	3 x 63 A
Netzanschluss	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Anschlusswert Heißluft	18 kW	35,6 kW
Anschlusswert Dampf	17,5 kW	35 kW

ZUBEHÖR

- TWIN Stapelset - Zwei Kombidämpfer, einfach übereinander kombiniert
- Untergestelle
- Einhängestelle
- Ablufttechnik / Dunstabszugshauben
- Tellerhordengestellwagen
- Systeme für Bankett
- Kochzubehör (Bleche, Roste, etc.)
- Geräteanschluss-Kit

REINIGUNGS- UND PFLEGEPRODUKTE

CHEF'S COMBI Reiniger-Tabs

Hocheffiziente Reinigungstabletten, die ein hohes Maß an Hygiene und Einsparung ermöglichen. Individuell auf die Bedürfnisse einer optimalen Pflege der Geräte abgestimmt, erfüllen sie höchste Qualitätsansprüche.

CHEF'S COMBI Care-Sticks

Die Care-Sticks vereinfachen die Wartung des Kombidämpfers. Die Wirkstoffe schützen aktiv vor Kalkablagerungen und Schmutz im Garraum und im Dampfgerar. Mit bester Langzeitpflege für das ganze System und dadurch maximaler Betriebssicherheit.



DAS UNTERNEHMEN

Wir sind HOBART

HOBART ist Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik und renommierter Hersteller von Gar-, Zubereitungs- und Umwelttechnik. Gegründet 1897 in Troy, Ohio, beschäftigt HOBART heute weltweit über 6.900 Mitarbeiter. Am Produktionsstandort Offenburg, Deutschland, entwickelt, produziert und vertreibt HOBART Spültechnik weltweit. International setzen Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtschiffe, Automobilzulieferer, Forschungszentren und Pharmaunternehmen auf unsere innovativen Produkte, die Spitzenreiter im Bereich Wirtschaftlichkeit und Ökologie sind.

Ein Unternehmen der ITW-Gruppe.

UNSER FOKUS

Innovativ – Wirtschaftlich – Nachhaltig

Das ist unsere Maxime. **Innovativ** zu sein bedeutet für uns, technologisch immer wieder neue Maßstäbe zu setzen, verbunden mit einem echten Kundenerwartungswert. Möglich macht dies ein konzerneigenes Technologiezentrum und ein Innovationszentrum für Spültechnik an unserem Stammsitz in Deutschland. Mit gebündelter Innovationskraft entstehen hier hocheffiziente Produkte, die unsere Stellung als Technologieführer immer wieder bestätigen. **Wirtschaftlich** zu sein bedeutet für uns, Maßstäbe in Bezug auf geringste Betriebskosten und Ressourcenverbräuche zu setzen und den Markt kontinuierlich zu revolutionieren. **Nachhaltig** zu sein bedeutet für uns, ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen und eine nachhaltige Energiepolitik. Dies gilt nicht nur für das Produkt im Einsatz, sondern gesamtumfassend für alle Bereiche des Unternehmens wie Einkauf oder Produktion.



Spültechnik



Gartechnik



Zubereitungs-
technik



Speisereste-
Aufbereitungstechnik

HOBART SERVICE

Kompetent – Schnell – Zuverlässig

HOBART Servicetechniker sowie HOBART Servicepartner sind die „wahren“ Spezialisten. Durch intensive Schulung und langjährige Erfahrung verfügen diese Techniker über eine einzigartige und detaillierte Produktkenntnis. Wartungs- und Reparaturarbeiten werden somit stets kompetent, schnell und zuverlässig durchgeführt.

HÖCHSTLEISTUNGEN

In Ihrer Küche

Wir von HOBART sind stolz, Ihnen absolut zuverlässige innovative und qualitativ hochwertige Maschinen für Ihre Küche zu liefern. Diese haben wir so entwickelt und gebaut damit Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags bestens meistern können.

Let's make it happen!

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 10/2024. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 10/2024. 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 10/2024. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

