

HOBART

COTTURA

FORNO TERMOCONVEZIONE-VAPORE CHEF'S COMBI





HOBART

PERFORMANCE COMPLETA
NELLA TUA CUCINA

HOBART è fiera di offrire attrezzature da cucina affidabili e di alta qualità, progettate e testate per far fronte alle esigenze che si possono presentare ogni giorno – con HOBART è possibile!

Let's make it happen!

**TUTTO QUELLO
DI CUI AVETE
BISOGNO.**





HOBART



CHEF'S **COMBI**

HOBART

MOLTI SETTORI

molte sfide

1 SOLUZIONE



OSPITALITÀ

Bistro e caffetteria /
alberghi e ristoranti



RISTORAZIONE COLLETTIVA

Ospedali / case di cura / mense /
mense scolastiche - scuole e università



PANETTERIA

Prodotti da forno / produzione /
industria pasticceria e pane



MERCATO DELLA MACELLERIA

Macelleria / industria della produzione di carni



AIRLINE CATERING



GLOBAL MARINE





TUTTO QUELLO DI CUI AVETE BISOGNO. FACILE DA USARE, PRESTAZIONI ECCELENTI, CONVENIENTE

Un forno termoconvezione-vapore con si può ottenere sempre esattamente la qualità del cibo che desideri. Un display chiaro che risponde ai comandi con una velocità incredibile ed è molto facile da usare, anche per il personale di cucina non specializzato. Un forno facile da mantenere: Basso consumo di risorse e pulizia economica ed efficace con speciali pastiglie detergenti.

Tutto questo è offerto da CHEF'S COMBI.

LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI A COLPO D'OCCHIO

COMBI OS

Un sistema operativo intuitivo e reattivo che si adatta alle tue esigenze

COMBI CLIMATE CONTROL

Gestione avanzata del clima per risultati di cottura eccezionali.

Cottura manuale con AUTO CLIMATE

Preciso, veloce e facile da usare.

COMBI GUIDE

Cottura automatica guidata, che garantisce risultati sempre perfetti, indipendentemente da chi si occupa dei comandi.

COMBI CARE

Pulizia automatica rapida, efficace e economica.

MENU MIX

Semplicità dei carichi misti.

E NOSTRE SOLUZIONI PER ESIGENZE SPECIALI

Versioni sovrapposte

Per la massima flessibilità e varietà di alimenti quando lo spazio è limitato. Scoprite un nuovo mondo di possibilità con due CHEF'S COMBI sovrapposti l'uno sull'altro.

Banqueting

Per eventi da 30 a 1000 ospiti. I pasti vengono disposti sui piatti mentre sono freddi e rigenerati su carrelli speciali da banqueting nello CHEF'S COMBI

Porta con cerniera sinistra

(per forno convezione-vapore a 6 o 10 livelli):

La porta di CHEF'S COMBI può essere adattata alle condizioni della vostra cucina per facilitarne l'accesso.

Separazione dei grassi integrata

Per evitare che il grasso penetri nei sistemi di drenaggio, offriamo un sistema integrato di separazione dei grassi. Il grasso viene raccolto in contenitori esterni per essere poi smaltito.

Cappa a condensazione

Grazie alla cappa a condensazione integrata, CHEF'S COMBI può essere installato anche in luoghi privi di cappa di aspirazione centrale. Qualsiasi vapore creato viene raccolto, condensato e trasportato attraverso l'uscita.

HOBART



I MODELLI

TI AIUTIAMO A SCEGLIERE!

CHEF'S COMBI 061

Capacità: 6 x 1/1 GN
Pasti giornalieri: 30 - 100
Carico totale massimo: 30 kg



CHEF'S COMBI 062

Capacità: 6 x 2/1 GN
Pasti giornalieri: 60 - 200
Carico totale massimo: 60 kg



CHEF'S COMBI 101

Capacità: 10 x 1/1 GN
Pasti giornalieri: 80 - 150
Carico totale massimo: 50 kg



CHEF'S COMBI 102

Capacità: 10 x 2/1 GN
Pasti giornalieri: 150 - 300
Carico totale massimo: 100 kg



CHEF'S COMBI TWIN

Per ottenere capacità ancora maggiori senza occupare troppo spazio, i modelli sopraelencati possono essere impilati uno sopra l'altro. Un kit di sovrapposizione consente di combinare elettrodomestici con unità da 2 x 6 livelli oppure da 1 x 6 e 1 x 10 livelli.





RISULTATI DI COTTURA PERFETTI

COMBI CLIMATE CONTROL

Prestazioni e precisione per risultati di cottura sorprendenti.

Per cucinare un ottimo cibo è fondamentale che il forno funzioni al meglio. Il CHEF'S COMBI include tutte le caratteristiche importanti per portare la vostra cucina a un livello superiore.

Sia che si tratti di grigliare, arrostitire, cuocere al forno, cuocere al vapore, cuocere in camicia o in sous vide, il vostro forno cuocerà ogni cosa secondo i vostri gusti.

Affidatevi a CHEF'S COMBI.

LE FUNZIONI CHIAVE A COLPO D'OCCHIO



Umidificazione per risultati di cottura eccezionali, morbidezza interna e croccantezza esterna.



Calore a convezione compreso tra 30 e 300 °C.
Cottura a vapore compresa tra 30 e 100 °C.
Cottura a vapore surriscaldato compresa tra 101 e 130 °C e cottura combinata tra 30 e 300 °C.



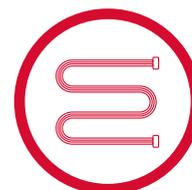
Controllo preciso della temperatura al singolo grado, cruciale per la preparazione di cibi delicati o per la cottura sous vide.



Controllo dell'umidità da 0 a 100%.
Il sensore Lambda fornisce un'umidità precisa anche a temperature inferiori a 100 °C.



Deumidificazione ad alte prestazioni per croste croccanti e doratura uniforme, indipendentemente dalla quantità di carico.



I potenti elementi riscaldanti garantiscono tempi di riscaldamento brevi e una rapida compensazione del calo di temperatura a pieno carico o in caso di frequenti aperture della porta, come nel funzionamento à la carte.



5 velocità della ventola e un sistema di distribuzione dell'aria controllato con ventola ad inversione di marcia garantiscono una distribuzione ideale dell'energia nella camera di cottura.

RISULTATI DI COTTURA PERFETTI

COMBI GUIDE - IL VOSTRO ASSISTENTE CULINARIO

Approfittate dell'esperienza culinaria offerta da CHEF'S COMBI. Seguite la guida rapida e semplice per creare piatti gustosi proprio come piace a voi. Indipendentemente da cosa si sta cucinando o da chi sta cucinando, CHEF'S COMBI offre sempre gli stessi risultati. È sufficiente inserire il risultato che si desidera ottenere e CHEF'S COMBI si occuperà di tutto il resto.

Potete controllare tutte le impostazioni di cottura in qualsiasi momento e effettuare le regolazioni necessarie.

Tutta l'assistenza di cui avete bisogno a portata di mano.

Non è necessaria alcuna lunga formazione

Dovrete semplicemente specificare la modalità di cottura dei cibi. CHEF'S COMBI configura automaticamente i parametri di cottura ideali.

In base alla quantità di cibo da cuocere, il riconoscimento del carico effettua le regolazioni necessarie per garantire un risultato identico, indipendentemente dalla quantità di cibo cucinata di volta in volta.



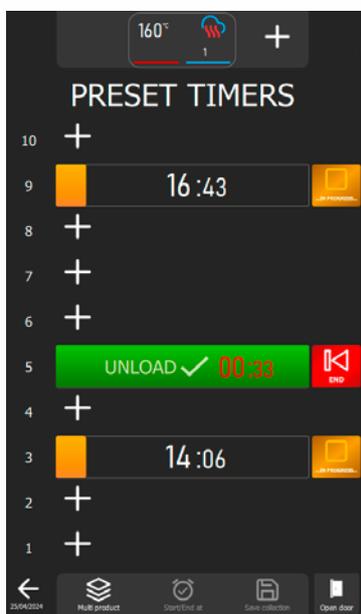
MENU MIX

Semplicità dei carichi misti -
opzioni senza pari

MENU MIX monitora tutti i livelli al singolo secondo. Tutto quello che devi fare è caricare il cibo e scegliere l'opzione desiderata: CHEF'S COMBI ti avviserà quando il cibo è cotto.

MENU MIX fornisce inoltre informazioni utili su quali cotture sono compatibili. Potete inoltre creare e salvare un menu misto per le future preparazioni. CHEF'S COMBI garantisce che tutto venga preparato proprio come l'avete immaginato.

Risultati eccellenti senza eccezioni.



Qualsiasi cosa mettiate in forno per un menu misto è monitorata al singolo secondo. Le impostazioni sono rapide e facili da configurare. CHEF'S COMBI vi avvisa non appena il cibo è pronto.



CombiGuide

Screen manager



HOBART

HOME



Cook



CombiGuide



Delta T



Retherm



MenuMix



Protocols



Top 12



Create



History



Rinse



Quick



Light



Strong



Settings

2024/03/24



FACILITÀ D'USO

COMBI OS

Rendere tutto più semplice e veloce

Basato su un moderno concetto operativo e su un'elettronica ad alte prestazioni, COMBI OS dà un nuovo significato al termine „facile da usare“. Il tempo di risposta agli input è più rapido che mai e i lunghi tempi di avvio dopo l'accensione del forno appartengono ormai al passato.

Puoi anche progettare la tua interfaccia utente e decidere quali funzionalità desideri avere. Tutto il resto è nascosto. Basta trascinare e rilasciare. Ridefinire i termini semplicità e velocità.

È divertente cucinare con lo CHEF'S COMBI.

Le caratteristiche principali in sintesi:

Decidi cosa vuoi vedere sul tuo display e cosa vuoi nascondere.

- Tempi di risposta brevi significano nessun ritardo prolungato durante l'utilizzo del forno
- Funzioni simili a quelle di uno smartphone (trascinamento, scorrimento, ecc.) su uno schermo touchscreen da 10" ad alta risoluzione.

FACILITÀ D'USO

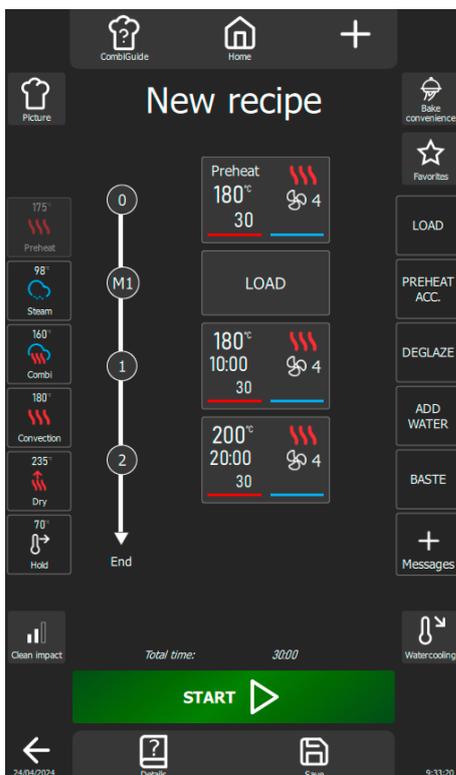
COTTURA MANUALE CON AUTO CLIMATE

Il controllo è nelle vostre mani.

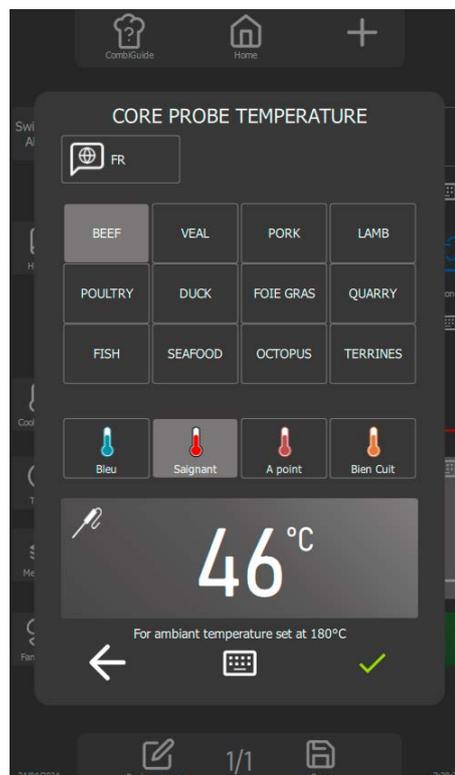
CHEF'S COMBI fa esattamente ciò che gli viene richiesto regolando rapidamente le condizioni di cottura in base alle tue richieste di temperatura

Il funzionamento è chiaro e semplice e sarai sempre informato al meglio. Se siete soddisfatti del risultato finale, perché non salvare il processo nel ricettario con un'immagine?

Dopo tutto, cucinare manualmente dovrebbe essere preciso, facile e veloce.

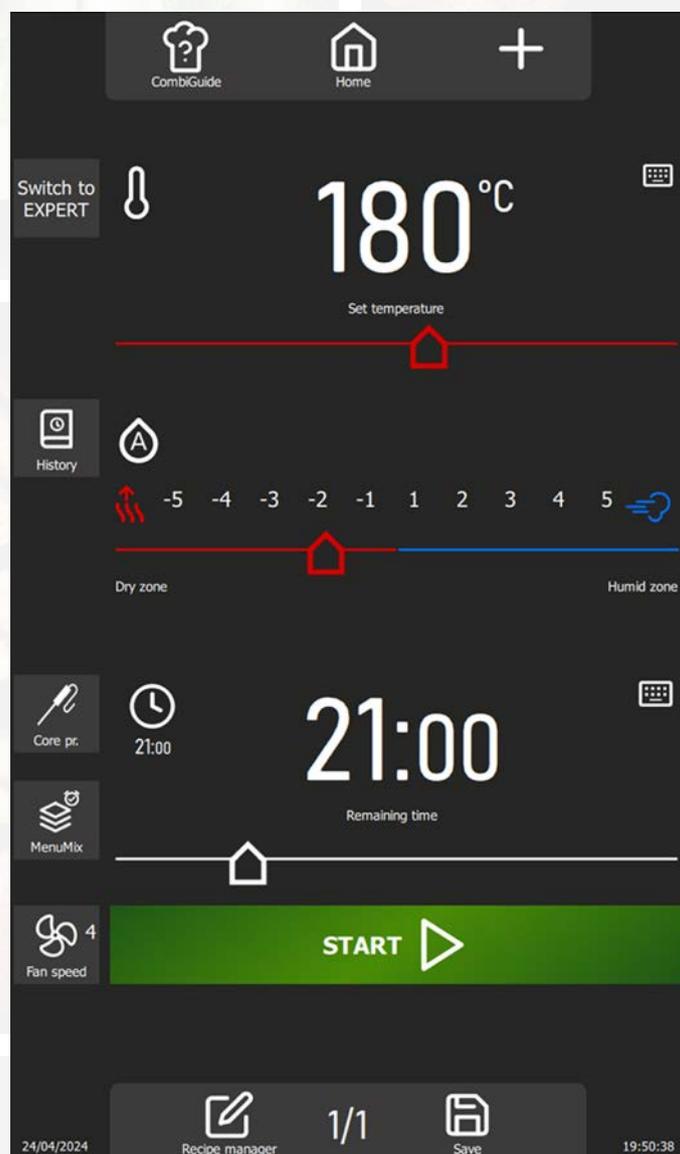


Creare programmi con fasi di cottura predefinite è semplicissimo.

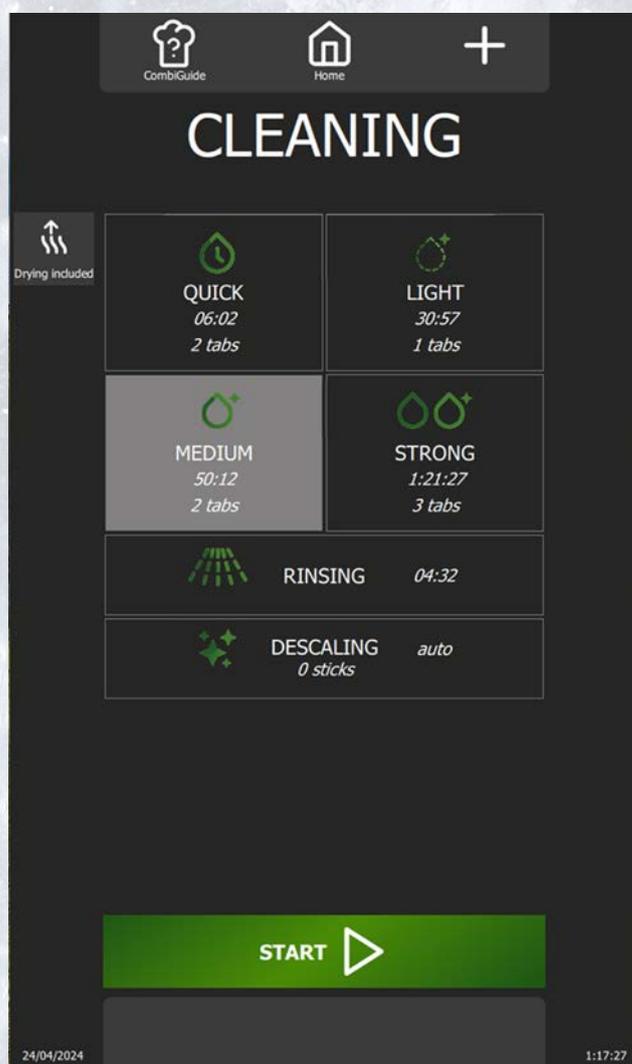


L'assistente per la temperatura interna fornisce informazioni utili sulla temperatura interna ideale per il vostro prodotto.

FORNO TERMOCONVEZIONE-VAPORE CHEF'S COMBI



Su richiesta, l'AUTO CLIMATE offre assistenza per la cottura manuale. Tutto quello che dovrete fare è selezionare la temperatura e l'AUTO CLIMATE si occuperà di regolare i parametri.



- L' utilizzo di detergenti allo stato solido rende la pulizia più semplice e, soprattutto, più sicura.
- Un vasto assortimento di programmi di pulizia per affrontare il livello specifico di sporco.
- Il rilevamento automatico dello sporco consiglia la pulizia appropriata, evitando lo spreco di risorse.

FACILE PULIZIA

COMBI CARE – PULIZIA E MANUTENZIONE AUTOMATICA

Conveniente, sicura e igienica.

Vi basterà aggiungere detersivi, avviare il ciclo di pulizia e andate a casa. Pulire può essere davvero facile. In un attimo, il vano cottura, il generatore di vapore e lo scarico saranno igienicamente puliti, preservati e privi di calcare.

Se necessario, CHEF'S COMBI può essere pulito al volo in pochi minuti grazie al programma rapido.

Grazie a una speciale tecnologia e al riconoscimento dello sporco, CHEF'S COMBI richiede meno detersivi, meno energia e meno tempo rispetto ai tradizionali forni termoconvezione-vapore.

**COMBI CARE protegge l'ambiente
e il tuo portafoglio.**



ELEVATO RISPARMIO DEI CONSUMI

BASSI COSTI OPERATIVI

Calcolate voi stessi.

Con CHEF'S COMBI hai sempre i tuoi costi sotto controllo. Soprattutto durante il funzionamento, è uno dei più economici della sua categoria. Il design ad alta efficienza energetica e il consumo minimo di acqua lo rendono una soluzione conveniente per qualsiasi tipo di attività. Grazie ai bassi costi di pulizia, al minimo impiego di risorse, di tempo e di spazio, CHEF'S COMBI offre un notevole risparmio economico.

Ma l'economicità di CHEF'S COMBI non si limita a questo. Il prezzo d'acquisto iniziale è sorprendentemente conveniente e offre un forno termoconvezione-vapore ad alte prestazioni senza dover prosciugare il conto corrente.

Ristorante che serve circa 200 pasti al giorno.*

	Costi annuali per forni termoconvezione-vapore convenzionali prodotti prima del 2016	Costi con CHEF'S COMBI	Risparmio annuale
Materie prime Fino al 15%* in meno di materie prime utilizzate. COMBI CLIMATE CONTROL in combinazione con COMBI GUIDE, garantisce risultati di cottura ottimali e riduce il calo di peso dei prodotti.	105.600 €	89.670 €	15.930 €
Energia Fino al 15%* di riduzione dei costi energetici grazie a un buon isolamento e a sistemi di controllo efficienti.	61.200 kWh/anno, 0,25 € per kWh = 15.300 €	52.020 kWh/anno, 0,25 € per kWh = 13.005 €	2.295 €
Tempi di lavoro* Riduzione del carico di lavoro grazie a COMBI GUIDE, funzionamento semplice e veloce e tempi di cottura ridotti.	900 ore per anno, 25 € per ora = 22.500 €	540 ore per anno, 25 € per ora = 13.500 €	9.000 €
Consumo di acqua per la pulizia** COMBI CARE garantisce una pulizia efficace con un basso consumo di acqua.	18.032 litri per anno, 4€ per m ³ = 72 €	16.128 litri per anno, 4€ per m ³ = 64 €	8 €

Risparmio annuale 27.233 €

* Rispetto ai forni termoconvezione-vapore prodotti prima del 2016

** Presupposto: Funzionamento per 20 giorni al mese (pranzo e cena). Utilizzo di due forni termoconvezione-vapore 10 x 1/1GN, 14 pulizie medie al mese.

FORNO TERMOCONVEZIONE-VAPORE CHEF'S COMBI



Ristorante che serve circa 1.000 pasti al giorno.*

	Costi annuali per forni termoconvezione-vapore convenzionali prodotti prima del 2016	Costi con CHEF'S COMBI	Risparmio annuale
Materie prime Fino al 15%* in meno di materie prime utilizzate. COMBI CLIMATE CONTROL in combinazione con COMBI GUIDE, garantisce risultati di cottura ottimali e riduce il calo di peso dei prodotti.	300.000 €	255.000 €	45.000 €
Energia Fino al 15%* di riduzione dei costi energetici grazie a un buon isolamento e a sistemi di controllo efficienti.	308.000 kWh/anno, 0,25 € per kWh = 77.000 €	261.800 kWh/anno, 0,25 € per kWh = 65.450 €	11.550 €
Tempi di lavoro* Riduzione del carico di lavoro grazie a COMBI GUIDE, funzionamento semplice e veloce e tempi di cottura ridotti.	5.800 ore per anno, 25 € per ora = 145.000 €	3.480 ore per anno, 25 € per ora = 87.000 €	58.000 €
Consumo di acqua per la pulizia** COMBI CARE garantisce una pulizia efficace con un basso consumo di acqua.	51.520 litri per anno, 4€ per m ³ = 210 €	46.080 litri per anno, 4€ per m ³ = 184 €	26 €

Risparmio annuale 114.576 €

* Rispetto ai forni termoconvezione-vapore prodotti prima del 2016

** Presupposto: Funzionamento per 20 giorni al mese (pranzo e cena). Utilizzo di due forni termoconvezione-vapore 20 x 1/1GN, 20 pulizie medie al mese.

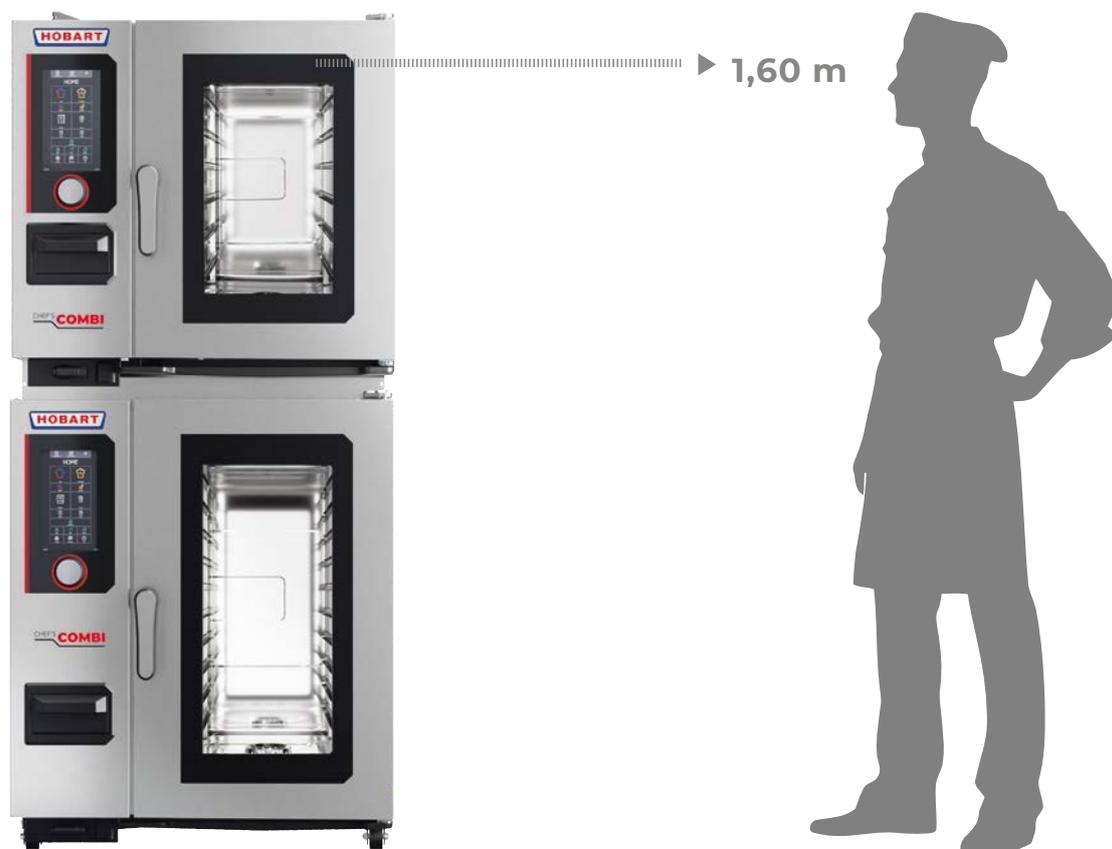
SICURO E SOSTENIBILE

CHEF'S COMBI E' SICURO

Altezza massima della rastrelliera 1,60 m.

Le associazioni professionali hanno da tempo richiesto un'altezza massima per il ripiano superiore. Siamo consapevoli del ruolo che svolgiamo.

Abbiamo deciso di limitare l'altezza massima della rastrelliera a 1,60 metri in tutti i modelli CHEF'S COMBI, specialmente nelle versioni impilate. CHEF'S COMBI è inoltre dotato di una vasta gamma di dispositivi di sicurezza per prevenire praticamente tutti gli incidenti.



CHEF'S COMBI È SOSTENIBILE

Risparmio sistematico delle risorse.

L'azione sostenibile è un pilastro centrale del nostro lavoro da decenni. Il nostro contributo alla sostenibilità inizia dal momento in cui sviluppiamo i nostri prodotti. Ricerchiamo soluzioni innovative ed ecologiche, che vengono poi prodotte utilizzando energie rinnovabili e impianti di produzione all'avanguardia.

CHEF'S COMBI è la dimostrazione di questo approccio. Come uno dei sistemi di cottura con il più basso consumo di risorse.

Per proteggere il nostro pianeta.





ASSISTENZA

Le macchine e i sistemi HOBART offrono la massima funzionalità ed efficienza economica, che è l'obiettivo della strategia di assistenza tecnica ai clienti di HOBART.

In collaborazione con la nostra rete di partner mondiale, garantiamo la perfezione nell'installazione, nella configurazione e nell'assistenza, anche per le soluzioni di sistema più complesse, quindi garantiamo la massima affidabilità operativa possibile.

La pianificazione di installazione, messa in funzione e manutenzione sono un aspetto fondamentale del successo sostenibile dei progetti tecnologici dei nostri sistemi.

Grazie alla nostra esperienza, alle nostre capacità e alla nostra rete, realizziamo piani di assistenza specifici per progetto e per cliente, per garantire un'ottima disponibilità di assistenza e un funzionamento di lunga durata e sostenibile.

- Centro di formazione HOBART
- Linea diretta con assistenza tecnica HOBART
- 13.000 parti di ricambio sempre disponibili a magazzino per una consegna express
- Pacchetti di parti di ricambio specifici per progetto
- Rete di partner locali altamente qualificati e regolarmente formati, a livello mondiale
- Competenza di technical manager regionali HOBART



**PARTNER DI
ASSISTENZA HOBART
NEL MONDO**

SMARTCONNECT



HOBART SMARTCONNECT APP

Le caratteristiche principali in breve

Grazie alla nuova app HOBART SmartConnect è possibile avere gratuitamente, per 5 anni, una panoramica dettagliata dello stato della macchina.

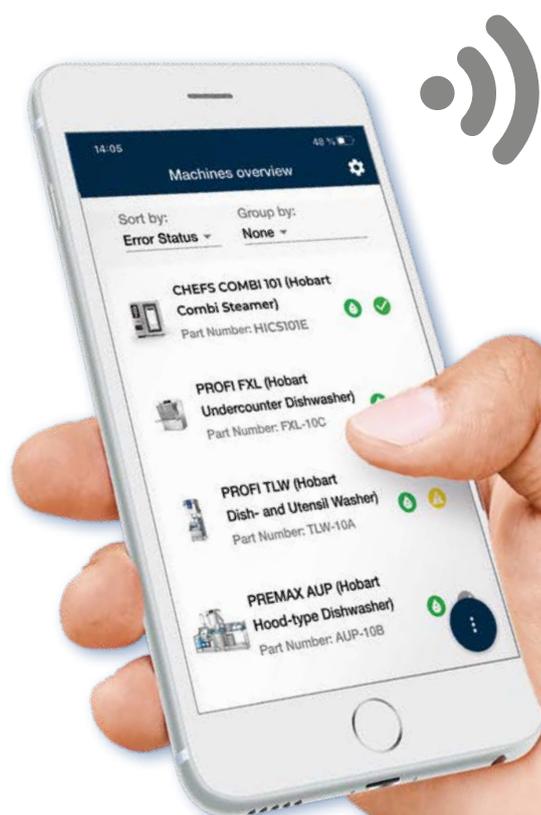
Connessione in rete, informazioni, vantaggi

Sulla base di questi dati è possibile evitare tempi di fermo e mettersi in contatto con il servizio clienti aziendale o un partner specializzato. Inoltre, SmartConnect offre guide illustrate per i guasti di minore entità, che possono così essere risolti autonomamente.

Tutte le funzioni in breve

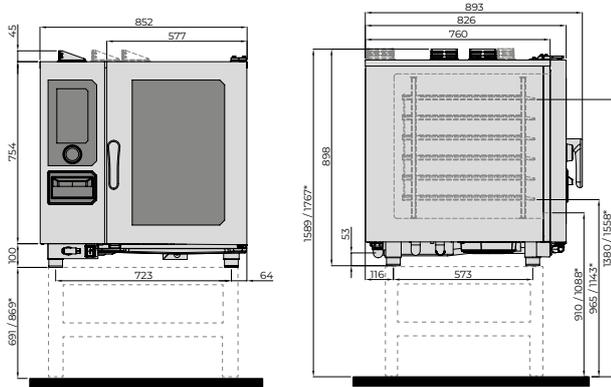
- Stato della macchina (per avere sotto controllo lo stato di tutte le macchine)
- Informazioni sull'apparecchio (con tutte le impostazioni e informazioni importanti della macchina)
- Registrazione di messaggi di errore (si viene informati degli errori di sistema anche via e-mail)
- Calcolatore dei costi di esercizio (rapida panoramica dei costi di consumo)
- Informazioni sull'igiene (in forma di registro operativo)
- Utilizzo (dati sull'utilizzo effettivo della macchina)

I dettagli sui Paesi e sulle lingue in cui è disponibile SmartConnect e ulteriori informazioni sono consultabili sul sito www.HobartSmartConnect.it

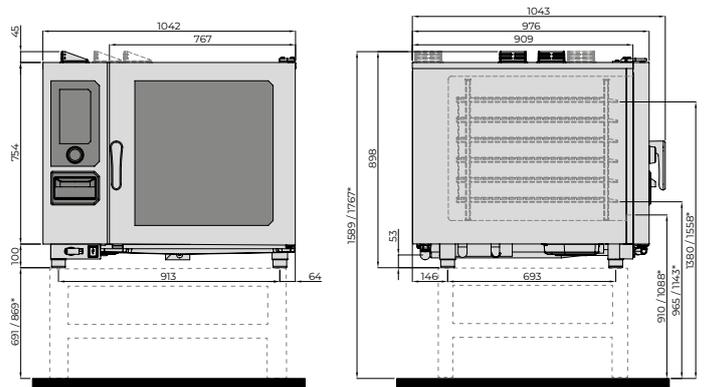


DISEGNI

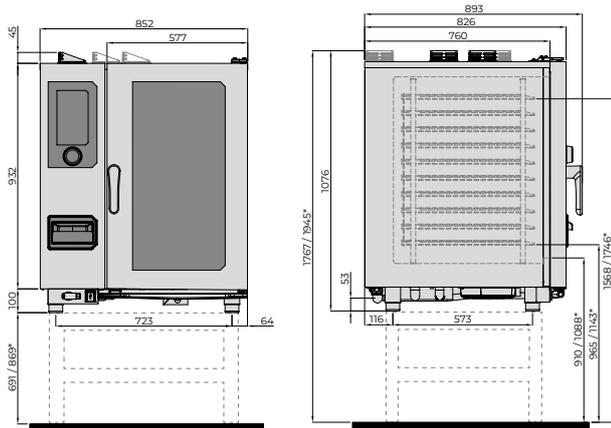
CHEF'S COMBI 061E/G



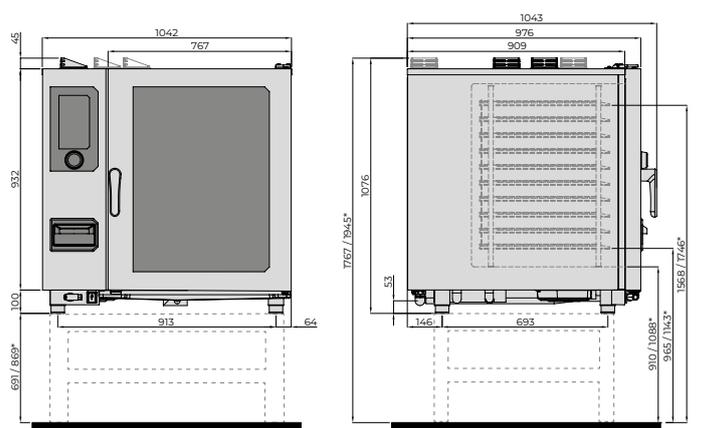
CHEF'S COMBI 062E/G



CHEF'S COMBI 101E/G

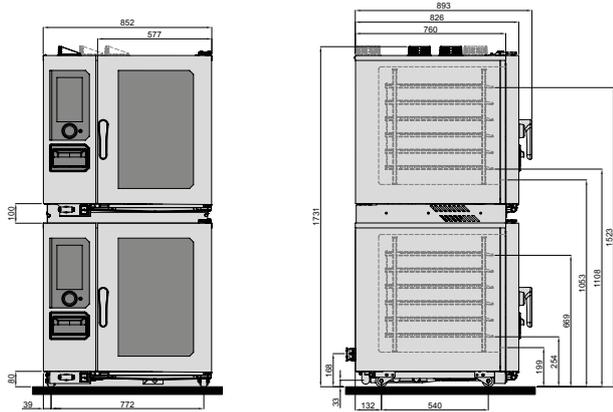


CHEF'S COMBI 102E/G

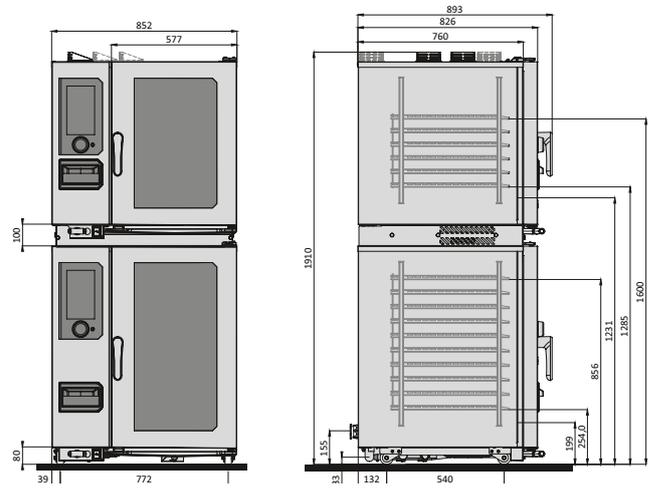


* A seconda dell'altezza del telaio di base HOBART

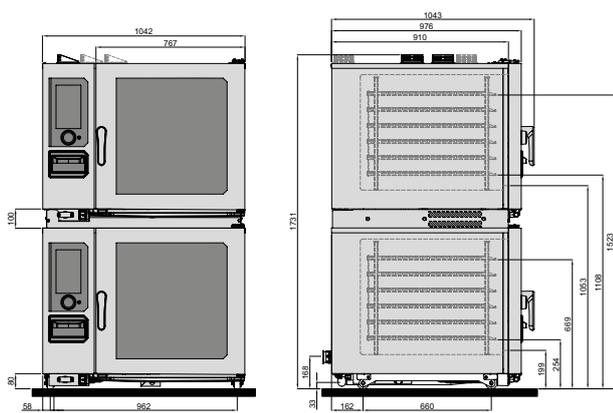
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 061E/G*



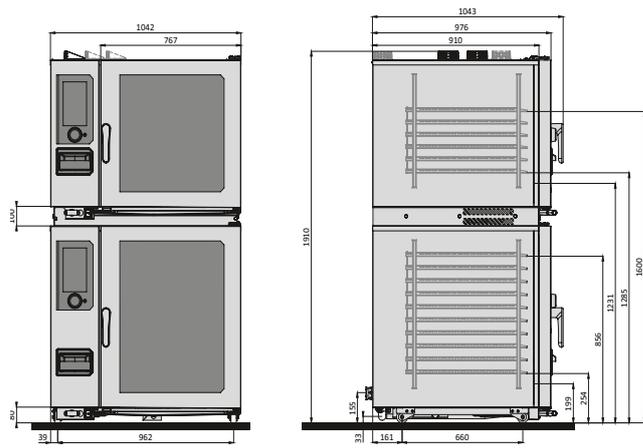
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 101E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 062E/G + 062E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 062E/G + 102E/G*



* Per combinare 2 dispositivi è necessario un kit di impilamento.

DATI TECNICI

MODELLI	CHEF'S COMBI	
	061E/G	062E/G
Capacità	61	62
Pasti giornalieri	30 - 100	60 - 200
Carico longitudinale	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Altezza massima del vassoio	65 mm	65 mm
Distanza tra i livelli	83 mm	83 mm
Carico massimo per rack	5 kg	10 kg
Carico totale massimo	30 kg	60 kg
Larghezza / Profondità / Altezza	852 / 826 / 898 mm	1.042 / 976 / 898 mm
Tube di collegamento dell'acqua	R 3/4"	R 3/4"
Evacuazione dell'acqua	DN 40	DN 40
Pressione dell'acqua (min/max)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bar)

ELETRICA / GAS

	ELETRICA	GAS	ELETRICA	GAS
Peso	140 kg	180 kg	170 kg	219 kg
Carico connesso	10,5 kW	15 kW / 0,5 kW (gas/elettrica)	21,9 kW	30 kW / 0,5 kW (gas/elettrica)
Fusibile	3 x 16 A	1 x 16A	3 x 35 A	1 x 16A
Collegamento principale	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V
Uscita modello a convenzione	10,3 kW	15 kW	21,6 kW	30 kW
Uscita modello a vapore	9 kW	15 kW	17,5 kW	25 kW
Allacciamento gas*	-	G 3/4"	-	G 3/4"

* Tipi di gas: Gas naturale G20 / G25 / G25,3, Gas liquido G31 / G30.

Per il corretto funzionamento è necessario garantire la pressione di mandata del rispettivo raccordo:

CARATTERISTICHE

Incluso:

- Interfaccia USB integrata
- Sonda di temperatura al cuore con tre punti di misura
- Connettività tramite Ethernet
- Doccetta estraibile integrata e funzione getto/spruzzo commutabile
- Archiviazione e recupero dei dati HACCP tramite USB o tramite la nostra app "HOBART SmartConnect"
- Rilevamento del grado di sporco con suggerimento di un ciclo di pulizia adatto

Su richiesta:

- Porta con cerniera inversa (cerniera sinistra)
- Raccolta del grasso
- Wi-Fi e Bluetooth sono disponibili opzionalmente tramite una chiavetta USB
- Sonda di temperatura al cuore esterna (USB) con un punto di misurazione per alimenti sottili o molto piccoli

DATI TECNICI

MODELLI	CHEF'S COMBI	
	101E/G	102E/G
Capacità	101	102
Pasti giornalieri	80 - 150	150 - 300
Carico longitudinale	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Altezza massima del vassoio	65 mm	65 mm
Distanza tra i livelli	67 mm	67 mm
Carico massimo per rack	5 kg	10 kg
Carico totale massimo	50 kg	100 kg
Larghezza / Profondità / Altezza	852 / 826 / 1.075 mm	1.042 / 976 / 1.075 mm
Tube di collegamento dell'acqua	R 3/4"	R 3/4"
Evacuazione dell'acqua	DN 40	DN 40
Pressione dell'acqua (min/max)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bar)

ELETRICA / GAS

	ELETRICA	GAS	ELETRICA	GAS
Peso	155 kg	200 kg	190 kg	245 kg
Carico connesso	18,2 kW	25 kW / 0,5 kW (gas/elettrica)	35,9 kW	42 kW / 0,5 kW (gas/elettrica)
Fusibile	3 x 32 A	1 x 16 A	3 x 63 A	1 x 16 A
Collegamento principale	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V
Uscita modello a convezione	18 kW	25 kW	35,6 kW	fino a 42 kW
Uscita modello a vapore	17,5 kW	25 kW	35 kW	fino a 42 kW
Allacciamento gas*	-	G 3/4"	-	G 3/4"

* Tipi di gas: Gas naturale G20 / G25 / G25,3, Gas liquido G31 / G30.

Per il corretto funzionamento è necessario garantire la pressione di mandata del rispettivo raccordo:

ACCESSORI

- Kit di impilamento TWIN: due forni combinati a vapore, semplicemente uniti uno sopra l'altro
- Telai di base
- Telai di sospensione
- Tecnologia dell'aria di scarico / cappe aspiranti
- Carrelli portapiatti
- Sistemi per banchetti
- Accessori per la cottura (teglie, griglie, ecc.)
- Kit di collegamento del dispositivo

PRODOTTI PER LA PULIZIA E LA CURA

Pastiglie detergenti CHEF'S COMBI

Pastiglie detergenti altamente efficaci che consentono un elevato livello di igiene e risparmio. Progettati appositamente per soddisfare le esigenze di una cura ottimale degli elettrodomestici, soddisfano i più elevati requisiti di qualità.

Stick per la cura CHEF'S COMBI

Gli stick di cura semplificano la manutenzione del forno combinato a vapore. Gli ingredienti proteggono attivamente dai depositi di calcare e dallo sporco nella camera di cottura e nella vaporiera. Con la migliore assistenza a lungo termine per l'intero sistema e quindi la massima affidabilità operativa.



L'AZIENDA

HOBART siamo noi

HOBART è il leader globale nella tecnologia di lavaggio commerciale e rinomato produttore di tecnologia per cottura, preparazione cibi e trattamento dei rifiuti. Fondata nel 1897 a Troy, Ohio, HOBART oggi impiega più di 6.900 dipendenti in tutto il mondo. Presso il sito produttivo di Offenburg, Germania, HOBART sviluppa, produce e distribuisce la propria tecnologia di lavaggio in tutto il mondo. A livello globale il settore della ristorazione e l'industria alberghiera, ristoranti, caffetterie, panetterie e macellerie, supermercati, compagnie aeree, navi da crociera, fornitori dell'industria automobilistica, centri di ricerca e aziende farmaceutiche contano sui nostri prodotti innovativi, leader di risparmio economico ed ecologico.

Un'azienda del gruppo ITW.

I NOSTRI VALORI

Innovazione, risparmio, sostenibile

Questa è la nostra filosofia. Per noi **innovazione** significa definire standard tecnologici sempre nuovi che includano un reale valore aggiunto per il cliente. Realizziamo prodotti ad alta efficienza, portatori di innovazione, che confermano costantemente la nostra posizione di leader tecnologico. Per noi **economia** significa definire standard che prevedano costi operativi minimi, l'uso minimo di risorse e una rivoluzione costante del mercato. Per noi **sostenibile** significa adottare una gestione responsabile delle risorse e una politica energetica sostenibile. Questa filosofia non si applica solo al prodotto, ma anche a tutti i settori della nostra azienda, inclusi il settore acquisti e produzione.



Tecnologia di lavaggio



Cottura



Preparazione di
alimenti



Trattamento
rifiuti

HOBART SERVICE

Competente – veloce – affidabile

I "veri" esperti sono i tecnici e i service partner HOBART che, grazie a corsi di addestramento intensivi ed ad una esperienza pluriennale, hanno acquisito competenze uniche e dettagliate dei prodotti. Tutti i lavori di manutenzione e riparazione vengono eseguiti sempre in modo professionale, veloce e affidabile.

PERFORMANCE COMPLETA

Nella tua cucina

HOBART è fiera di offrire attrezzature da cucina affidabili e di alta qualità, progettate e testate per far fronte alle esigenze che si possono presentare ogni giorno – con HOBART è possibile!

Let's make it happen!

HOBART

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

HOBERT 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 HOBERT

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

HOBERT UK

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

BELGIUM

HOBERT FOSTER BELGIUM

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

NEDERLAND

HOBERT NEDERLAND B.V.

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

NORGE

HOBERT NORGE

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

SVERIGE

HOBERT SCANDINAVIA APS

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

DANMARK

HOBERT SCANDINAVIA APS

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

AUSTRALIA

HOBERT FOOD EQUIPMENT

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

SPAIN

HOBERT 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

HOBERT 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

HOBERT (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

HOBERT 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

HOBERT (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

HOBERT 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. We reserve the right to make technical or design modifications.

The details given in this document are correct as of 09/2024. We reserve the right to make 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.

