HOBART

COTTURA

BRASIERA MULTIFUNZIONE **PRECIPAN**

MOLTE FU
1 MACCHINA

NZIONI
Precipan
HOBART

HOBART

ALTO RENDIMIENTO
EN SU COCINA

Nosotros, en HOBART, estamos orgullosos de suministrarle máquinas absolutamente fiables, innovadoras y de máxima calidad para su cocina. Las hemos desarrollado y construido de forma que puedan superar los retos más exigentes en su rutina de cocina.

Let's make it happen!

OSPITALITÀ

bar & pub / bistro & caffetteria /
alberghi & ristoranti

CATERING

fornitura a mense e cucine commerciali /
eventi di massa / catering per party

RISTORAZIONE COLLETTIVA

ospedali / case di cura /
mense / mense scolatiche - scuole e università

SOLUZIONI DI COTTURA SMART DI HOBART

AFFIDATEVI AI NOSTRI ESPERTI!
Affidatevi alla competenza di HOBART: facilità d'uso, affidabilità assoluta, economicità elevata e pulizia veloce.

Risultati di cottura sempre perfetti: tu sei lo chef, tu decidi come si deve fare!
Semplicità d'uso, nessun errore: chi vuole complicarsi la vita quando può essere così semplice?!
Economia: per un controllo perfetto dei costi!
Pulizia velocissima e semplice: anche tra un servizio e l'altro!
Capacità: modelli di varie dimensioni per ogni esigenza!
Manutenzione pratica: assistenza per tutte le macchine da una sola fonte!

CHEF'S COMBI
Forno termoconvezione-vapore

GTP
Forno a vapore a pressione

TOWER
Combinazione di COMBI e GTP

I MODELLI
TI AIUTIAMO A SCEGLIERE!

PRECIPAN HBPT 10
CAPACITÀ 100 L

300 portate a due temperature diverse. Questa macchina è perfetta per piccole aziende di catering, mense o case di cura. Per una cottura velocissima sono disponibili i modelli 10E e 10HE con “funzione alta potenza“. 100 litri d‘acqua arrivano a ebollizione in soli 24 minuti.

PRECIPAN HBPT 15
CAPACITÀ 150 L

Il modello più grande permette di preparare 500 portate in una sola volta. Tre temperature diverse assicurano la massima versatilità. La macchina da 150 litri viene spesso utilizzata in ospedali e grandi cucine centrali. Per una cottura velocissima sono disponibili i modelli 15E e 15HE con “funzione alta potenza“. La Precipan HBPT 15HE può riscaldare da 20 a 250 °C in soli 4 minuti e mezzo.

PRECISIONE E UNIFORMITÀ
AFFIDABILE ANCHE CON GRANDI QUANTITÀ

La Precipan è una pratica **macchina di cottura multifunzione** che elimina la necessità di numerose apparecchiature in cucina e riduce notevolmente il carico di lavoro del personale.

Non solo fa dimenticare le pesanti padelle, pentole o teglie del passato, ma la cottura di chili di pasta o la frittura di grandi quantità di cibo con estrema precisione diventano semplici e sicure come mai prima d'ora.

Ulteriori informazioni

Precipan è sinonimo di precisione
Si ottengono sempre risultati di cottura perfetti. Ecco perché cucinare diventa così divertente!

L'aiutante affidabile
Con Precipan voi e il vostro team in cucina sarete molto produttivi nella preparazione dei cibi.

Una per tutto
La Precipan offre le seguenti funzioni in una sola macchina: cottura, arrostitura, frittura, brasatura, sbollentatura, bollitura a fuoco lento, sotto vuoto, cottura a pressione e a vapore.

RISULTATI DI COTTURA PERFETTI
3 MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO IN UNA: MODULARE E POTENTE

BRASATRICE

È facile ottenere un brasato dall'aroma perfetto!
La Precipan mostra prestazioni eccellenti nella brasatura. Permette di brasare grandi quantità di carne o vegetali in due o tre zone di cottura disposte sulla base spessa 15 mm, che si riscalda fino a 250 °C mantenendo il calore e consentendo così di risparmiare sul consumo energetico. Anche budini e salse vengono cotti con estrema facilità, senza aderire alla brasatrice.

BOLLITORE

Qualsiasi tipo di pasta riesce alla perfezione!
100 litri d'acqua arrivano a bollore in soli 24 minuti. Grazie al sistema automatico di sollevamento e abbassamento opzionale, qualsiasi tipo di pasta risulta cotta „al dente" alla perfezione. Anche la funzione di cottura a pressione opzionale contribuisce ad aumentare l'efficienza in cucina!

FRIGGITRICE

Qui non si attacca niente!
Grazie al sistema automatico di sollevamento e abbassamento opzionale, i tempi di cottura di prodotti fritti sono precisi al secondo. I cestelli si abbassano e alzano automaticamente dentro e fuori dalla teglia di cottura. L'olio fritto viene scaricato in sicurezza semplicemente premendo un pulsante o mediante il sistema di ribaltamento.

RISULTATI DI COTTURA PERFETTI

BASE AD ALTE PRESTAZIONI

Performance e precisione:
un connubio perfetto

Il segreto della Precipan è la sua base molto spessa ad alte prestazioni, capace di reagire con estrema rapidità.

Nelle diverse **zone di cottura** si lavora sempre al grado di temperatura esatto. Se necessario, alla massima potenza oppure alla potenza sufficiente per mantenere caldo il cibo. Massima versatilità e risultati perfetti senza fatica!

Il design robusto e la tecnologia sofisticata della Precipan assicurano un **riscaldamento molto veloce** e una **distribuzione uniforme del calore**.

La base molto spessa e ad alte prestazioni conserva il calore in modo ottimale, così da rendere necessaria soltanto **poca energia** per mantenere il cibo a temperatura.

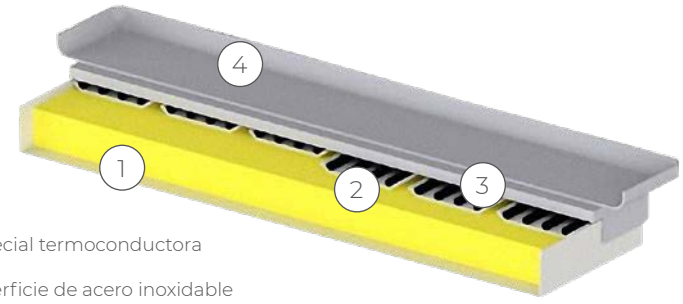
La Precipan misura la temperatura del cibo non solo sul fondo, ma anche sulla **parete laterale**. Assicura così una distribuzione molto uniforme del calore e anche un miglior risultato di cottura.

I vantaggi

- Fondo antigraffio ad alto spessore da 15 mm
- Lega speciale termoconduttrice per un controllo preciso e stabile dei gradi, anche a basse temperature
- Riscaldamento veloce e distribuzione molto uniforme del calore
- Fino a 3 zone di cottura individuali per preparazioni contemporanee assicurano la massima flessibilità (per quantità minori si può utilizzare una sola zona)
- Niente si attacca o brucia, grazie alla superficie in robusto acciaio inox
- Elevata efficienza energetica
- Cibo sempre della massima qualità e con una perdita inferiore fino al 15 %

Esempio

La Precipan riscalda da 20 a 250 °C in soli 4 minuti e mezzo.



1. Aislamiento de capa gruesa
2. Elementos calefactores de alto rendimiento
3. Aleación especial termoconductora
4. Robusta superficie de acero inoxidable

FUNZIONE DI COTTURA A PRESSIONE

Quando serve velocità

Fino al 25 % più veloce

La funzione opzionale di cottura a pressione apre la porta sul nuovo mondo dell'efficienza e della qualità.

La pressione e la temperatura di 103 °C riducono i tempi di cottura rispetto ai metodi tradizionali. Il sapore del cibo e il mantenimento di colore, vitamine e nutrienti sono più intensi se trattati a pressione.

I vantaggi

- Generazione e rilascio di pressione automatici
- Applicazione semplice e sicura
- Sapore intenso del cibo
- Massimo mantenimento di colore, vitamine e nutrienti

Tempi di cottura ottimizzati

25 % più veloce
Maiale sfilacciato **90 minuti** vs. 120 minuti

16 % più veloce
Patate **15 minuti** vs. 18 minuti

25 % più veloce
Carne brasata **120 minuti** vs. 160 minuti

HOBART

FACILITÀ D‘USO

CONTROLLO ACQUA COMPLETA-MENTE AUTOMATICO

Il **sistema di dosaggio automatico dell‘acqua** permette di riempire i litri esatti senza tempi di attesa. L‘**alimentazione di acqua calda e fredda** permette di accorciare i tempi di riscaldamento.

MINIMO SFORZO DI PULIZIA

Con la Precipan l‘efficienza è evidente non solo nella cottura, ma anche nella semplicità della successiva pulizia.

I vantaggi

- Scarico della vasca collegato direttamente allo scarico esterno
- Sistema elettrico di ribaltamento (90 gradi)
- Alimentazione automatica dell‘acqua (fredda/calda) e riempimento veloce: 100 l in 8 min
- Spruzzatore integrato con ritorno automatico
- Canalina perimetrale che scarica il 90 % dell‘acqua di lavaggio in modo controllato, senza rischi di travaso

CONTROLLO INTUITIVO

Il **display operativo** (FastPad2) della Precipan assicura una particolare facilità d‘uso della macchina, utilizzabile con semplicità anche da personale di cucina non formato. Il display e la manopola di controllo sono in posizione ribassata, per proteggerli dagli shock. Un altro vantaggio: il pannello di controllo ha struttura identica a quello del forno termoconvezione-vapore dell‘HOBART COMBI-plus.

I vantaggi

- Display a colori con controllo immagini e manopola
- Principio operativo intuitivo e di facile comprensione
- 3 modalità: manuale, automatica, assistenza
- Rapido cambio di temperatura (in zone)
- Il processo di cottura inizia in soli 3 secondi
- Database di ricette ampio e semplicità di cambio dei programmi
- Accesso frontale: facilità di accesso per gli interventi di assistenza all‘unità Non serve spostarla
- Robusta protezione del display

FACILITÀ D‘USO

COTTURA ERGONOMICA

Il design della Precipan assicura **operazioni di carico e scarico** dell‘unità particolarmente ergonomiche. Il **sistema di ribaltamento elettrico** inclina il bollitore di 90 gradi, facilitando il versamento di liquidi e la pulizia del fondo della pentola. Il coperchio si apre e chiude con semplicità a mano, non serve attendere come con i sistemi elettrici.

SISTEMA AUTOMATICO DI SOLLEVAMENTO E ABBASSAMENTO CESTELLI

Il sistema di sollevamento automatico opzionale per cestelli di cottura e frittura assicura la precisione al secondo dei tempi di cottura di tutti i prodotti. Non appena è pronto, il cibo viene sollevato automaticamente dall‘acqua o dall‘olio, così da poterlo rimuovere in sicurezza.

BRASIERA MULTIFUNZIONE **PRECIPAN**

FUNZIONE DI COTTURA REMOTA

Il controllo della macchina può essere manuale o automatico. La funzione di cottura remota permette inoltre di cucinare anche di notte. La Precipan non solo ottimizza i processi di cottura, ma permette anche di risparmiare sui costi di manodopera.

OPZIONI DI INSTALLAZIONE FLESSIBILI

Oltre alla possibilità di **installazione a parete o su piedini o piedistalli**, la Precipan è disponibile anche su rotelle. Così è possibile usarla ovunque serva. Soprattutto per le aziende di catering che cucinano in postazioni diverse, questa configurazioneoffre grande versatilità.

PANNELLO FRONTALE CON 3 PORTE

Sul frontale della Precipan sono disposte tre porte che facilitano il lavoro quotidiano con questa macchina multifunzione:

- presa 230 V per collegare mixer o altri piccoli dispositivi
- porta per sonda di temperatura al cuore
- interfaccia USB

MANUTENZIONE SEMPLICE

Il suo design intelligente semplifica molto la manutenzione e l'assistenza della Precipan, poiché ai meccanismi interni dell'unità si accede dal **frontale.** Non serve spostarla.

ALTO RISPARMIO

PROCESSI AUTOMATIZZATI

La Precipan non solo sostituisce vari elettrodomestici per la cottura, ma fa risparmiare anche sul personale, perché molte delle sue funzioni **sono completamente automatiche e richiedono il minimo sforzo operativo**. Con i suoi elevati volumi di cottura e i brevi tempi di cottura, fa **risparmiare molto tempo** nei processi di produzione e, grazie al suo alto volume di riempimento, riduce in modo significativo il numero di passaggi che il personale di cucina deve eseguire durante la giornata.

ELEVATO VALORE AGGIUNTO

Grazie alla preparazione automatizzata e precisa del cibo, gli **scarti** dovuti a bruciatura o cottura eccessiva fanno ormai parte del passato. Anche nell'arrostitura la Precipan assicura una **riduzione fino al 15 % di perdita di cibo**.

AMMORTAMENTO RAPIDO

L'investimento in una Precipan **si ripaga fin dal primo giorno,** poiché **sostituisce un dipendente a tempo pieno**. Nel catering per comunità, con 400 pasti al giorno, il periodo di ammortamento è inferiore a un anno.

Grazie alla semplicità e intuitività del funzionamento, tutto il personale di cucina può accedere con semplicità a questa macchina multifunzione, convincendosi immediatamente delle sue prestazioni.

	CALCOLO DEL RISPARMIO ANNUO	RISPARMIO ANNUO
COSTI PRODOTTI Fino al 10 % in meno di carne persa, grazie all'innovativa tecnologia di riscaldamento e alla cottura a bassa temperatura e a pressione	Costo di vendita annuo per la carne, considerando la preparazione di circa 400 pasti/giorno 100.000 €	10.000 €
COSTI ENERGIA Fino al 20 %* in meno di consumo di energia	Risparmio annuo circa 10.000 kWh/anno* 0,25 €/kWh	2.500 €
RISPARMIO ANNUO*		**= 12.500 €**

Servizio alimenti con circa 400 pasti/giorno

*Rispetto a pentoloni e friggitrici tradizionali.

SOSTENIBILITÀ ELEVATA

EFFICIENZA OTTIMALE

La Precipan risparmia energia in tutti i processi di preparazione di cucina, poiché **riunisce tutti i processi di cottura** sostituendo così molti elettrodomestici singoli.

Altri vantaggi

- Tempi di cottura più brevi fanno risparmiare, non solo energia.
- Il fondo isolato accumula l'energia per molto tempo e mantiene caldo il cibo quando si cucina in lotti
- Elevata efficienza energetica: 20 % in più rispetto a macchine equiparabili

CONSUMO D'ACQUA BASSO

L'alimentazione dell'acqua è **completamente automatica e precisa**, pertanto per le preparazioni non viene usata più acqua di quanta sia assolutamente necessaria.

Durante la pulizia, la Precipan dirige l'acqua sporca direttamente nella canalina perimetrale e **minimizza i tempi di pulizia manuale**. Grazie al pratico scarico integrato, l'acqua di servizio defluisce direttamente senza possibilità di traboccamento.

Per la pulizia la Precipan necessita di soli 10 litri d'acqua: il 60 % in meno rispetto a macchine equiparabili.

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.

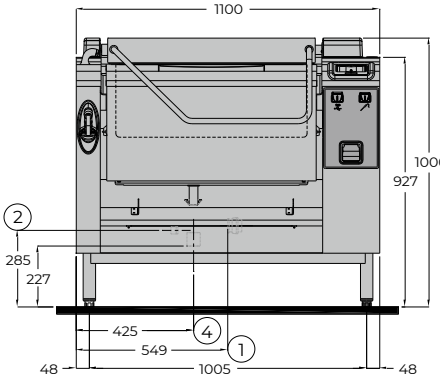
La pianificazione di installazione, messa in funzione e manutenzione sono un aspetto fondamentale del successo sostenibile dei progetti tecnologici dei nostri sistemi.

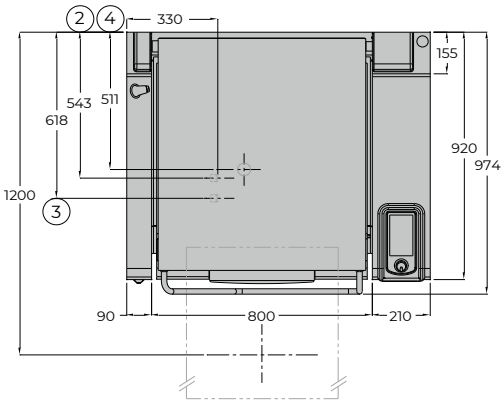
Grazie alla nostra esperienza, alle nostre capacità e alla nostra rete, realizziamo piani di assistenza specifici per progetto e per cliente, per garantire un'ottima disponibilità di assistenza e un funzionamento di lunga durata e sostenibile.

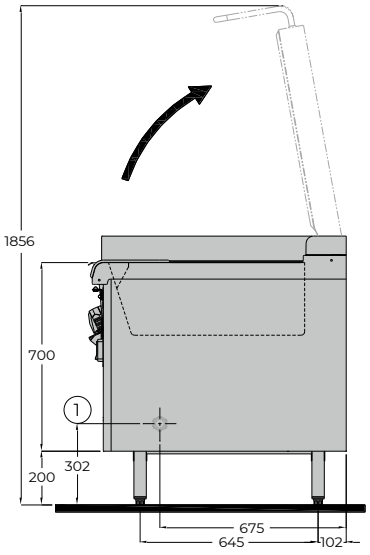
- Centro di formazione HOBART
- Linea diretta con assistenza tecnica HOBART
- 13.000 parti di ricambio sempre disponibili a magazzino per una consegna express
- Pacchetti di parti di ricambio specifici per progetto
- Rete di partner locali altamente qualificati e regolarmente formati, a livello mondiale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

DISEGNI

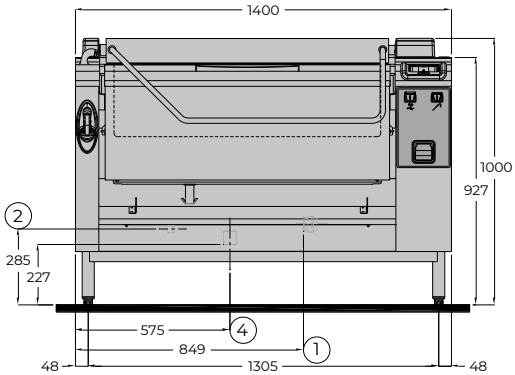
PRECIPAN HBPT 10(H)E
CAPACITÀ 100 L

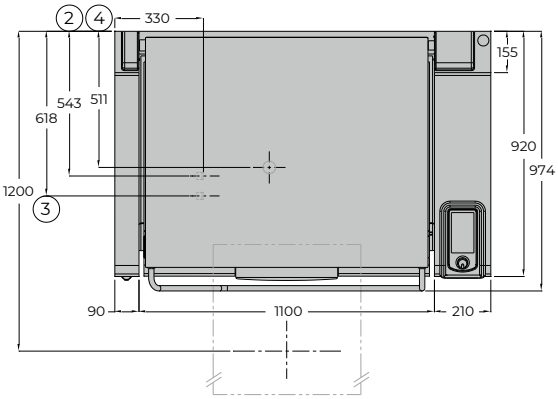


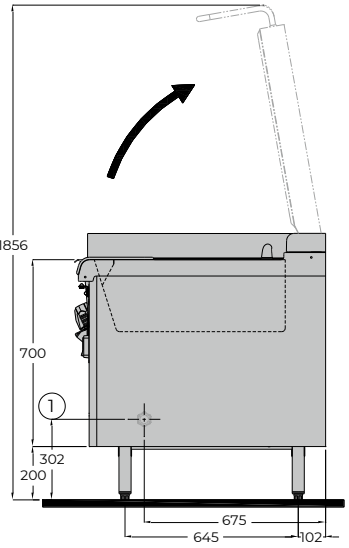




PRECIPAN HBPT 15(H)E
CAPACITÀ 150 L







[1] Allacciamento elettrico 400/50/3N
[2] Allacciamento idrico - acqua fredda G 3/4"
[3] Allacciamento idrico - acqua calda G 3/4"
[4] Collegamento di scarico G 1"1/2

CARATTERISTICHE

MODELLI	HBPT 10 E	HBPT 10 HE	HBPT 15 E	HBPT 15 HE
Spruzzatore integrato con ritorno automatico	●	●	●	●
Sollevamento e abbassamento automatici dei cestelli	○	○	○	○
Funzione di cottura a pressione	○	○	○	○
Riempimento acqua fredda	●	●	●	●
Riempimento acqua calda	●	●	●	●
Classe di protezione IP25	●	●	●	●
Interfaccia USB	●	●	●	●
Sonda di temperatura al cuore removibile	○	○	○	○
Sonda sotto vuoto su 1 punto	○	○	○	○
Cesto universale	○	○	○	○
Griglia base	○	○	○	○
Setaccio vasca amovibile	○	○	○	○
Spatola	○	○	○	○
Pannello posteriore	○	○	○	○
Pannellature esterne / isolamento termico	○	○	○	○
Copertura per piedini	○	○	○	○
TIPI DI INSTALLAZIONE				
Installazione su piedini	●	●	●	●
Installazione su piedistallo	○	○	○	○
Installazione mobile su rotelle	○	○	○	○
Kit di installazione	○	○	○	○

● Incluso ○ Opzionale – Non disponibile

DATI TECNICI

MODELLE	HBPT 10 E	HBPT 10 HE	HBPT 15 E	HBPT 15 HE
PROGRAMMI				
Ricette memorizzabili	130	130	130	130
Ricette preinstallate	76	76	76	76
Ricette preferite	10	10	10	10
RESA				
Numero di pasti	100-300	100-300	200-500	200-500
Zone di cottura	1-2	1-2	1-3	1-3
Superficie di arrostitura larghezza x profondità	693 x 629 mm	693 x 629 mm	993 x 629 mm	993 x 629 mm
Profondità teglia (mm)	270 mm	270 mm	270 mm	270 mm
Area effettiva	44 dm^2	44 dm^2	62 dm^2	62 dm^2
Volume di riempimento effettivo (liquido)	105 l	105 l	151 l	151 l
Volume di riempimento effettivo (olio)	31 l	31 l	44 l	44 l
Volume di riempimento massimo	124 l	124 l	177 l	177 l
ASSORBIMENTO TOTALE				
Standard	22,2 kW | 3 x 40 A	28,2 kW | 3 x 50 A	33,3 kW | 3 x 63 A	42,3 kW | 3 x 63 A
Alimentazione elettrica	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N
Alimentazione acqua fredda (predefinita)	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Alimentazione acqua calda (opzionale)	max. 60 °C	max. 60 °C	max. 60 °C	max. 60 °C
Allacciamento alimentazione	G 3/4“	G 3/4“	G 3/4“	G 3/4“
Collegamento di scarico	G 1“1/2	G 1“1/2	G 1“1/2	G 1“1/2
Peso (lordo/netto)	246/226 kg	246/226 kg	301/280 kg	301/280 kg
DIMENSIONI				
Larghezza	1.100 mm	1.100 mm	1.400 mm	1.400 mm
Profondità	974 mm	974 mm	974 mm	974 mm
Altezza	1.000 mm	1.000 mm	1.000 mm	1.000 mm

L'AZIENDA

HOBART siamo noi

HOBART è uno dei più importanti produttori mondiali nella tecnologia di lavaggio professionale e affermato fornitore di tecnologie per la cottura dei cibi, la loro preparazione nonché di tecnologie ambientali. HOBART, fondata nel 1897 a Troy in Ohio, impiega oggi oltre 6.900 collaboratrici e collaboratori in tutto il mondo. Presso il sito produttivo di Offenburg, Germania, HOBART sviluppa, produce e distribuisce in tutto il mondo la tecnologia di lavaggio. A livello globale il settore della gastronomia e l'industria alberghiera, caffetterie, panetterie e macellerie, supermercati, compagnie aeree, navi da crociera, fornitori dell'industria automobilistica, centri di ricerca e industrie farmaceutiche contano sui nostri prodotti innovativi che da oltre 125 anni si sono dimostrati validi in termini di efficacia ed ecologia.

Un'azienda del gruppo *ITW*.

I NOSTRI VALORI

Innovazione, risparmio, sostenibile

Questa è la nostra filosofia. Con i nostri prodotti **innovativi** miriamo a stabilire costantemente nuovi standard tecnologici per offrire alla clientela un vero valore aggiunto. Il centro tecnico del nostro gruppo e il centro per l'innovazione delle tecnologie di lavaggio nella nostra sede centrale in Germania, rende possibile tutto ciò. Realizziamo prodotti ad alta efficienza che contengono innovazione e che confermano costantemente il nostro stato di leader tecnologico. Per noi **economia** significa definire standard in termini di costi operativi minimi, l'uso minimo di risorse e una rivoluzione costante del mercato. Per noi **sostenibilità** significa 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.

HOBART

LET'S MAKE IT
HAPPEN!

Tecnologia di lavaggio

Cottura

Preparazione di alimenti

Trattamento rifiuti

HOBART SERVICE
Competente – veloce – affidabile

HOBART dispone di una rete mondiale di partner dell'assistenza per tutti i prodotti. Questi specialisti svolgono i lavori di manutenzione e di riparazione sempre con la massima professionalità e in modo rapido e affidabile. Grazie a regolari corsi di formazione e a molti anni di esperienza, dispongono di conoscenze approfondite di ogni prodotto e vi aiuteranno così voi potrete concentrarvi sul vostro business. Buono a sapersi: la garanzia di assistenza a vita assicura anche la disponibilità di tutti i ricambi per l'intera vita della vostra macchina.

smartclean
smartgreen

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
HOBART GMBH
Robert-Bosch-Straße 17 I 77656 Offenburg
Tel.: +49 781 600-0 I info@hobart.de
www.hobart.de
Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

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

SCHWEIZ
GEHRIG GROUP AG
Bäulerwisenstrasse 1 I 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 I Orton Southgate
Peterborough I PE2 6GN
Phone: +44 844 888 7777
customer.support@hobartuk.com
www.hobartuk.com

BELGIUM
HOBART FOSTER BELGIUM
Industriestraat 6 I 1910 Kampenhout
Phone: +32 16 60 60 40
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND
HOBART NEDERLAND B.V.
Pompmolenlaan 12 I 3447GK Woerden
Tel.: +31 348 46 26 26
info@hobart.nl I www.hobart.nl

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

SVERIGE
HOBART SCANDINAVIA APS
Varuvägen 9 I 125 30 Älvsjö
Tel.: +46 8 584 50 920
info@hobart.se I www.hobart.se

DANMARK
HOBART SCANDINAVIA APS
Håndværkerbyen 27 I 2670 Greve
Tel.: +45 43 90 50 12
salg@hobart.dk I www.hobart.dk

AUSTRALIA
HOBART FOOD EQUIPMENT
Unit 1 / 2 Picken Street I Silverwater NSW I 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 I www.hobart.es

KOREA
HOBART KOREA LLC
7th Floor I Woonsan Bldg I 108 I Bangi-dong
Songpa-gu I 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 I Shinagawa-ku I Tokyo 140-0013
Phone: +81 3 5767 8670
info@hobart.co.jp I www.hobart.co.jp

SINGAPORE
HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD
158 I Kallang Way I #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 I 31st FL
Room No. 310-311 I South Sathorn Rd.
Yannawa I Sathorn I Bangkok I 10120
Phone: +66 2 675 6279 81 I enquiry@hobartthailand.com
www.hobartthailand.com

OTHER COUNTRIES
HOBART GMBH
Robert-Bosch-Straße 17 I 77656 Offenburg I Germany
Phone: +49 781 600-2820
info-export@hobart.de
www.hobart-export.com

Die Angaben in diesem Dokument beruhen auf dem Stand 08/2025. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 08/2025. 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 08/2025 Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

FSC® www.fsc.org
MIX
Paper | Supporting responsible forestry
FSC® C005754

PR-1023-0825-926-K-it