



PREPARAZIONE DI ALIMENTI
PLANETARIE SERIE EU





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!



OSPITALITÀ

alberghi & ristoranti



RISTORAZIONE COLLETTIVA

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



PANETTERIA

produzione /industria dei prodotti da forno



MERCATO DELLA MACELLERIA

macelleria / industria della produzione di carne



GLOBAL MARINE



AIRLINE CATERING



I MODELLI

TI AIUTIAMO A SCEGLIERE!

MODELLI **A200** | **A200FM**

**Planetarie,
modello da banco o a pavimento, 20 litri**

I modelli A200 e A200FM si distinguono per la precisione del loro sistema di mescolamento planetario. Con una capacità di 20 litri e la scatola degli ingranaggi a tre velocità, questi mixer sono ideali per un'ampia gamma di requisiti, mentre la A200, grazie alla sua compattezza, può essere posizionata in cucine di piccole dimensioni.



MODELLO **HSM10N**

Planetaria, modello da banco, 10 litri

La planetaria HSM10N assicura una lavorazione accurata del contenuto della vasca. Il modello da banco è la soluzione ideale per impastare piccole quantità di impasto, mescolare ingredienti schiumosi o montare albumi d'uovo.



MODELLO **HSM20**

Planetaria, modello da banco, 20 litri

Il modello HSM20 assicura sempre una qualità impeccabile e si contraddistingue per affidabilità e flessibilità. Oltre alla vasca standard da 20 litri, è disponibile anche la vasca opzionale da 10 litri.



MODELLI **H300S** | **H400S**

**Planetarie, modelli a pavimento,
30 o 40 litri**

Le planetarie H300S e H400S disponibili nella versione a pavimento hanno una struttura robusta, che le rende particolarmente durature e idonee per lavorare quantità maggiori.



MODELLI **H600S** | **H800S**

**Planetarie, modelli a pavimento,
60 o 80 litri**

Soprattutto per la lavorazione di grandi quantità, i modelli H600S e H800S sono progettati per ottenere sempre risultati costanti. La capacità può essere ridotta utilizzando una vasca opzionale da 30 o 40 litri.





EFFICIENTE E DUREVOLE



UNICA PER QUALITÀ E AFFIDABILITÀ

Alla base dello sviluppo della planetaria HOBART vi è un obiettivo chiaro: facilitare il lavoro quotidiano in cucina in termini sia di efficienza sia di convenienza. L'esperienza e lo sviluppo del prodotto hanno permesso a HOBART di primeggiare in termini di qualità e affidabilità.

RISULTATI DI PRECISIONE

Il sistema mescolatore planetario è progettato per produrre sempre risultati costanti. Il robusto gruppo di ingranaggi trasmette la potenza in modo uniforme e diretto agli utensili di lavoro, assicurando così una miscelazione accurata del contenuto della vasca.

ACCESSORI VERSATILI

La fornitura delle planetarie comprende diversi accessori standard, ma è disponibile anche un'ampia scelta di accessori speciali, ad esempio accessori per miscelare quantità inferiori.

DESIGN RESISTENTE

Altissima qualità e manodopera rigorosa rendono queste macchine particolarmente robuste e garantiscono una lunga durata.

ALTO LIVELLO DI SICUREZZA

I mixer HOBART EU sono dotati di serie di una protezione della vasca con interblocco, che impedisce il funzionamento se la vasca non è in posizione.



HOBART



CARATTERISTICHE

MODELLI	MODELLI DA BANCO			MODELLI A PAVIMENTO				
	A200	HSM10N	HSM20	A200FM	H300S	H400S	H600S	H800S
Sistema di mescolamento planetario	●	●	●	●	●	●	●	●
MODELLO								
Modelli da banco	●	●	●	–	–	–	–	–
Modelli a pavimento	–	–	–	●	●	●	●	●
VELOCITÀ								
3 velocità di lavoro	●	–	●	●	●	●	–	–
4 velocità di lavoro	–	–	–	–	–	–	●	●
6 velocità di lavoro	–	●	–	–	–	–	–	–
INNESTO DI COLLEGAMENTO								
Innesto di collegamento	●	–	–	●	○	○	○	○
ATTREZZATURA STANDARD								
Timer	●	–	●	●	●	●	●	●
Vasca in acciaio CrNi	●	●	●	●	●	●	●	●
Montapanna	●	●	●	●	●	●	●	●
Mescolatore a uncino	●	●	●	●	●	●	●	●
Mescolatore a foglia	●	●	●	●	●	●	●	●

● Incluso

○ Opzionale

– Non disponibile

DATI TECNICI

MODELLI	MODELLI DA BANCO			MODELLI A PAVIMENTO				
	A200	HSM10N	HSM20	A200FM	H300S	H400S	H600S	H800S
CAPACITÀ VASCA	20 l	10 l	20 l	20 l	30 l	40 l	60 l	80 l
RIDUZIONE CAPACITÀ	10 l	–	10 l	10 l	20 l	20 / 30 l	30 / 40 l	30 / 40 l
ALIMENTAZIONE	400 / 50 / 3	230 / 50 / 1 / N / PE	400 / 50 / 3 / N	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3 / N	400 / 50 / 3 / N	400 / 50 / 3 / N	400 / 50 / 3 / N
ASSORBIMENTO TOTALE	0,37 kW 3 x 6 A	0,35 kW T 2,5 A	0,37 kW 3 x 6 A	0,37 kW 3 x 6 A	1,1 kW 3 x 6 A	1,1 kW 3 x 6 A	1,5 kW 3 x 6 A	1,5 kW 3 x 6 A
DIMENSIONI								
Profondità	525 mm	413 mm	497 mm	545 mm	752 mm	752 mm	1.106 mm	1.170 mm
Larghezza	472,5 mm	365 mm	450 mm	472,5 mm	663 mm	663 mm	763 mm	710 mm
Altezza	685 mm	575 mm	815 mm	1.128 mm	1.303 mm	1.303 mm	1.402 mm	1.392 mm
Peso (netto)	89 kg	25,5 kg	87 kg	94 kg	221 kg	220 kg	249 mm	260 kg



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

Innovativa – economica – ecologica

Questa è la nostra filosofia. Per noi innovazione significa definire standard tecnologici sempre nuovi che includano un reale valore aggiunto per il cliente. Tutto questo è possibile grazie a un centro tecnologico e un centro di innovazione per la tecnologia di lavaggio interni alla nostra casa madre in Germania. Realizziamo prodotti ad alta efficienza, portatori di innovazione, che confermano costantemente la nostra posizione di leader tecnologico. Essere economici per noi significa definire parametri di riferimento in termini di riduzione dei costi operativi e dei consumi delle risorse e rivoluzionare continuamente il mercato. Per noi ecologia 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

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Tel.: +49 781 600-0 | Fax: +49 781 600-2319
info@hobart.de | www.hobart.de



Werkskundendienst +49 180 345 6258
für Österreich +43 820 240 599
Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

NEDERLAND

HOBART NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden
Tel.: +31 348 46 26 26
Fax: +31 348 43 01 17
info@hobart.nl
www.hobart.nl

KOREA

HOBART KOREA LLC

7th Floor | Woonsan Bldg | 108 | Bangi-dong
Songpa-gu | Seoul 138-050
Phone: +82 2 34 43 69 01
Fax: +82 2 34 43 69 05
contact@hobart.co.kr
www.hobart.co.kr

SCHWEIZ

GEHRIG GROUP AG

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg
Tel.: +41 43 211 56-56
Fax: +41 43 211 56-99
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

NORGE

HOBART NORGE

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK
Tel.: +47 67 10 98 00
Fax: +47 67 10 98 01
post@hobart.no
www.hobart.no

JAPAN

HOBART (JAPAN) K.K.

Suzunaka Building Omori
6-16-16 Minami-Oi | Shinagawa-ku | Tokyo 140-0013
Phone: +81 3 5767 8670
Fax: +81 3 5767 8675
info@hobart.co.jp
www.hobart.co.jp

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
Fax: +33 1 64 11 60 01
contact@hobart.fr
www.hobart.fr

SVERIGE

HOBART SCANDINAVIA APS

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

SINGAPORE

HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD

158 | Kallang Way | #06-03/05
Singapore 349245
Phone: +65 6846 7117
Fax: +65 6846 0991
enquiry@hobart.com.sg
www.hobart.com.sg

UNITED KINGDOM

HOBART UK

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

DANMARK

HOBART SCANDINAVIA APS

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve
Tel.: +45 43 90 50 12
Fax: +45 43 90 50 02
salg@hobart.dk
www.hobart.dk

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 | Fax: +66 2 675 6282
enquiry@hobartthailand.com | www.hobartthailand.com

BELGIUM

HOBART FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout
Phone: +32 16 60 60 40
Fax: +32 16 60 59 88
sales@hobart.be
www.hobart.be

AUSTRALIA

HOBART FOOD EQUIPMENT

Unit 1/2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128
Tel.: +61 2 9714 0200
Fax: +61 2 9714 0242
www.hobartfood.com.au

OTHER COUNTRIES

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany
Phone: +49 781 600-2820
Fax: +49 781 600-2819
info-export@hobart.de
www.hobart-export.com

Die Angaben in diesem Dokument beruhen auf dem Stand 11/2021. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 11/2021. 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 11/2021. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.



MIX
Paper from
responsible sources
FSC® C084513