

HOBART

VAŘENÍ

MULTIFUNKČNÍ PÁNEV PRECIPAN





MNOHO

1 ZARÍZENÍ



FUNKCI





HOBART

SKVĚLÉ VÝKONY VE VAŠÍ KUCHYNI

My z firmy HOBART jsme pyšní na to, že Vám dodáváme zcela spolehlivé, inovativní a velmi kvalitní stroje pro Vaši kuchyň. Vyvíjíme a sestavujeme je tak, abyste nejlépe zvládali i ty nejnáročnější úkoly Vašeho všedního dne v kuchyni.

Let's make it happen!



GASTRONOMIE

jídelny / bary / kavárny /
hotely a restaurace



STRAVOVACÍ

zásobování závodních jídelen a komerčních
kuchyní / hromadné akce / párty catering



JÍDELNY PRO VĚTŠÍ VEŘEJNÉ ORGANIZACE

Nemocnice / domov důchodců a pečovatelský dům /
Závodní jídelna / vzdělávací instituce –
škola a univerzita





CHYTRÁ ŘEŠENÍ PRO VAŘENÍ HOBART

DŮVĚŘUJTE NEJLEPŠÍM!

Spolehněte se na kompetence společnosti HOBART: snadná obsluha, absolutní spolehlivost, vysoká hospodárnost a rychlé čištění.

Neustále dokonalé výsledky vaření: Vy jste šéfkuchař, který rozhoduje, jak je co třeba udělat!

Jednoduchost provozu – už žádné chyby a komplikace, když to může být tak snadné?!

Ekonomické: pro dokonalou kontrolu nákladů!

Extra rychlé a snadné čištění: Dokonce i v mezičase!

Kapacita: Různé velikosti modelů na vaše přání!

Praktická údržba: Servis pro všechna zařízení z jediného zdroje!



COMBI

Konvekční parní trouba



GTP

Tlaková parní komora



TOWER

Kombinace COMBI a GTP

MODELY

POMŮŽEME VÁM PŘI ROZHODOVÁNÍ!

PRECIPAN HBPT 10

KAPACITA 100 litrů

300 porcí ve dvou teplotních zónách. Toto zařízení se dokonale hodí pro menší stravovací společnosti, závodní jídelny nebo domovy důchodců. Pro extra rychlé vaření jsou k dispozici modely 10E a 10HE s funkcí „vysoký výkon“. 100 litrů vody se přivede k varu za pouhých 24 minut.



PRECIPAN HBPT 15

KAPACITA 150 litrů

Největší model umožňuje připravit 500 porcí najednou. Tři teplotní zóny poskytují obrovskou flexibilitu. Zařízení o objemu 150 litrů se často používá v nemocnicích a velkých centrálních kuchyních. Pro extra rychlé vaření jsou k dispozici modely 15E a 15HE s funkcí „vysoký výkon“. Precipan HBPT 15HE se dokáže zahřát z 20 na 250 °C za pouhé 4 a půl minuty.





PŘESNOST A JEDNOTNOST SPOLEHLIVOST I PŘI VELKÉM MNOŽSTVÍ

Precipan je praktické **multifunkční varné zařízení**, které eliminuje potřebu velkého množství kuchyňského vybavení a výrazně snižuje pracovní zátěž personálu.

Nejenže se díky němu stanou těžké pánve minulostí, ale vaření kilogramů těstovin nebo fritování velkého množství jídla nikdy nebylo tak snadné a bezpečné.



Více informací

Precipan znamená přesnost

Vždy dosáhnete trvale dokonalých výsledků vaření. Díky tomu je vaření zábava!

Spolehlivý pomocník

S přístrojem Precipan budete vy i váš kuchyňský personál při přípravě pokrmů produktivnější a rychlejší než kdykoli předtím.

Jeden přístroj pro všechno

Precipan nabízí následující funkce v jediném přístroji: vaření, pečení, smažení, dušení, blanšírování, pošírování, sous vide, tlakové vaření a vaření v páře.

DOKONALÉ VÝSLEDKY VAŘENÍ

3 PROVOZNÍ REŽIMY V JEDNOM: MODULÁRNÍ A EFEKTIVNÍ

PÁNEV

Dokonalé chuti pečení dosáhnete snadno!

Precipan podává při vaření špičkový výkon. Na 15 mm silném a až 250 °C horkém dně pánve lze ve dvou nebo třech varných zónách vařit velké množství masa nebo zeleniny a udržovat je energeticky úsporně teplé. Dokonce i pudinky a omáčky lze připravovat bez námahy, aniž by se přichytily k pánvi.



KOTEL

Každý typ těstovin se dokonale povede!

100 litrů vody se přivede k varu za pouhých 24 minut. Pomocí volitelného automatického systému zvedání a spouštění se každý druh těstovin bez námahy dovaří na „al dente“. Funkce tlakového vaření, která je k dispozici jako volitelné příslušenství, může navíc zvýšit efektivitu vaší kuchyně!

FRITÉZA

Nic se nepřilepí!

Volitelný automatický systém zvedání a spouštění koše může zajistit přesnou dobu přípravy smažených produktů na sekundu. Koše se spouštějí a zvedají do a z varné nádoby automaticky. Fritovací olej lze bezpečně vypustit stisknutím tlačítka nebo pomocí funkce naklápění.



DOKONALÉ VÝSLEDKY VAŘENÍ

VYSOCE VÝKONNÁ ZÁKLADNA PÁNVE

Výkon se snoubí s přesností

Tajemství produktu Precipan spočívá v obzvláště silném a vysoce výkonném dnu pánve, který velmi rychle reaguje.

Můžete pracovat v různých **zónách vaření** na stejném stupni. V případě potřeby můžete použít plný výkon nebo jen tolik, abyste udrželi jídlo teplé. Máte plnou flexibilitu a bez námahy dosáhnete dokonalých výsledků!

Jeho robustní konstrukce a sofistikovaná technologie zajišťují **extrémně rychlý ohřev** a velmi **rovnoměrné rozložení** tepla v zařízení Precipan.

Mimořádně silné a výkonné dno pánve navíc optimálně akumuluje teplo, takže k udržení teploty pokrmu stačí jen **málo energie**.

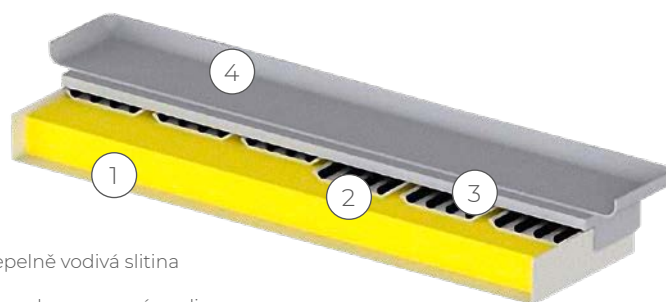
Precipan měří teplotu pokrmu nejen na dně, ale i na **boční stěně**. Tím je zajištěno obzvláště rovnoměrné rozložení tepla a ještě lepší výsledek vaření.

Vaše výhody

- 15 mm silné a proti poškrábání odolné dno se silnou vrstvou izolace.
- Tepelně vodivá speciální slitina pro přesnou a stabilní regulaci teploty na stupeň, a to i při nízkých teplotách.
- Rychlý ohřev a velmi rovnoměrné rozložení tepla.
- Až 3 samostatné varné zóny pro současnou přípravu poskytují maximální flexibilitu (pro malé množství lze použít pouze jednu zónu).
- Díky robustnímu povrchu z nerezové oceli se jídlo nepřipaluje ani nepřilepuje
- Vysoká energetická účinnost
- Potraviny ve stále špičkové kvalitě a až o 15 % nižší ztráty produktů.

Příklad

Precipan se zahřeje z 20 na 250 °C za pouhé 4 a půl minuty.



① Silnovrstvá izolace

② Vysoce výkonná topná tělesa

③ Speciální tepelně vodivá slitina

④ Robustní povrch z nerezové oceli





FUNKCE TLAKOVÉHO VAŘENÍ

Když musíte pracovat rychle

Až o 25 % rychleji

S volitelnou funkcí tlakového vaření vstoupíte do nového světa efektivit a kvality.

Tlak a teplota 103 °C zkracují dobu vaření ve srovnání s běžnými metodami vaření. Chuť potravin a zachování barev, vitamínů a živin jsou pod tlakem ještě intenzivnější.

Vaše výhody

- Plně automatické zvyšování a uvolňování tlaku
- Jednoduchá a bezpečná aplikace
- Intenzivní chuť jídla
- Maximální zachování barvy, vitamínů a živin

Optimalizované časy vaření



o 25 % rychleji

Vepřové maso, které se vaří **90 min.** místo 120 min.



o 16 % rychleji

Brambory se vaří **15 min.** oproti 18 min.



o 25 % rychleji

Dušené maso **120 min.** oproti 160 min.



HOBART



SNADNÁ OBSLUHA

PLNĚ AUTOMATICKÁ REGULACE VODY

Díky **plně automatizovanému systému dávkování vody** je požadovaná voda naplněna přesně na litr bez čekání. Díky **přívodu studené a teplé vody** lze zkrátit dobu ohřevu.



MINIMÁLNÍ ÚSILÍ PŘI ČIŠTĚNÍ

S produktem Precipan je vaření nejen efektivní, ale také následné čištění je nekomplikované a snadné.

Vaše výhody

- Odvodnění přímo v pánvi s přímým napojením na kanalizaci
- Elektrický mechanismus naklápění (plných 90 stupňů)
- Automatický přívod vody (studená/teplá) a rychlé plnění: 100 l za 8 min.
- Integrovaná stříkací pistole s automatickým návratem
- Odvodový žlab, který kontrolovaně odvádí 90 % čisticí vody bez rizika přetečení.

INTUITIVNÍ OVLÁDÁNÍ

Ovládací displej (FastPad2) zajišťuje mimořádně snadnou obsluhu zařízení Precipan, kterou snadno zvládne i nevyškolený personál kuchyně. Displej a ovládací kolečko jsou snížené a chráněné před nárazy. Další výhodou: ovládací panel je konstrukčně stejný jako u konvekční parní trouby HOBART COMBI-plus.

Vaše výhody

- Barevný displej s ovládáním obrazu a ovládacím kolečkem
- Intuitivní, snadno pochopitelný koncept ovládání
- 3 provozní režimy: manuální, automatický, servisní
- Rychlá změna teploty (v zónách)
- Proces vaření začíná za pouhé 3 sekundy
- Rozsáhlá databáze receptů a snadná změna programů
- Přístup zepředu: technici mají snadný přístup k údržbě jednotky. Není třeba ji přesouvat
- Robustní ochrana displeje



SNADNÁ OBSLUHA

ERGONOMICKÉ VAŘENÍ

Konstrukce zařízení Precipan zajišťuje obzvláště **ergonomické nakládání a vykládání** jednotky. Funkce **elektrického naklápění** posune konvici o plných 90 stupňů, což usnadňuje nalévání tekutých potravin a čištění dna pánve. Víko lze snadno otevřít nebo zavřít ručně – není třeba zdlouhavě čekat jako u elektrických systémů.

AUTOMATICKÝ SYSTÉM ZVEDÁNÍ A SPOUŠTĚNÍ KOŠE

Volitelný automatický zdvih košů pro vaření a fritování zajišťuje, že doba přípravy všech produktů je na vteřinu přesná. Jakmile je jídlo připraveno, je automaticky vyjmuto z vody nebo oleje a může být bezpečně odebráno.





FUNKCE DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ VAŘENÍ

Zařízení lze ovládat ručně nebo automaticky. Funkce dálkového ovládání vaření umožňuje také vaření přes noc. Precipan nejen optimalizuje procesy vaření, ale také šetří náklady na pracovní sílu.

FLEXIBILNÍ MOŽNOSTI INSTALACE

Kromě možnosti **montáže na stěnu nebo na nožičky či podstavce** je Precipan k dispozici také s kolečky. Lze ho tak použít všude, kde je potřeba. Zejména pro stravovací společnosti, které vaří na různých místech, nabízí toto nastavení vysokou flexibilitu.



PŘEDNÍ PANEL SE 3 PORTY

Na přední straně zařízení Precipan se nacházejí tři porty, které vám usnadní každodenní práci s multifunkčním zařízením na vaření:

- Zásuvka 230 V pro připojení mixéru nebo jiných malých zařízení
- port pro čidlo měření teploty jádra
- Rozhraní USB



SNADNÁ ÚDRŽBA

Díky inteligentní konstrukci jsou údržba a servis zařízení Precipan obzvláště snadné, protože vnitřní části zařízení jsou přístupné **zepředu**. Není třeba ho přesouvat.

ZNAČNÁ EKONOMICKÁ EFEKTIVNOST

AUTOMATIZOVANÉ PROCESY

Precipan nejenže nahrazuje různé varné spotřebiče, ale také šetří personál, protože mnoho jeho funkcí probíhá **zcela automaticky s malou námahou při obsluze**. Díky vysokému objemu opékání a krátké době vaření **šetří mnoho času** v procesech produkce a díky vysokému objemu náplně výrazně snižuje počet kroků, které musí personál kuchyně během dne provést.

RYCHLÁ AMORTIZACE

Investice do zařízení Precipan **se vyplatí od prvního dne**, protože **nahrazuje plnohodnotného zaměstnance**. V komunitním stravování se 400 jídel denně je doba amortizace kratší než jeden rok.

Díky jednoduchému a intuitivnímu ovládání si celý kuchyňský tým rychle najde přístup k multifunkčnímu varnému zařízení a během okamžiku se přesvědčí o jeho výkonu.

VYSOKÁ PŘIDANÁ HODNOTA

Díky automatizované a přesné přípravě pokrmů je **plýtvání potravinami** v důsledku připálení nebo převaření jídla minulostí. Při pečení zajišťuje Precipan také **až o 15 % nižší ztráty potravin**.



	VÝPOČET ÚSPOR ZA ROK	ROČNÍ ÚSPORY
PRODUKČNÍ NÁKLADY Až o 10 %* nižší ztráty masa díky inovativní technologii ohřevu a nízkoteplotnímu a tlakovému vaření.	Roční náklady na koupi masa při přípravě cca 400 jídel/den 100 000 €	10 000 €
NÁKLADY NA ENERGII Až o 20 %* nižší spotřeba energie	Roční úspory cca 10 000 kWh/rok* 0,25 €/kWh	2 500 €
ROČNÍ ÚSPORY*		= 12 500 €

Stravovací zařízení s cca 400 jídel denně

* V porovnání s běžnými kotly a fritézami



VYSOKÁ UDRŽITELNOST

BRILANTNĚ EFEKTIVNÍ

Precipan šetří energii při všech přípravných procesech v kuchyni, protože **spojuje procesy vaření** a nahrazuje tak mnoho jednotlivých spotřebičů.

Další výhody

- Kratší doba vaření nejen šetří náklady, ale také energii.
- Izolované dno pánve dlouho uchovává energii a udržuje jídlo teplé při vaření porcí.
- Vysoká energetická účinnost: o 20 % úspornější než srovnatelná zařízení

NÍZKÁ SPOTŘEBA VODY

Přívod vody je **plně automatický a přesný**, takže se k přípravě nespotřebuje více vody, než je nezbytně nutné. Při čištění Precipan automaticky odvádí znečištěnou vodu do okolních žlabů a **minimalizuje ruční čištění**. Díky praktickému integrovanému odtoku vody z pánve odtéká voda přímo a nemůže se vylít.

Precipan potřebuje k čištění pouze 10 litrů vody – o 60 % méně než srovnatelná zařízení.





SERVIS

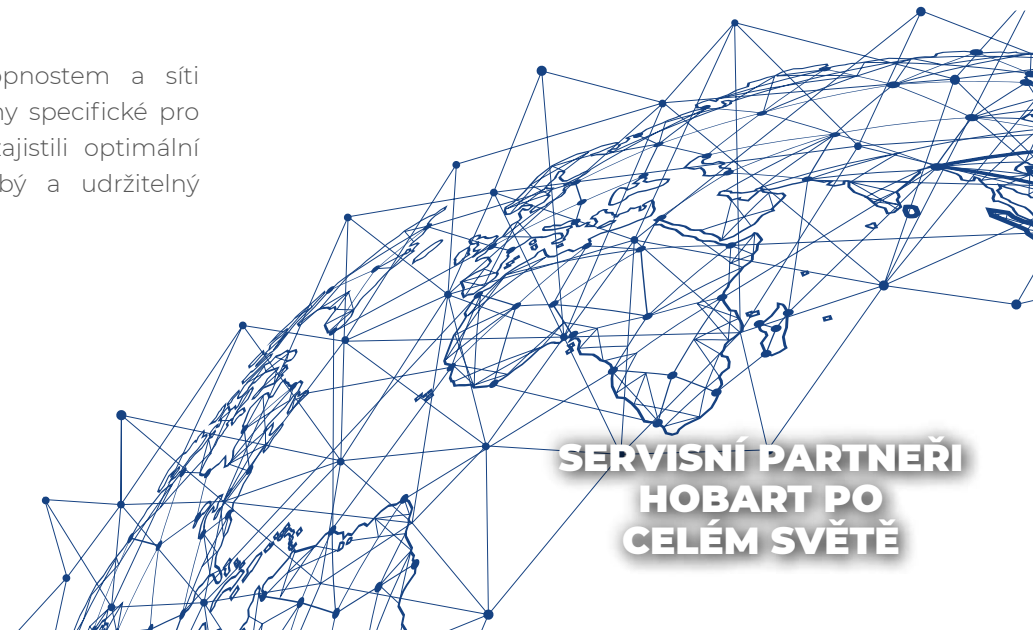
Stroje a systémy HOBART nabízejí maximální funkčnost a nákladovou efektivitu. To je také cílem strategie technického zákaznického servisu společnosti HOBART.

Ve spolupráci s naší celosvětovou partnerskou sítí zaručujeme dokonalou instalaci, nastavení a podporu i těch nejsložitějších systémových řešení a tím i nejvyšší možnou provozní spolehlivost.

Plánování instalace, uvedení do provozu a údržby je ústředním aspektem udržitelného úspěchu pro projekty systémových technologií.

Díky našim zkušenostem, schopnostem a síti můžeme vypracovat servisní plány specifické pro zákazníka a projekt, abychom zajistili optimální dostupnost služeb a dlouhodobý a udržitelný provoz.

- Školící středisko HOBART
- Linka technické podpory HOBART
- 13 000 náhradních dílů trvale skladem pro expresní dodání
- Balíčky náhradních dílů pro konkrétní projekt
- Vysoce kvalifikovaná a pravidelně školená síť místních partnerů po celém světě
- Odborné znalosti regionálního technického manažera HOBART

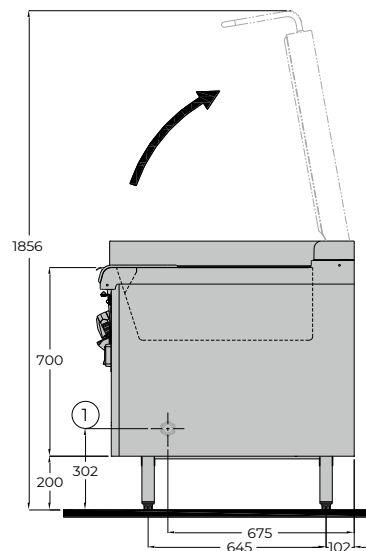
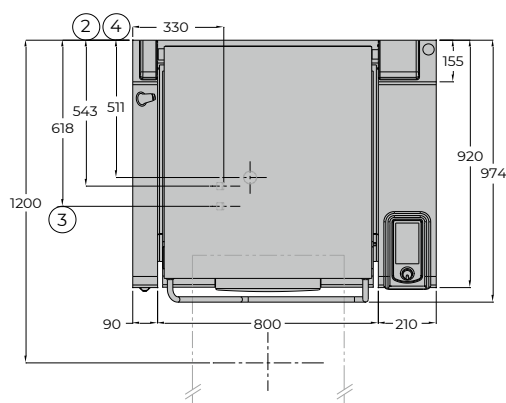
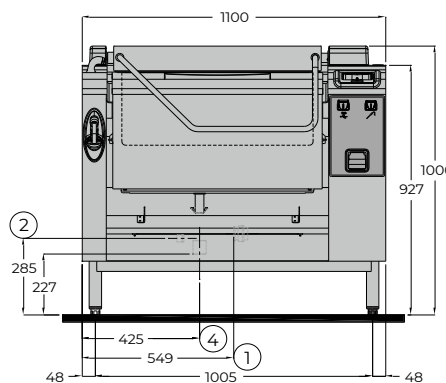


**SERVISNÍ PARTNEŘI
HOBART PO
CELÉM SVĚTĚ**

VÝKRESY

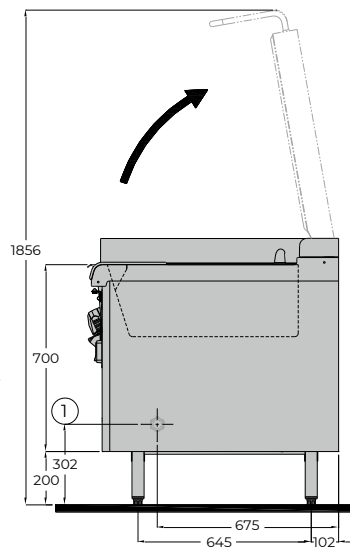
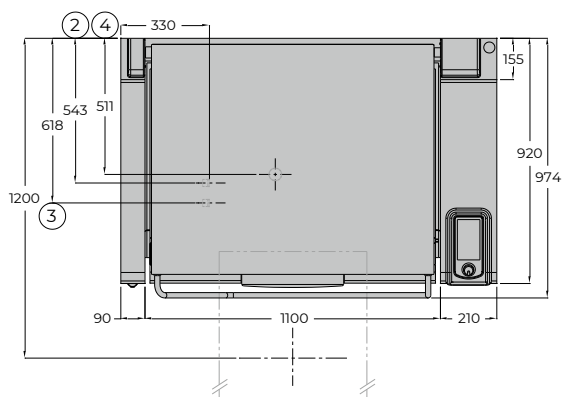
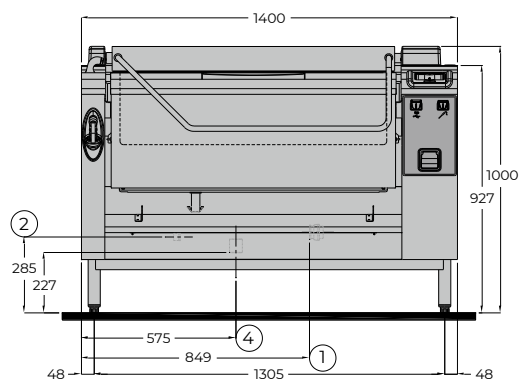
PRECIPAN HBPT 10(H)E

KAPACITA 100 litrů



PRECIPAN HBPT 15(H)E

KAPACITA 150 litrů



[1] Elektrické připojení 400/50/3N

[2] Přípojka pro přívodní hadici studené vody G 3/4"

[3] Přípojka pro přívodní hadici teplé vody G 3/4"

[4] Přípojka pro odpadní vodu G 1 1/2"

VYBAVENÍ

MODELY	HBPT 10 E	HBPT 10 HE	HBPT 15 E	HBPT 15 HE
Integrovaná stříkací pistole s automatickým návratem	●	●	●	●
Automatické zvedání a spouštění koše	○	○	○	○
Funkce tlakového vaření	○	○	○	○
Plnění studenou vodou	●	●	●	●
Plnění horkou vodou	●	●	●	●
Stupeň ochrany IP25	●	●	●	●
Přípojka USB	●	●	●	●
Odnímatelné čidlo měření teploty jádra	○	○	○	○
1bodový snímač sous-vide	○	○	○	○
Univerzální koš	○	○	○	○
Spodní mřížka	○	○	○	○
Záchytné sítko	○	○	○	○
Lopatka	○	○	○	○
Zadní panel	○	○	○	○
Ochranný kryt / tepelná ochrana	○	○	○	○
Kryty podstavce	○	○	○	○
TYPY INSTALACÍ				
Montáž na nožičky	●	●	●	●
Instalace na podstavec	○	○	○	○
Mobilní instalace na kolečkách	○	○	○	○
Instalační sada	○	○	○	○

● Včetně ○ Volitelná – Není k dispozici

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODELY	HBPT 10 E	HBPT 10 HE	HBPT 15 E	HBPT 15 HE
PROGRAMY				
Recepty, které je možné uložit	130	130	130	130
Předinstalované recepty	76	76	76	76
Oblíbené recepty	10	10	10	10
KAPACITA				
Počet jídel	100–300	100–300	200–500	200–500
Zóny vaření	1–2	1–2	1–3	1–3
Šířka opékací plochy x hloubka	693 x 629 mm	693 x 629 mm	993 x 629 mm	993 x 629 mm
Hloubka pánve (mm)	270 mm	270 mm	270 mm	270 mm
Účinná plocha	44 dm ²	44 dm ²	62 dm ²	62 dm ²
Efektivní objem náplně (kapalina)	105 l	105 l	151 l	151 l
Efektivní objem náplně (olej)	31 l	31 l	44 l	44 l
Maximální objem náplně	124 l	124 l	177 l	177 l
CELKOVÉ PŘIPOJENÍ				
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
Zdroj napájení	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N
Přívod čerstvé studené vody (výchozí)	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Přívod horké vody (volitelný)	max. 60 °C	max. 60 °C	max. 60 °C	max. 60 °C
Připojení přívodu	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"
Přípojka pro odpadní vodu	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"	G 1 1/2"
Hmotnost (brutto/netto)	246/226 kg	246/226 kg	301/280 kg	301/280 kg
ROZMĚRY				
Šířka	1 100 mm	1 100 mm	1 400 mm	1 400 mm
Hloubka	974 mm	974 mm	974 mm	974 mm
Výška	1 000 mm	1 000 mm	1 000 mm	1 000 mm



O SPOLEČNOSTI

My jsme HOBART

HOBART je světová jednička v oblasti komerční mycí techniky a renomovaný výrobce zařízení na vaření a přípravu pokrmů a techniky šetrné k životnímu prostředí. Byla založena roku 1897 ve městě Troy, Ohio, a v současné době zaměstnává firma HOBART 6.900 pracovníků po celém světě. Ve výrobní lokalitě Offenburg, Německo, společnost HOBART vyvíjí, vyrábí a distribuuje mycí techniku do celého světa. Všude na světě se gastronomické podniky a hotely, jídelny, pekárny a řeznictví, supermarkety, letecké společnosti, turistické lodě, dodavatelé automobilového průmyslu, výzkumné ústavy a farmaceutické firmy spoléhají na naše inovativní výrobky, jedničky po stránce úspornosti a ekologie.

Člen skupiny ITW.

NAŠE HLAVNÍ ZAMĚŘENÍ

Inovativní – úsporný – ekologický

To považujeme za nejdůležitější. Být inovativní pro nás znamená, nastavovat vždy nová měřítka po stránce technologie, což našim zákazníkům přináší skutečnou přidanou hodnotu. Umožňuje to vlastní koncernové technologické centrum a centrum pro inovace v oblasti techniky mytí nádobí v našem hlavním sídle v Německu. Díky koncentrované inovační dynamice zde vznikají vysoce efektivní výrobky, které vždy znovu potvrzují naši pozici coby vedoucí technologický podnik. Být hospodárný pro nás znamená, posouvat měřítka ohledně nízkých provozních nákladů a spotřeby surovin a neustále rozpoutávat novou revoluci na trhu. Být ekologický pro nás znamená, zodpovědně zacházet se surovinami a sledovat vlastní ekologickou energetickou politiku. To neplatí pouze pro použití výrobků, ale také pro všechny oblasti podniku jako je nákup a výroba.



Mycí technika



Vaření



Technika přípravy



Technologie zpracování odpadu

HOBART SERVICE

Kompetentně – Rychle – Spolehlivě

Servisní technik HOBART a servisní partner HOBART jsou „skuteční“ odborníci. Díky intenzivnímu školení a letitým zkušenostem jsou tyto technici vybaveni jedinečnými a podrobnými znalostmi o výrobku. Údržbářské práce a opravy tak jsou vždy vykonány odborně, rychle a spolehlivě.

SKVĚLÉ VÝKONY

ve Vaší kuchyni

My z firmy HOBART jsme pyšní na to, že Vám dodáváme zcela spolehlivé, inovativní a velmi kvalitní stroje pro Vaši kuchyň. Vyvíjíme a sestavujeme je tak, abyste nejlépe zvládali i ty nejnáročnější úkoly Vašeho všedního dne v kuchyni.

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 04/2023. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 04/2023. 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 04/2023. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

