



VAŘENÍ
KONVEKTOMAT

HOBART COMBI



**HOBART
CHYTRÉ ŘEŠENÍ
VAŘENÍ**

HOBART

Je mnoho konvektomatů ...
Ale jenom jeden je
HOBART COMBI



**Kvalita na
kterou se dá
spolehnout!**

HOBART je synonymem vysoké kvality, stejně jako hospodárné a inovativní technologie v profesionální kuchyni. Naše konvektomaty COMBI a COMBI-plus sdílejí stejné základní vlastnosti. Tyto dvě produktové řady jsou určeny pro všechny typy vaření, kde je požadován špičkový výkon s nejvyššími požadavky na kvalitu .

Spolehni se na dlouholeté zkušenosti a know-how společnosti HOBART. Dovolte nám zaměřit se na technologii aby ste se vy mohli soustředit na to, aby byli vaši hosté spokojeni!



VAŘENÍ



HOBART CHYTRÉ ŘEŠENÍ VAŘENÍ



Neustále perfektní výsledky vaření - Vy jste šéfkuchař, který rozhoduje, jak je co třeba udělat!

AirControl: Neomezené nastavení rychlosti ventilátoru pro přesné výsledky a optimální rozložení tepla - pro rovnoměrné zbarvení, stejnoměrně vařené suflé a houby s dokonale upraveným povrchem.



Nejjednodušší provoz - už žádné chyby a komplikace, když to může být tak snadné ?!

Náš FastPAD je navržen tak, aby poskytoval jednoduché a intuitivní ovládání. Jednoduchý výběr ze 250 uložených programů, a to i prostřednictvím obrázků.

Díky inteligentní technologii **CoreControl**, vaše HOBART COMBI nastaví parametry automaticky tak, aby odpovídaly množství a typu jídla, které připravujete.

Naše praktické nakládání a vykládání podnosů je nejbezpečnější a nejvíce ergonomický.

Extra rychlé a snadné čištění - také mezi varnými programy!

Po stisknutí tlačítka se ve vašem novém konvektomatu rychle zapne plně automatický čistící systém, který trvá pouhých 17 minut, aby byla komora profesionálně čistá.



Ekonomický - pro perfektní kontrolu nákladů!

Můžete zaznamenat všechny provozní náklady a náklady na údržbu, přitom nespotřebujete více, než je nutné. Vaše trouba je velmi ekonomická díky vysoké účinnosti funkce CoreControl, což šetří až 15% nákladů na energii a JetControl až 30% nákladů na spotřebu vody.





Přehled všech modelů: Perfektní řešení pro každý vkus

HOBART COMBI nebo COMBI-plus?

Tým v rámci profesionální kuchyně musí dodat vysoce kvalitní jídlo. Kuchyně - místo, kde je HOBART COMBI rychlý a spolehlivý pomocník.

Kromě všech výhod systému HOBART-COMBI, HOBART COMBI-plus má vlastnosti, díky nimž je pro všechny operátory snadné dosáhnout očekávaného výsledku. Pomocí ovládacího prvku FastPAD je velmi snadné ukládat obrázky vašich programů vaření. COMBI je dodáván ve standardu 70+ různých programů. Bez ohledu na to, kdo konvektomat ovládá, vždy jsou zaručeny konstantní výsledky vaření .

Čištění zařízení HOBART COMBI-plus je tak snadné, jak je to možné: Vyberte úroveň čištění, spusťte stroj - a to je vše. Není třeba doplňovat čisticí prostředek, počítat čisticí tablety, ručně rozprašovat, opláchnout a utírat. Stačí pouze 17 minut. Unikátní čisticí systém COMBI-plus má nejkratší dobu běhu; Intenzivní program šetří až 50% vody ve srovnání s běžnými systémy.

Zda COMBI nebo COMBI-plus:
Vždy uděláte správné rozhodnutí!

HOBART **COMBI-mini**



Jednoduše

Rychlejší spuštění trouby díky aplikaci VisioPAD v COMBI a FastPAD v COMBI-plus. Ovládací panel je jednoduchý a intuitivní. Interiér COMBI je velmi dobře viditelný díky jasnému LED osvětlení. Snadné vložení plechů zajišťuje bezpečnější a ergonomické zatížení.

Rychle

Žádné ztracení času při vaření: Funkce Cool-Down pro rychlé nastavení teploty umožňuje nepřetržitý provoz vaření bez čekání. A pokud je čas podstatný, můžete zkrátit dobu čištění mezi jednotlivými procesy vaření.

Spolehlivě

Nastavte a monitorujte všechny parametry v panelu nástrojů HOBART COMBI-plus. Chybové zprávy se zobrazí digitálně. Naše funkce TwinControl v případě větší poruchy ovládacího panelu umožní udržovat vaření v konvekčním režimu - dokonalé zálohování.

Ekonomicky

Ušetřete vodu a elektřinu díky časově osvědčeným technologiím vstřikování ve formě výroby páry, unikátní systém čištění uzavřeného okruhu a automatizovaná regulace výkonu.

OD KONCEPTU K REALIZACI

VAŘENÍ

HOBART **COMBI**



HOBART **COMBI-plus**



HOBART **COMBI TWIN**



HOBART **COMBI TOWER**



HOBART

Optimální výsledek vaření



Dokonalé zbarvení

AirControl - Ovládání vzduchu

- Automatický zpětný ventilátor: Nastavitelné oběžné kolo ventilátoru pro dokonale rovnoměrné vaření (otáčky ventilátoru, rychlost lze nastavit od 0 do 100%)
- V podlahové jednotce COMBI / COMBI-plus, 3 ventilátory zajišťují rovnoměrné a rychlé rozdělení tepla ve varné komoře
- S tlumičem pro odvlhčování varné komory
- Funkce Cool-Down - rychlá změna mezi provozními režimy využívajícími vodu nebo vzduch, zatímco dveře zůstávají zavřené.



- Otevřený ochranný kryt před velkým oběžným kolem ventilátoru umožňuje rovnoměrné a rychlé rozdělení tepla ve varné komoře
- Jemné pomalé vaření sous-vide s teplotním čidlem / Rotisserie snímačem pro dokonalé a opakovatelné výsledky vaření
- Díky poloze ventilátoru v zadní části varné komory dochází k rychlému dosažení tepla

7 provozních režimů

- Nízkoteplotní vaření s párou (30 až 97 ° C)
- Nasycená pára 98 ° C
- Horký vzduch až do 250 ° C
- Přehřátá pára (99 až 105 ° C)
- Kombinovaná pára od 30 do 250 ° C
- Regenerační programy
- Delta-T vaření (COMBI-plus)

VAŘENÍ



Rovnoměrně uvařeno k dokonalosti

Nezávisle na výšce a poloze v konvektomatu, maso, brambory, zelenina, a pečivo je vždy rovnoměrně uvařeno.

Hlavní senzor teploty zabezpečí přesné vaření, jemnou a vlhkou konzistenci konečného produktu.

Aby se zabránilo nadměrným teplotám a zaručil se optimální způsob vaření COMBI-plus automaticky řídí výkon ohřevu tak, aby odpovídal jídlu, které připravujete.

Vlhkost je přesně ovládána jednoduše volbou požadovaného procenta k vytvoření ideálního prostředí vaření. Nejmenější regulace vlhkosti je na dosah ruky.



Jednoduché a komfortní

Připraveno k okamžitému provozu díky skvělému uživatelskému komfortu

- Jednoduchý, intuitivní ovládací panel
- Komfortní pozorovací okno pro prohlížení
- Vložení v příčném směru pro bezpečné a ergonomické ukládání

Až o 33% větší okno pro prohlížení

Všechno na dohled

Díky velkému pozorovacímu oknu a vnitřnímu osvětlení LED můžete vidět na první pohled, zda jsou potraviny v konvektomatu připraveny - a to i z dálky.

Okno ve dveřích je o 33 % větší než u standardní pečící trouby s 10-ti plechy.



Ergonomické a bezpečné

Způsob nakládky a vykládky plechů u HOBART COMBI a COMBI-plus dělají vaření s troubou účinnější a také bezpečnější!



VAŘENÍ

Extra snadná obsluha díky snadnému přístupu a jednoduchému ovládacímu panelu.

Žádné úsilí, žádné vysvětlování

Použití dotykové obrazovky zvládne lehce i dítě.
Spusťte vaření stisknutím tlačítka!

Nastavení HOBART COMBI je snadné

Více než 70 uložených receptů, které lze individuálně
nastavit na požadovanou teplotu a stupeň zbarvení
(COMBI-plus).

Vyvíjejte vlastní tvorbu, vytvořte si vlastní recepty
a uložte je společně s obrázkem pro rychlé použití
(COMBI-plus).

Připraveno k použití za 3 sekundy

Zaručené výsledky - dokonale reprodukovatelné

Můžete naprogramovat až 100 vlastních receptů!
Prostřednictvím integrované knihovny, vyberte typ
náhledu: buď jako text, nebo jako fotografie.



Každý den se každý proces vaření zaznamenává
v podobě grafického zobrazení dat, které jsou přístupné
přes USB rozhraní.

Programy vaření uložené v programu FastPAD s
přidruženou fotografií vás ujistí, že každý uživatel bude
schopný úspěšně připravit požadovaný pokrm.



**Snadná
obsluha**



HOBART

Rychlé a snadné procesy

Zapomeňte na nepříjemné čekání: Konvektomat je připraven k vaření teměř okamžitě

- Rozloučte se s tepelnými boilermi díky nejmodernější technologii vstřikování páry.
- **CoreControl** s přímým zvyšováním teploty (jeden stupeň za sekundu) umožňuje rychlé automatické nastavení požadované teploty a množství potraviny. Už žádné čekání mezi dvěma procesy vaření.
- Ušetřete čas spojením různých způsobů vaření (až 6 kroků na recept).
- **JetControl** rychle ochladí varnou komoru pokud je to požadováno - vodou nebo vzduchem dveře jsou pořád zavřené. Pára nebo teplo neuniká do vaší kuchyně.

Aby ste se mohli soustředit na vaření ...



Snadné čištění: Rychlé, automatické, ekonomické



2 sekundy stačí k zahájení cyklu čištění!

Když jste připraveni k čištění trouby mezi službami nebo po nich, trvá aktivace programu čištění podle vašeho výběru jen dvě sekundy.





Čistící programy *

Základní Program 17 min

Střední Program 26 min

Intenzivní Program 36 min

Konvenční programy 123 min

* Hodnoty u modelů COMBI 061E / 101E / 102E

Nejrychlejší plně automatizovaný program čištění:

Mezi přípravou obědu a večeří budete potřebovat méně než půl hodiny k čištění HOBART COMBI.

Naprogramujte proces čištění pro celý týden výběrem času a mycího cyklu. Nyní bude konvektomat dělat všechno automaticky.

Zářivě čisté

Ekonomické a ekologické čištění HOBART, odborník na čistotu a hygienu.

Žádný kontakt s čistícím prostředkem.

Chemikálie se dodávají přímo přes plně automatizovaný čistící systém, což znamená, že žádný operátor nemanipuluje s chemií počas vaření a dosahují se také lepší výsledky čištění! Operátor není v přímém kontaktu s chemií.

Kratší čistící cykly:

Čištění trvá méně než polovinu času než u jiných konvektomatů: Doba trvání intenzivního čištění cyklus COMBI-plus je 51 minut.

HOBART

Čisté a hospodárné Ušetřete vodu, energii a chemii!



Při použití technologie CoreControl trouba automaticky sníží spotřebu energie při dosažení nastavené teploty, což snižuje spotřebu energie o jednu třetinu.

Žádná ztráta energie díky chytré kombinaci metod vaření spolu s vysokou přesností teploty.

Přímé vstřikování páry zabráňuje zbytečné spotřebě vody a elektřiny. Vzhledem k tomu, že konvektomat pracuje bez dlouhého předehřívání, nedochází v pohotovostním režimu k zvýšené spotřebě energie.

COMBI a COMBI-plus vám pomohou ušetřit peníze bez jakékoli námahy.



VAŘENÍ

ČIŠTÍCÍ PROGRAM:

Proces uzavřeného okruhu čištění vám pomůže šetřit vodu a čisticí prostředek: až 50 litrů vody na jedno čištění v podlahové jednotce 20 x 2/1.



Významné snížení nákladů na energii díky vstupného příkonu, který je o 22% nižší než srovnatelné konvektomaty.



**Ekonomické -
dokonalá kontrola
nákladů!**



Vynikající spolehlivost a životnost



Pracuj bezpečně s auto-diagnostickým systémem

TwinControl

Při poruše displeje zařízení automaticky přepíná na konvekční režim a dokončí proces vaření při 180 ° C. Pokud by došlo k poruše dotykového displeje, stále můžete ovládat jednotku pomocí otočného kolečka.

Automatická diagnostika kvality vody:
Konvektomat varuje, když kvalita vody klesá.

HOBART COMBI signalizuje, kdy je potřeba nahradit vodní filtr.

Integrovaný software umožňuje přístup ke všem systémům HACCP snadná relevantní data (COMBI-plus).



Díky křížovému vkládání šéfkuchař nesáhá do varné komory a neriskuje nebezpečí popálení.

VAŘENÍ



Robustní a spolehlivé Vaše COMBI vás nikdy nezklamе!

V PŘÍPADĚ PORUCHY, SE SPUSTÍ NOUZOVÝ PROGRAM:

**Dveře trouby se rozbíjí vozíkem
což značně poškodí ovládací panel**

Vaše COMBI má kompromisní řešení.

Jednoduše zavřete dveře třikrát, abyste spustili "Nouzový režim", který umožňuje pokračování vaření v konvekčním režimu při 180 °C. Můžete pokračovat ve vaření.

Pomocí klávesnice na obrazovce můžete pokračovat v nastavení programů vaření nebo se dotknete panelu pro zvýšení nebo snížení teploty.

CHLADICÍ SYSTÉM V TECHNICKÉ SEKCI JE ZNEČIŠTĚNÝ!

Aby se zabránilo přehřátí, konvektomat omezuje teplotu vaření a indikuje, že filtr nečistot pod ovládacím panelem potřebuje vyčistit.

**Twin Control systém pro 100 %
provozní spolehlivost**



HOBART

Víc místa, víc času



COMBI TOWER

**Tlaková parní komora v kombinaci
s konvektomatem**

ŘEŠENÍ, KTERÉ JE NA TRHU JEDINEČNÉ:

Rychlost a všestrannost na pouhém čtverečním metru!

Tlaková parní komora:

Jemné a zdravé vaření pro zachování nutriční hodnoty, přirozenou chuť a vzhled produktu. Snížit časy vaření a dokončení práce dříve díky výkonnému zařízení COMBI TOWER.

BĚŽNÉ ČASY VAŘENÍ

Zeleninový
21 sec



Ryba
2 min



Brambory
6 min



Kuře
35 min



HOBART COMBI:

Konvektomat se 6ti způsoby vaření. COMBI je všestranná výrobní jednotka, která je vhodná zejména k vaření brambor a pečiva, stejně jako maso s nízkoteplotní nebo vakuovou technikou.

COMBI zajišťuje vaření s rovnoměrným zbarvením a vysokou přesností při nízkých teplotách.

Kombinace tlakové parní komory a COMBI splňuje všechna očekávání na podlahovém prostoru jeden metr čtvereční.



Malá plocha
Méně ztráty
Méně času
Jemné na produkci



COMBI-mini Kompaktní na malé ploše

Ať už jako kovektomat v restaurační kuchyni, v jídelně kancelářské budovy nebo v hospodě nebo bistru - COMBI-mini je perfektní řešení, když hledáte vysoký výkon v nejmenším podlahovém prostoru.

COMBI-mini nabízí výhody v plné velikosti na velmi malém podlahovém prostoru.

**Výkonnost při pečení a varení
HOBART COMBI v kompaktním designu!**

COMBI-mini je k dispozici jako samostatná jednotka nebo jako TWIN verze.



Příslušenství, zařízení & technická data

Doplňky

Číslo položky	Popis
HACM6H	Odsavač páry pro COMBI-mini 061
ACM6PT	Rám COMBI-mini 061
ACKUSB	USB port set
ACSC	Zásuvný tříbodový senzor teploty Rôtisserie
ACSCF	Zásuvný jednobodový senzor teploty sous-vide
HAC6&11HCE	Odsavač par pro COMBI / COMBI-plus 061/101
AC202CB102	Banquet vozík pro COMBI/COMBI-plus 202 (102 talířů, 75 mm)
AC6&1KDE	Sprej s funkcí automatického zatažení
OPELA	Plně automatizované čištění pro COMBI
AC20KF	Sada filtrů tuku pro COMBI / COMBI-plus 201/202

Výhody

Modely	COMBI-plus	COMBI	COMBI-mini
Vložení v příčném směru	●	●	—
Inspekční okno	●	●	—
LED Lampy	●	●	●
VisioPAD ovládání	—	●	●
FastPAD ovládání	●	—	—
3 mm skleněný dotykový displej	●	●	●
AirControl - Kontrola vzduchu	●	●	●
JetControl	●	●	●
CoreControl	●	●	●
TwinControl	●	●	●
Plně automatické čištění	●	○	●
Standartní čištění	—	●	—
Hlavní senzor teploty	●	○	○
Sous-vide zkouška	○	○	○
HACCP data	●	●	●
Výběr jazyka	●	●	●
Funkce rozšťikování	○	○	○
Sklopná vnitřní obrazovka	●	●	●
Cool-Down	●	●	●
USB	●	○	○
Instalační sada	●	●	●

● součástí

○ volitelné

— není k dispozici



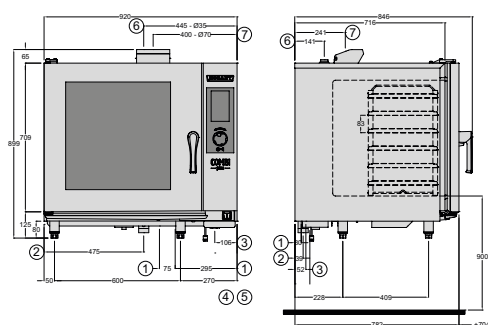
Technické údaje (COMBI-plus / COMBI)

MODELY	COMBI-plus				
	061E*	101E*	102E*	201E*	202E*
Kapacita	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Počet jídel za den	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Vzdálenost vodicí kolejnice	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Šířka	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Hloubka	846 mm	846 mm	1 171 mm	862 mm	1 187 mm
Výška	899 mm	1 069 mm	1 069 mm	1 947 mm	1 947 mm
Čistá hmotnost	116 kg	130 kg	151 kg	275 kg	326 kg
Připojení čerstvé vody	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Připojení odpadu	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Průtokový tlak	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar
Doporučená tvrdost vody	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Celkové připojení	9.3 kW 14.3 A	15.3 kW / 23 A	24.3 kW / 36.1 A	27.7 kW / 42.2 A	54.7 kW / 81.3 A
Ochrana pojistek	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Napětí	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Elektrické napájení kabelem	M32	M32	M40	M63	M63
Připojení k vyrovnání potenciálů	M5	M5	M5	M5	M5
Typ ochrany proti stříkání	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Vývoj hluku	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

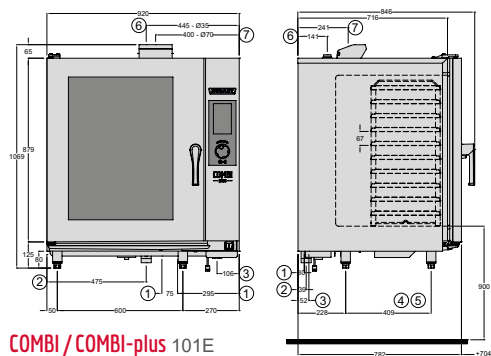
MODELY	COMBI				
	061 E / EB*	101 E / EB*	102 E*	201 E / EB*	202 E / EB*
Kapacita	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Počet jídel za den	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Vzdálenost vodicí kolejnice	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Šířka	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Hloubka	846 mm	846 mm	1 171 mm	862 mm	1 187 mm
Výška	899 mm	1 069 mm	1 069 mm	1 947 mm	1 947 mm
Čistá hmotnost	113 / 117 kg	126 / 130 kg	151 kg	250 / 261 kg	320 / 350 kg
Připojení čerstvé vody	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Připojení odpadu	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Průtokový tlak	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar
Doporučená tvrdost vody	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Celkové připojení	9.3 kW 14.3 A	15.3 kW / 23 A 15.8 kW / 23.8 A	24.3 kW	27.7 kW / 42.2 A	54.7 kW / 81.3 A
Ochrana pojistek	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Napětí	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Elektrické napájení kabelem	M32	M32	M40	M63	M63
Připojení k vyrovnání potenciálů	M5	M5	M5	M5	M5
Typ ochrany proti stříkání	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Vývoj hluku	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

E = elektrický; EB = elektrický bojler * Všechny modely jsou dostupné ve verzi s plynem

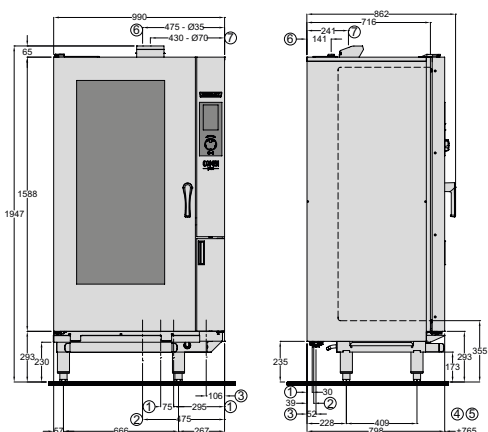
Výkresy & technické údaje



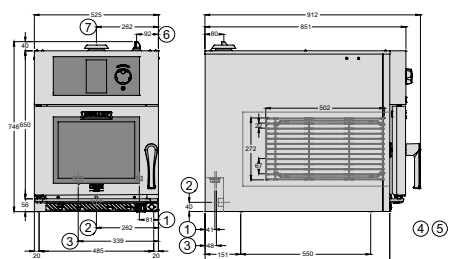
COMBI / COMBI-plus 061E



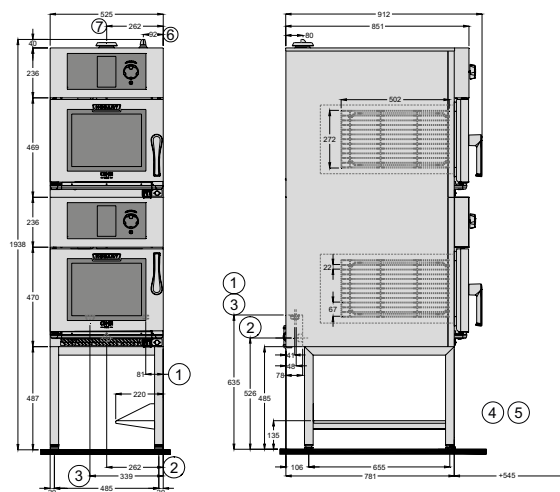
COMBI / COMBI-plus 101E



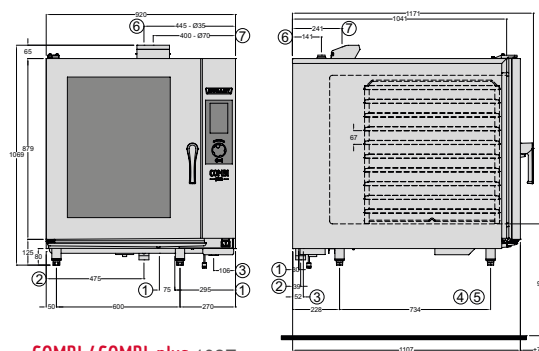
COMBI / COMBI-plus 201E



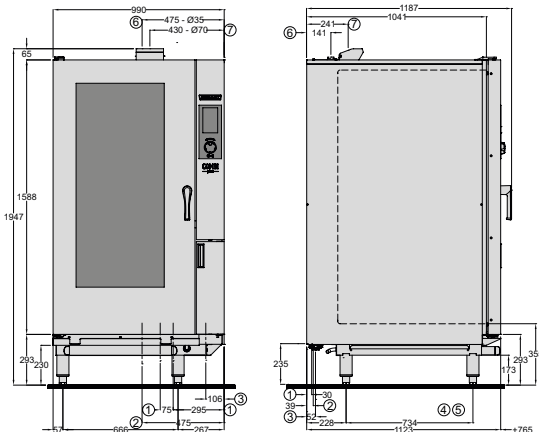
COMBI-mini 061E



COMBI-mini 661E TWIN



COMBI / COMBI-plus 102E

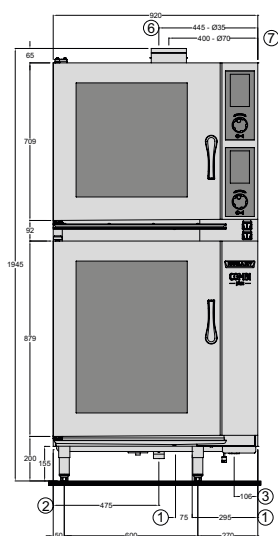


COMBI / COMBI-plus 202E

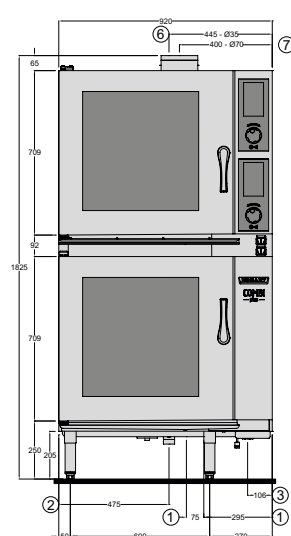
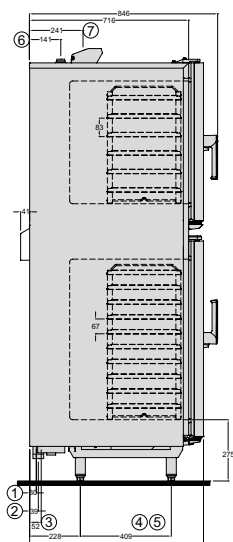
Technické údaje (TWIN a COMBI-mini)

MODELY	COMBI-plus		COMBI		COMBI-mini	
	611E (TWIN)	661E (TWIN)	611E (TWIN)	661E (TWIN)	061Ev2	661Ev2 (TWIN)
Kapacita	16 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN	16 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN (20 mm)	12 x 1/1 GN (20 mm)
Počet jídel za den	80 – 160	80 – 120	80 – 160	80 – 120	20 – 40	40 – 80
Vzdálenost vodicí kolejnice	83/67 mm	83 mm	83/67 mm	83 mm	22 mm	22 mm
Šířka	920 mm	920 mm	920 mm	920 mm	525 mm	525 mm
Hloubka	887 mm	887 mm	887 mm	887 mm	912 mm	912 mm
Výška	1 945 mm	1 825 mm	1 945 mm	1 825 mm	746 mm	1 938 mm
Čistá hmotnost	216 kg	205 kg	216 kg	205 kg	72 kg	143 kg
Připojení čerstvé vody	max. 25 °C	max. 25 °C	max. 25 °C	max. 25 °C	max. 25 °C	max. 25 °C
Připojení odpadu	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	1"	1"
Průtokový tlak	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar
Doporučená tvrdost vody	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Celkové připojení	24.6 kW /37.4 A	18.6 kW /28.7 A	24.6 kW /37.4 A	18.6 kW /28.7 A	6.3 kW / 10.4 A	12.5 kW /19.6 A
Typ ochrany proti stříkání	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 16 A	3 x 20 A
Napětí	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Elektrické napájení kabelem	M40	M40	M40	M40	M25	M32
Připojení k vyrovnání potenciálů	M5	M5	M5	M5	M5	M5
Typ ochrany proti stříkání	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Vývoj hluku	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

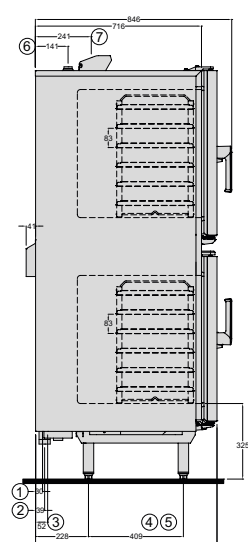
E = elektrický



COMBI / COMBI-plus 611E TWIN



COMBI / COMBI-plus 661E TWIN





SPOLEČNOST

HOBART je světovým lídrem na trhu v oblasti průmyslového umývání nádobí, zařízení pro vaření a ekologických technologií. Společnost HOBART byla založena v roce 1897 v Troy, Ohio a dnes má více než 6 900 pracovníků na celém světě. Celosvětový catering, bufety, pekárny, řeznictví, supermarket, letecké společnosti, výletní lodě, dodavatelé automobilů, výzkumná střediska a farmaceutické společnosti na celém světě využívají naše inovativní produkty, které jsou považovány za ekonomických a ekologických lídrů trhu.



NAŠE ZAMĚŘENÍ

INOVACE - EKONOMIČNOST - EKOLOGIČNOST

Každý rok HOBART žádá o mnoho patentů. To nás činí výjimkou v našem oboru. Inovace však pro nás znamená víc než řada patentů. Být inovativní znamená, že vám můžeme usnadnit práci a ušetřit náklady a zdroje. Nabízíme vám přidanou hodnotu. Není to jen náš vlastní názor, ale i mnoho spokojených zákazníků, o čemž svědčí různé ceny, které každý rok získáváme. Ekonomická účinnost znamená, že jako vedoucí inovátor nastavíme standardy pro provozní náklady a spotřebu zdrojů. To pomáhá vám a našemu prostředí. Udržitelnost znamená, že při spotřebování zdrojů jednáme zodpovědně. To platí nejen pro výrobu našich výrobků, ale pro celou firmu, od přípravy výroby až po logistiku. Například v našem závodu v Offenburgu používáme pouze zelenou elektřinu. U společnosti HOBART má udržitelnost název: CO₂NSEQUENT.

HOBART

KOMPETENTNÍ - RYCHLÝ - SPOLEHLIVÝ

HOBART tým servisních techniků, stejně jako služby HOBART a partneři jsou "skuteční odborníci". Díky intenzivnímu školení a dlouholeté zkušenosti, mají jedinečnou a hlubokou znalost výrobků. To znamená, že údržba a opravy jsou vždy prováděny profesionálně, rychle a spolehlivě.



BART

**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 VALLÉE 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 Prospekt beruhen auf dem Stand 04/2021. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this brochure are correct as of 04/2021. 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 04/2021. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

