HOBART

KOKEN

COMBI STEAMER

HOBART COMBI

HOBART'S SLIMME KOOK OPLOSSING

HOBART

Er zijn veel soorten
combi steamers...

Maar er is slechts één HOBART COMBI

Kwaliteit waarop je kunt bouwen!

HOBART staat symbool voor hoge kwaliteit gecombineerd met economische en innovatieve technologie in de professionele keuken. Onze combi steamers COMBI en COMBI-plus beschikken over dezelfde kernkwaliteiten. Beide productlijnen zijn bedoeld voor toepassingen waarbij topprestaties geleverd moeten worden en waarbij aan de hoogste verwachtingen moet worden voldaan.

Vetrouw op HOBART's jarenlange expertise en opgedane know-how. Laat ons focussen op de technologie, zodat u zich kunt focussen op uw tevreden klanten!

KOKEN

HOBART'S, SLIMME KOOK OPLOSSING

Een constant perfect kookresultaat – Jij bent de chef, jij bepaalt hoe het moet gebeuren!

AirControl: Grenzeloos variabele instelling van de luchtsnelheid voor precieze resultaten en optimale warmte verspreiding – voor gelijkmatige bruining, evenredig gebakken soufflés en voor het maken van taarten met een perfecte bodem.

Simpel in gebruik, geen vergissingen - wie wil complicaties als het zo eenvoudig kan zijn?!

Onze FastPAD is ontwikkeld voor een simpele en intuïtieve bediening. Je kunt eenvoudig een selectie maken uit de 250 opgeslagen programma's, ook via afbeeldingen.

Dankzij de smart CoreControl, is jouw HOBART COMBI in staat parameters automatisch in te stellen op de hoeveelheid en het type gerecht dat je gaat bereiden.

Onze praktische 'side-ways' belading en ontlading van bakken/rekken is de meest veilige en ergomische.

Extra snelle en eenvoudige reiniging – zelfs tussen de kookprogramma's door!

Door het drukken op slechts één knop start jouw nieuwe combi steamer snel het volledig automatische reigingssysteem, dit duurt slechts 30 minuten en geeft een professionele hygiëne.

Voordelig – perfecte controle van kosten!

Je kunt alle verbruikskosten bijhouden en je hoeft niet meer tijd dan noodzakelijk te spenderen aan operationele- en onderhoudskosten. Jouw oven is economisch de meest zuinige door de efficiënte eigenschappen van **CoreControl**, waarmee je tot wel 15% energiekosten bespaart, en met **JetControl** dat tot wel 30% minder water verbruikt.

HOBART

Een overzicht van de modellen:

Een perfecte oplossing voor iedere smaak

HOBART **COMBI-mini**

HOBART COMBI of COMBI-plus?

Een keukenbrigade in de professionele keuken zal hoge kwaliteit moeten leveren, keer op keer. Hiervoor is de HOBART COMBI snel en betrouwbaar in te zetten.

Additioneel op alle voordelen van de HOBART-COMBI, heeft de HOBART COMBI-plus eigenschappen, die het alle gebruikers nog makkelijker maakt om het verwachte resultaat te bereiken. Via het FastPAD paneel is het heel gemakkelijk om afbeeldingen van bereidingsprocessen toe te voegen. Jouw COMBI is voorzien van 70+ verschillende standaardprogramma's en onafhankelijk van de gebruiker, zal de combi steamer constante bereidingsresultaten garanderen.

Het reinigen van de HOBART COMBI-plus is zo simpel als het maar zijn kan: Selecteer het reinigingsniveau, start de machine – en dat is het. Geen reinigingsmiddel benodigd, niet langer tellen van reinigingstabletten, nooit meer handmatig sprayen van reinigingsmiddel, of afnemen met doekjes. Met slechts 30 minuten, heeft het unieke reinigingssysteem van de COMBI-plus de kortste looptijd; bovendien bespaart het Intensieve Programma tot wel 50% op water vergeleken met traditionele systemen.

Een COMBI of COMBI-plus:
Je maakt altijd een juiste keuze!

Eenvoudig
Snelle opstart dankzij de VisioPAD in de COMBI en de FastPAD in de COMBI-plus. Het bedieningspaneel is simpel en intuïtief. Het interieur van de COMBI is goed zichtbaar door heldere LED verlichting. De 'side-ways' belading van de bakken voorziet in de veiligste en meest ergonomische belading.

Snel
Verspil geen tijd tijdens het koken: de Cool-Down functie voor snelle temperatuur aanpassing maakt continu koken zonder wachten mogelijk. En indien tijd schaars is, kan je de reinigingstijd tussen de programma's door reduceren.

Betrouwbaar
Stel in en monitor alle parameters in de Toolbox van de HOBART COMBI-plus. Foutmeldingen worden digitaal weergegeven. Onze TwinControl maakt het mogelijk dat je tijdens een beschadigd bedieningspaneel nog steeds kan koken in de convectie mode – een perfecte back-up.

Voordelig
Bespaar water en elektra door de beproefde injectie technologie voor de generatie van stoom, een uniek gesloten circuit reinigingssysteem en geautomatiseerde regulatie van het vermogen.

VAN CONCEPT NAAR REALISATIE

KOKEN

HOBART COMBI

HOBART COMBI-plus

HOBART COMBI TWIN

HOBART COMBI TOWER

Optimale bereidings resultaten

Gelijkmatige en perfecte bruining

AirControl

- Auto Reverse ventilator: oneindig aanpasbare ventilatie impeller voor perfect gelijkmatige bereiding (ventilatie impeller snelheid aanpasbaar van 0 to 100%)
- De 3 ventilatoren, in de bodem aangebracht in de COMBI/COMBI-plus, verzekeren een gelijkmatige en snelle warmteverspreiding in de steamer.
- Met een demper voor de-ontvochtiging van de steamer
- Met de Cool-Down functie zijn snelle aanpassingen mogelijk tussen programma's gebruikmakend van water of lucht, terwijl de deur gesloten blijft.

- Een open beschermkap voor de grote ventilator impeller, zorgt voor een gelijkmatige en snelle warmte distributie in de steamer
- Rustige slow cooking met sous-vide kerntemperatuur sensor / Rotisserie sensor voor perfecte en reproduceerbare kookresultaten
- Dankzij de positie van de ventilatie impeller aan de zijkant in de steamer, kan de warmte het voedsel snel bereiken.

7 programma's

- Low-temperature koken met stoom (30 to 97 °C)
- Verzadigde stoom 98 °C
- Hete lucht tot 250 °C
- Oververhitte stoom (99 to 105 °C)
- Combi stoom van 30 – 250 °C
- Regeneratie programma
- Delta-T koken (COMBI-plus)

KOKEN

Evenredige bereiding tot in perfectie

Onafhankelijk van de hoogte en positie in de combi steamer, worden vlees, gratins, groente, en bakproducten evenredig bereid.

Een kerntemperatuur sensor is voorzien; dit voor precieze garing voor een malse, zachte en sappige consistentie van het eindproduct.

Ter voorkoming van excessieve temperaturen en het garanderen van een juist bereidingsproces, controleert de COMBI-plus automatisch de verwarmingsprestaties voor het voedsel dat je aan het bereiden bent.

De vochtigheid wordt accuraat gecontroleerd, simpel door het juiste percentage te kiezen en zo je ideale kookomgeving te creëren. De fijnste afstemming van de vochtigheid is in jouw handen.

Eenvoudig en comfortabel

Klaar voor gebruik in een ogenblik, dankzij zeer hoge gebruiksvriendelijkheid

- Simpel, intuïtief gebruikspaneel
- Comfortabele doorkijk in venster
- Veilige en ergonomische side-ways belading

Tot 33% groter kijkvenster

Alles in één oogopslag

Dankzij het grote venster en het LED-verlichte interieur, kun je in één ogenblik zien of je product in de combi steamer klaar is – zelfs vanaf een afstand.
Het venster in de deur is 33% groter dan die van een 10 niveaus oven met 'front- to -back' belading.

Ergonomisch en veilig

De 'side-ways' belading en ontlading van de HOBART COMBI en COMBI-plus maakt het gebruiken van de oven erg ergonomisch en gemakkelijk.
En het is nog veiliger ook!

Extra eenvoudige bediening, dankzij het gemakkelijk bereikbare, goed leesbare, intuïtieve bedieningspaneel.

Geen moeite, geen uitleg
Het gebruik van het glazen touchscreen is kinderspel. Start met de bereiding door één druk op de knop!

Het instellen van de HOBART COMBI is eenvoudig
Meer dan 70 bewaarde recepten, die individueel aangepast kunnen worden naar de kerntempertuur van het product en aan de verlangde bruiningsgraad (COMBI-plus).

Ontwikkel je eigen creatie, genereer je eigen recepten en bewaar ze samen met afbeeldingen, voor snelle oproep (COMBI-plus).

Klaar voor gebruik in 3 seconden

Gegarandeerde resultaten – perfect reproduceerbaar.
Programmeer tot wel 100 persoonlijke recepten! Via de geïntegreerde bibliotheek, bepaal je hoe je de weergave wilt hebben voor keuzeselectie als text, of als afbeelding.

Elke dag, wordt elk kookprogramma vastgelegd voor weergave in grafieken als data, toegankelijk via de USB aansluiting.

Kookprogramma's bewaren in de FastPAD met de juiste afbeeldingen zorgen ervoor, dat elke medewerker in staat is om de bereiding goed uit te voeren.

Eenvoudig in gebruik

START

Snelle en eenvoudige processen

Vergeet vervelende wachttijden: De combi steamer is klaar in een ogenblik

- Zeg gedag tegen boiler verwarmde tanks, dankzij state-of-the-art injectie technologie.
- **CoreControl** met directe temperatuur stijging (één graad per seconde) voorziet snelle automatische aanpassing naar de verlangde temperatuur en de hoeveelheid van het product. Hierdoor is er geen wachttijd tussen twee kookprocessen.
- Bespaar tijd door het combineren van verschillende kook standen (tot 6 stappen per recept).
- **JetControl** koelt snel de combi steamer indien benodigd – via water of lucht, en met gesloten deur. Stoom of warmte zullen niet ontsnappen naar de keuken.

Zodat jij je kunt focussen op het koken...

Eenvoudig te reinigen: Snel, automatisch, voordelig

2 seconden zijn genoeg om een cyclus te starten!
Wanneer je klaar bent om de oven te reinigen, tussendoor of na services, heeft het reigingingsprogramma naar jouw keuze slechts 2 seconden nodig om te starten.

KOKEN

Reinigingsprogramma's

Basis Programma	30 min
Medium Programma	33 min
Intensief Programma	49 min
Conventionele programma's	123 min

Snelste volledig geautomatiseerd reinigingsprogramma:
Tussen mise en place en lunch of diner service, heb je slechts minder dan een half uur nodig om de HOBART COMBI te reinigen.

Programmeer het reinigingsproces voor de hele week door het instellen van een tijd en programma. Nu zal de combi steamer alles automatisch doen.

Sprankelend schoon
Voordelige en ecologische reiniging met HOBART, de specialist voor reiniging en hygiëne.

Geen contact met het reinigingsmiddel.
Chemie wordt direct toegevoegd via het volledig geautomatiseerd reinigingssysteem, wat inhoudt dat niemand wordt gevraagd chemie of tabletten toe te voegen. En dan heb je ook nog een beter resultaat!

Kortere reinigingsprogramma's:
Het schoonmaken neemt nog minder dan de helft van de tijd in dan bij andere combi steamers: De duur van het intensieve reinigingsprogramma van de COMBI-plus is slechts 49 minuten.

HOBART

Schoon en voordelig

Bespaar water, energie, en wasmiddel!

Met CoreControl schaalt de oven automatisch terug in energie, als de ingestelde temperatuur is bereikt. Dit reduceert de energie consumptie bij een derde.

Geen energieverlies, dankzij een slimme combinatie van kooktechnieken samen met hoge temperatuur nauwkeurigheid.

De directe stoom injectie voorkomt onnodige consumptie van water en elektriciteit. Doordat de combi steamer niet werkt met een voorverwarmde tank, is er geen extra energie consumptie in de standby-mode.

De COMBI en COMBI-plus helpen met het besparen van geld zonder enige moeite.

REINIGINGSPROGRAMMA:
Het programma (gesloten circuit systeem) helpt je met het besparen van water en reinigingsmiddel: tot wel 50 liter water per reinigingsprogramma in het model 20 x 2/1.

Significant gereduceerde energiekosten, dankzij een aansluitwaarde die 22% lager is dan vergelijkbare modellen.

Voordelig – voor perfecte kosten beheersing!

Superieure betrouwbaarheid en levensduur

Werk veilig met het auto-diagnose systeem

TwinControl
Bij beschadigingen aan het display, schakelt de steamer automatisch naar de convectiestand om het kookproces te voltooien op 180 °C. Mocht het touch display niet meer werken, dan kan de machine alsnog worden gebruikt door te werken met de draaiknop.

Automatische diagnose van de waterkwaliteit:
De combi steamer waarschuwt je indien de waterkwaliteit daalt.

De HOBART COMBI geeft een signaal indien het waterfilter aan vervanging nodig is.

De geïntrigreerde software geeft eenvoudig toegang tot alle HACCP relevante data (COMBI-plus).

Dankzij de crosswise belading, hoeft de chef niet ver in combi steamer te reiken om de producten erin en eruit te halen, het reduceert de kans op verwondingen.

Robuust en betrouwbaar
Jouw COMBI zal je niet in de steek laten!

**BIJ EEN MOGELIJKE BESCHADIGING,
ZAL HET NOODPROGRAMMA OPSTARTEN:**

**Een trolley botst tegen de ovendeur
en beschadigt het bedieningspaneel.**

Jouw COMBI heeft de oplossing.

Door eenvoudig de deur 3 x te sluiten triggert het de “Emergency Mode”, die het kookproces door laat gaan in de convection modus op 180C.
Je kunt doorgaan met koken.

Gebruik het toetsenbord in het scherm voor het instellen van de kookprogramma’s, of bedien het paneel om de temperatuur te verhogen of te verlagen..

**HET KOELSYSTEEM
IN DE ELEKTRONICA RUIMTE IS VERVUILD!**
Om oververhitting te voorkomen limiteert de combi steamer de kooktemperatuur en geeft het een signaal af, indien het vuilfilter onder het bedieningspaneel moet worden gereinigd.

Twin Control systeem voor 100% betrouwbaarheid

Meer ruimte, meer tijd

COMBI TOWER
High speed cooker
gecombineerd met de combi steamer

EEN OPLOSSING DIE UNIEK IS:
Snelheid en veelzijdigheid op slechts één vierkante meter!

High speed cooker:

Geleidelijke, gezonde bereiding met instandhouding van de voedingswaarde, de natuurlijke smaak en het uiterlijk van de producten. Verlaag de productietijden en voltooi het werk sneller door de krachtige combi van je COMBI TOWER.

BEREIDINGSTIJDEN

Vis 2 min.	
Kip 1:20 min	
Aardappelen 8 min.	

HOBART COMBI:

Combi steamer met 6 kookstanden. De COMBI is een veelzijdige productie unit bovenal geschikt voor het koken van gratins en bakproducten, alsook voor het bereiden van vlees op lagere temperaturen of met vacuum techniek.

COMBI verzekert gelijkmatige garing met uniforme bruining en accurate low-temperature bereiding.

De combinatie van de high speed cooker en de COMBI voldoet aan alle verwachingen op de werkvloer - en dat op één vierkante meter..

Kleiner vloeroppervlak
Minder verlies
Minder tijd
Met zorg voor product

COMBI-mini

Compact voor een kleine vloeroppervlak

Of de combi steamer in de keuken van het restaurant, in een lunchroom, in een kantoorpand, of in een bar/ bistro staat – de COMBI-mini is de perfecte oplossing, als je op zoek bent naar de hoogste prestatie op de kleinste vloeroppervlakte.

COMBI-mini biedt de voordelen van een full-sized op een klein vloeroppervlak.

De bak en kookprestaties van de HOBART COMBI in een compact design!

De COMBI-mini is beschikbaar als een stand-alone of als TWIN.

Accessoires, uitrusting & technische data

Accessoires

Item nummer	Omschrijving
ACM6H	Stoom afzuigkap voor COMBI-mini 061
ACM6PT	Onderstel COMBI-mini 061
ACKPSC	Kerntemperatuur sensor aansluit set
ACKUSB	USB poort set
ACSC	3-punts kerntemperatuur sensor Rôtisserie
ACSCF	1-punts sous-vide temperatuur sensor
AC6-11HE	Stoom afzuigkap voor COMBI/COMBI-plus 061/101
AC202CB102	Verrijdbare trolley voor COMBI/COMBI-plus 202 (102 platen, 75 mm)
AC6-1KDE	Spray, met automatische terugtrek functie
OPELA	Volledig geautomatiseerde reiniging voor COMBI
AC20KF	Vet filter kit voor COMBI/COMBI-plus 201/202

Eigenschappen

Modellen	COMBI-plus	COMBI	COMBI-mini
Crosswise belading	●	●	–
Doorkijk venster	●	●	–
LED lampen	●	●	●
VisioPAD operatie	–	●	●
FastPAD operatie	●	–	–
3 mm glazen touch display	●	●	●
AirControl	●	●	●
JetControl	●	●	●
CoreControl	●	●	●
TwinControl	●	●	●
Geautomatiseerde reiniging	●	○	●
Standaard reiniging	–	●	–
Kerntemperatuur sensor	●	○	○
Sous-vide thermometer	○	○	○
HACCP data	●	●	●
Taal selectie	●	●	●
Uittrekbare handdouche	○	○	○
Vouwend interieur scherm	●	●	●
Cool-Down	●	●	●
USB	●	○	○

● Inclusief ○ Optioneel – Niet beschikbaar

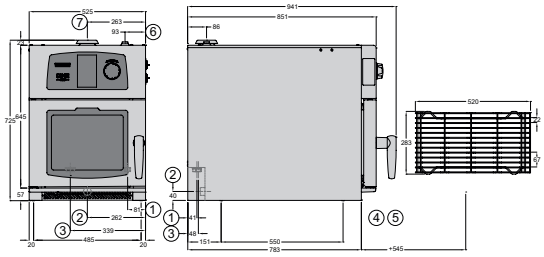
Technische data (COMBI-plus / COMBI)

MODELLEN	COMBI-plus 061E *	101E *	102E *	201E *	202E *
Capaciteit	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
Aantal maaltijden per dag	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Afstand tussen geleidingsrail	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Breedte	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Diepte	846 mm	846 mm	1,171 mm	862 mm	1,187 mm
Hoogte	899 mm	1,069 mm	1,069 mm	1,947 mm	1,947 mm
Gewicht	110 kg	125 kg	145 kg	241 kg	268 kg
Invoerwater	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Afvoer aansluiting	G 1“ 1/2	G 1“ 1/2	G 1“ 1/2	G 1“ 1/2	G 1“ 1/2
Waterdruk	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar
Geadviseerde waterhardheid	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Totale aansluitwaarde	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
Afzekering	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Stroomsoort	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Elektrische aansluitkabel	M32	M32	M40	M63	M63
Aansluiting potentiaalvereffening	M5	M5	M5	M5	M5
Waterdichtheid	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Geluidsniveau	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

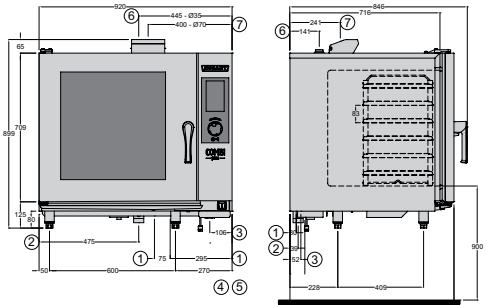
MODELLEN	COMBI 061 E / EB *	101 E / EB *	102 E *	201 E / EB *	202 E / EB *
Capaciteit	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Aantal maaltijden per dag	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Afstand tussen geleidingsrail	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Breedte	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Diepte	846 mm	846 mm	1,171 mm	862 mm	1,187 mm
Hoogte	899 mm	1,069 mm	1,069 mm	1,947 mm	1,947 mm
Gewicht	110 kg	125 kg	145 kg	241 kg	268 kg
Invoerwater	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Afvoer aansluiting	G 1“ 1/2	G 1“ 1/2	G 1“ 1/2	G 1“ 1/2	G 1“ 1/2
Waterdruk	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar
Geadviseerde waterhardheid	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Totale aansluitwaarde	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
Afzekering	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Stroomsoort	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Elektrische aansluitkabel	M32	M32	M40	M63	M63
Aansluiting potentiaalvereffening	M5	M5	M5	M5	M5
Waterdichtheid	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Geluidsniveau	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

E = elektrisch; EB = elektrisch met boiler * Alle modellen zijn beschikbaar in gas uitvoering

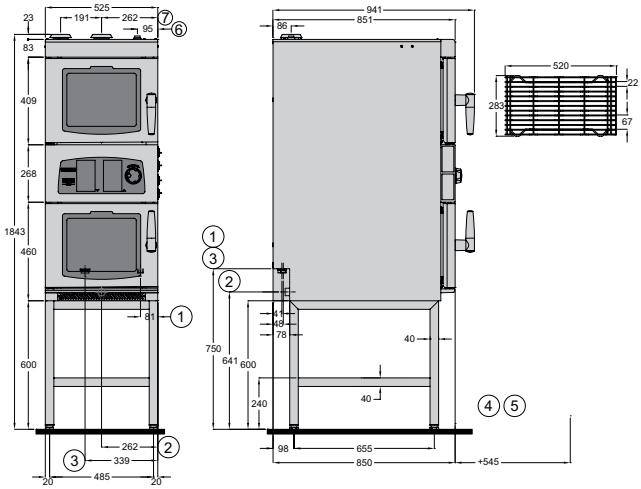
Tekeningen & technische data



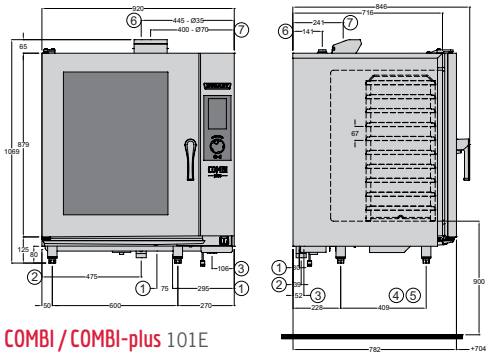
COMBI-mini 061E



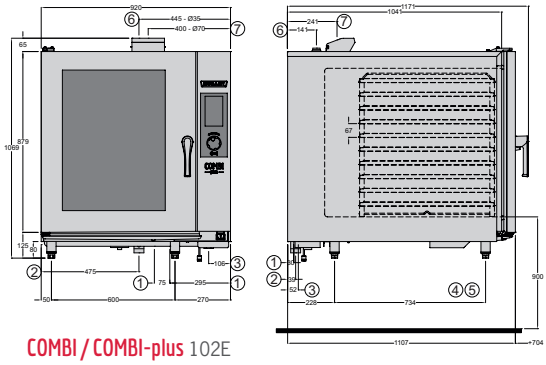
COMBI / COMBI-plus 061E



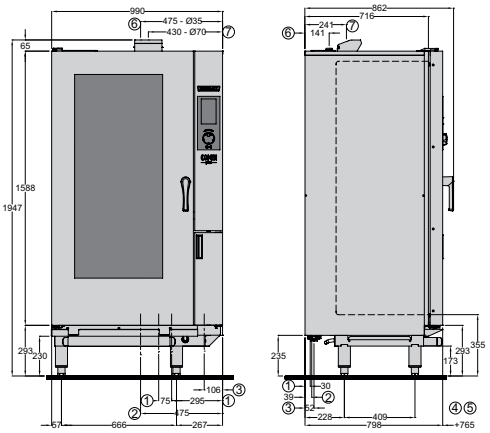
COMBI-mini 661E TWIN



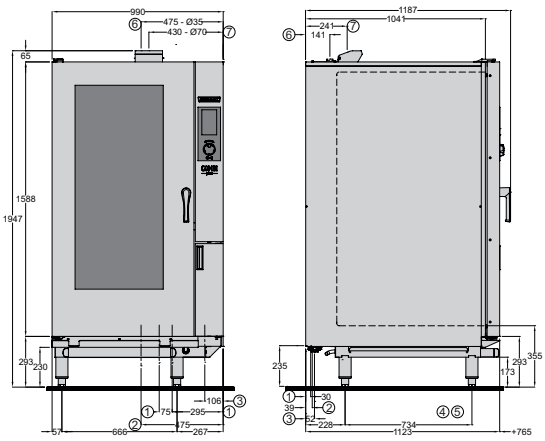
COMBI / COMBI-plus 101E



COMBI / COMBI-plus 102E



COMBI / COMBI-plus 201E

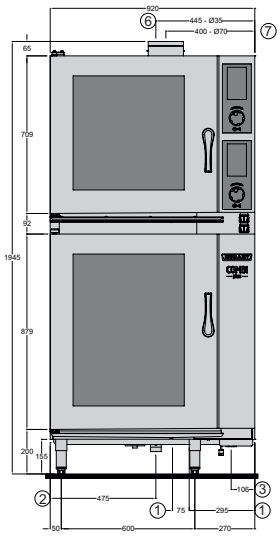


COMBI / COMBI-plus 202E

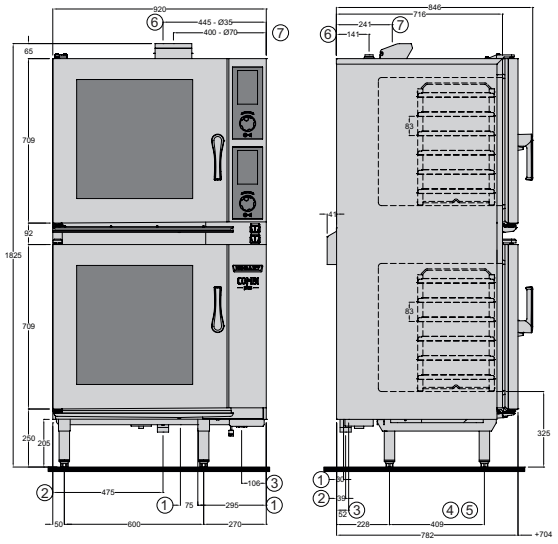
Technische data (TWIN en COMBI-mini)

MODELLEN	COMBI-plus 611E (TWIN)	COMBI-plus 661E (TWIN)	COMBI 611E (TWIN)	COMBI 661E (TWIN)	COMBI-mini 061E	COMBI-mini 661E (TWIN)
Capaciteit	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)
Aantal maaltijden per dag	80 – 160	80 – 120	80 – 160	80 – 120	20 – 40	40 – 80
Afstand tussen geleidingsrail	83/67 mm	83 mm	83/67 mm	83 mm	22 mm	22 mm
Breedte	920 mm	920 mm	920 mm	920 mm	525 mm	525 mm
Diepte	887 mm	887 mm	887 mm	887 mm	941 mm	941 mm
Hoogte	1,945 mm	1,825 mm	1,945 mm	1,825 mm	725 mm	1,843 mm
Gewicht	216 kg	205 kg	216 kg	205 kg	72 kg	143 kg
Invoerwater	max. 25°C	max. 25°C	max. 25°C	max. 25°C	max. 25°C	max. 25°C
Afvoer aansluiting	G 1“ 1/2	G 1“ 1/2	G 1“ 1/2	G 1“ 1/2	1“	1“
Waterdruk	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar
Geadviseerde waterhardheid	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Totale aansluitwaarde	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
Afzekering	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 16 A	3 x 20 A
Stroomsoort	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Elektrische aansluitkabel	M40	M40	M40	M40	M25	M32
Aansluiting potentiaalvereffening	M5	M5	M5	M5	M5	M5
Waterdichtheid	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Geluidsniveau	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

E = elektrisch



COMBI / COMBI-plus 611E TWIN



COMBI / COMBI-plus 661E TWIN

HET BEDRIJF

HOBART is marktleider voor commerciële vaatwastechniek en gerenommeerd producent van gaar-, bereidings-, koel- en milieutechniek. Opgericht in 1897 in Troy, Ohio, heeft HOBART tegenwoordig wereldwijd meer dan 6.500 medewerkers. Op de productieplaats Offenburg in Duitsland ontwikkelt, produceert en distribueert HOBART wereldwijd vaatwastechniek. Internationaal maken horecabedrijven, verzorgingsinstellingen, bakkerijen en slagers, supermarkten, luchtvaartmaatschappijen en cruiseschepen gebruik van onze innovatieve producten, de toppers wat zuinigheid en milieuvriendelijkheid betreft.

TOP 100 Top-Innovator 2016

iF product design award 2014

GOLD CATERING STAR 2016

German Design Award WINNER

BEST MARKE 2015/2016 SPÜLTECHNIK GESAMTSIEGER

reddot award 2014 winner

ONZE FOCUS
INNOVATIEF - ECONOMISCH - ECOLOGISCH

HOBART vraagt elk jaar meerdere patenten aan. Dit maakt ons de uitzondering in onze branche. Maar, innovatie betekent meer voor ons dan het aantal patenten. Innovatief zijn betekent dat we jouw werk eenvoudiger kunnen maken en dat we je kunnen helpen met het besparen van kosten en energie. We bieden toegevoegde waarde. Dat wordt keer op keer bevestigd door vele tevreden klanten, en de awards die we elk jaar winnen. Economische efficiëncy betekent dat we als innovatief bedrijf de standaard zetten voor operationele kosten en consumptie. Dit helpt jou en onze omgeving. Milieuvriendelijkheid betekent dat we verantwoordelijkheid nemen voor onze consumptie. Niet alleen voor de geproduceerde producten maar voor het hele bedrijf, van inkoop tot logistiek. In de fabriek te Offenburg wordt bijvoorbeeld gebruik gemaakt van groene energie. Bij HOBART heeft milieuvriendelijkheid een naam: CO2NSEQUENT.

HOBART SERVICE®
COMPETENT - FAST - RELIABLE

De HOBART service monteurs zijn de “echte experts“. Dankzij intensieve training en vele jaren ervaring, hebben ze unieke kennis van de producten. Dit houdt in dat onderhoud en reparatie altijd professioneel, snel en betrouwbaar wordt uitgevoerd met de hoogste zorg.

HOBART

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH
HOBART GMBH
Robert-Bosch-Straße 17 I 77656 Offenburg
Tel.: +49(0)781.600-0 I Fax: +49(0)781.600-23 19
info@hobart.de I www.hobart.de
SERVICE® Werkskundendienst 0180.345 62 58
für Österreich 0820.24 05 99
Zentraler Verkauf 0180.300 00 68

SCHWEIZ
GEHRIG GROUP AG
Bäulerwisenstrasse 1 I 8152 Glattbrugg
Tel.: +41(0)43.211 56-56
Fax: +41(0)43.211 56-99
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(0)1 64 11 60 00
Fax: +33(0)1 64 11 60 01
contact@hobart.fr
www.hobart.fr

UNITED KINGDOM
HOBART UK
Southgate Way I Orton Southgate
Peterborough I PE2 6GN
Phone: +44(0)844 888 7777
customer.support@hobartuk.com
www.hobartuk.com

BELGIUM
HOBART FOSTER BELGIUM
Industriestraat 6 I 1910 Kampenhout
Phone: +32(0)16 60 60 40
Fax: +32(0)16 60 59 88
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND
HOBART NEDERLAND B.V.
Pompmolenlaan 12 I 3447GK Woerden
Tel.: +31(0)348.46 26 26
Fax: +31(0)348-43 01 17
info@hobart.nl
www.hobart.nl

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

SVERIGE
HOBART SCANDINAVIA APS
Box 2101 I 196 02 Kungsängen
Tel.: +46 8 584 50 920
Fax: +46 8 584 50 929
info@hobart.se
www.hobart.se

DANMARK
HOBART SCANDINAVIA APS
Håndværkerbyen 27 I 2670 Greve
Tel.: +45 43 90 50 12
Fax: +45 43 90 50 02
post@hobart.dk
www.hobart.dk

AUSTRALIA
HOBART FOOD EQUIPMENT
Unit 1 / 2 Picken Street I Silverwater NSW I 2128
Tel.: +61(0)2 9714 0200
Fax: +61(0)2 9714 0242
www.hobartfood.com.au

KOREA
HOBART KOREA LLC
7th Floor I Woonsan Bldg I 108 I Bangi-dong
Songpa-gu I Seoul 138-050
Phone: +82(0)2 34 43 69 01
Fax: +82(0)2 34 43 69 05
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(0)3 5767 8670
Fax: +81(0)3 5767 8675
info@hobart.co.jp
www.hobart.co.jp

SINGAPORE
HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD
158 I Kallang Way I #06-03/05
Singapore 349245
Phone: +65(0)6846 7117
Fax: +65(0)6846 0991
enquiry@hobart.com.sg
www.hobart.com.sg

THAILAND
HOBART (THAILAND)
889 Thai CC building I 31st Floor I Room no. 311
South Sathorn Rd. I Yannawa I Sathorn
Bangkok 10120
Phone: +66(0)2-675-6279 I Fax: +66(0)2-675-6280
enquiry@hobartthailand.com I www.hobartthailand.com

OTHER COUNTRIES
HOBART GMBH
Robert-Bosch-Straße 17 I 77656 Offenburg I Germany
Phone: +49(0)781.600-28 20
Fax: +49(0)781.600-28 19
info-export@hobart.de
www.hobart-export.com

Die Angaben in diesem Prospekt beruhen auf dem Stand 08/2017. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this brochure are correct as of 08/2017. 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 08/2017. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

FSC www.fsc.org MIX Paper from responsible sources FSC® C084513

PR02170817-805-He