

HOBART

VAŘENÍ

KONVEKTOMAT CHEF'S COMBI







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!

VŠE, CO
POTREBUJETE.



HOBART



CHEF'S **COMBI**

HOBART

MNOHO ODVĚTVÍ

nespočet výzev

1 ŘEŠENÍ

KONVEKTOMAT CHEF'S COMBI



GASTRONOMIE

Bistro a kavárna /
Hotel & Restaurace



JÍDELNY PRO VĚTŠÍ VEŘEJNÉ ORGANIZACE

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



PEKÁRNA

Pobočka pekárny / Výroba / Pekařský průmysl



ŘEZNICTVÍ

Řeznictví / Průmyslové zpracování masa



LETECKÝ CATERING



SVĚTOVÉ NÁMOŘNICTVÍ





VŠE CO POTŘEBUJETE.

SNADNÉ POUŽITÍ, VYSOKÝ VÝKON, EFEKTIVNÍ NÁKLADY

Konvektomat, se kterým vždy dosáhnete přesně takové kvality jídla, jakou chcete. Přehledný displej, který bleskově reaguje na vstupy a velmi snadno se ovládá – i pro nekvalifikovaný personál kuchyně. Zařízení, které je mimořádně atraktivní na údržbu: nízká spotřeba zdrojů a nákladově efektivní, efektivní čištění pomocí speciálních čisticích tablet.

To vše nabízí CHEF'S COMBI.

PŘEHLED HLAVNÍCH FUNKCÍ

COMBI OS

Intuitivní a citlivý operační systém, který se přizpůsobí vašim potřebám

COMBI CLIMATE CONTROL

Pokročilé řízení klimy komory pro vynikající výsledky vaření.

Manuální vaření s AUTO CLIMATE

Přesné, rychlé a snadné použití.

COMBI GUIDE

Automatické vaření s průvodcem, které zajišťuje konzistentně lahodnou chuť bez ohledu na to, kdo ho ovládá.

COMBI CARE

Automatické čištění, které je rychlé a efektivní.

MENU MIX

Možnost přípravy různých druhů pokrmů v jedné komoře

NAŠE ŘEŠENÍ PRO SPECIÁLNÍ POŽADAVKY

Sada dvou konvektomatů nad sebou

Pro maximální flexibilitu a rozmanitost jídla, když je prostor na prvním místě. Objevte nový svět možností se dvěma CHEF'S COMBI na sobě.

Banketové systémy

Pro cateringové akce od 30 do 1000 hostů. Jídla se servírují na talíře za studena a regenerují se na speciálních banketních stolech v CHEF'S COMBI.

Možnost otočení dveří

(pro konvektomat se 6 nebo 10 zásuvy):

Otevírání dveří CHEF'S COMBI lze přizpůsobit podmínkám vaší kuchyně pro snadný přístup.

Integrované odlučování tuku

Nabízíme integrované odlučování tuku, aby se zabránilo vniknutí tuku do kanalizačních systémů. Mastnota se shromažďuje v externích nádobách a může být zlikvidována.

Integrovaná kondenzační digestoř

Díky integrovanému odsavači par lze CHEF'S COMBI instalovat i v místech bez centrálního odsavače par. Vzniklá pára se shromažďuje, kondenzuje a odvádí výstupem.



MODELY

POMŮŽEME VÁM PŘI ROZHODOVÁNÍ!

CHEF'S COMBI 061

Kapacita: 6 x 1/1 GN
Počet jídel za den: 30 - 100
Maximální celkové zatížení: 30 kg



CHEF'S COMBI 062

Kapacita: 6 x 2/1 GN
Počet jídel za den: 60 - 200
Maximální celkové zatížení: 60 kg



CHEF'S COMBI 101

Kapacita: 10 x 1/1 GN
Počet jídel za den: 80 - 150
Maximální celkové zatížení: 50 kg



CHEF'S COMBI 102

Kapacita: 10 x 2/1 GN
Počet jídel za den: 150 - 300
Maximální celkové zatížení: 100 kg



CHEF'S COMBI TWIN

Pro ještě větší kapacitu při požadavku na stejný prostor lze výše uvedené modely umístit na sebe. Sada umožňuje kombinaci strojů 2 x 6, 1 x 6 a 1 x 10 s podelnými zásuvy.





DOKONALÉ VÝSLEDKY VAŘENÍ

COMBI CLIMATE CONTROL

Výkon a přesnost pro působivé výsledky vaření.

Vaření skvělého jídla závisí na výkonu trouby. CHEF'S COMBI obsahuje všechny důležité funkce, která posune vaše vaření na další úroveň.

Ať už grilujete, opékáte, pečete, vaříte v páře, pošírujete nebo vaříte metodou sous vide, vše udělá přesně podle vašich představ.

Důvěřujte zcela CHEF'S COMBI.

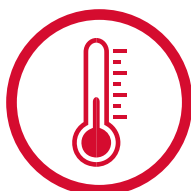
KLÍČOVÉ FUNKCE NA PRVNÍ POHLED



Zvlhčování pro vynikající výsledky pečení, křupavou a lesklou kůrku.



Kombinované teplo mezi 30 a 300 °C.
Napařování mezi 30 a 100 °C.
Vaření v přehřáté páře mezi 101 a 130 °C a kombinované vaření mezi 30 a 300 °C.



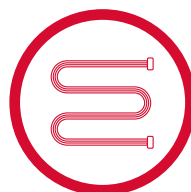
Přesná regulace teploty až na stupeň – rozhodující při přípravě jemných jídel nebo pro *sous vide*.



Regulace vlhkosti v rozsahu 0-100 %.
Lambda sonda poskytuje přesnou vlhkost i při teplotách pod 100 °C.



Vysoce výkonné odvlhčování pro křupavou kůrku a rovnoměrné zhnědnutí bez ohledu na množství naplnění.



Výkonná topná tělesa pro krátké doby zahřívání a rychlou kompenzaci poklesu teploty při úplném naplnění nebo při častém otevírání dveří jako v *à la carte* provozu.



5 rychlostí ventilátoru a systém řízené distribuce vzduchu s reverzním ventilátorem zajišťují ideální rozložení energie ve varné komoře.

DOKONALÉ VÝSLEDKY VAŘENÍ

COMBI GUIDE - VÁŠ KULINÁŘSKÝ POMOCNÍK

Skvělé výsledky vaření znovu a znovu.

Profituje z odbornosti vaření, kterou nabízí CHEF'S COMBI. Postupujte podle rychlého a jednoduchého průvodce a vytvořte chutná jídla přesně tak, jak máte rádi. Bez ohledu na to, co se vaří nebo kdo vaří, CHEF'S COMBI produkuje stále stejné výsledky. Stačí zadat požadovaný výsledek a CHEF'S COMBI se postará o zbytek.

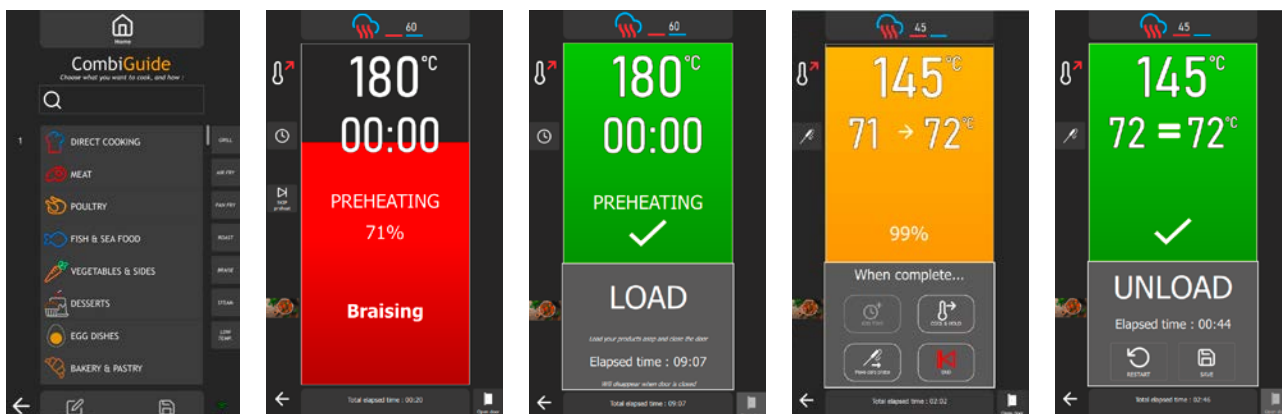
Můžete kdykoli zkontrolovat všechna klíčová nastavení vaření a v případě potřeby je upravit.

**Veškerá pomoc, kterou potřebujete,
je na dosah ruky.**

Není potřeba žádné dlouhé školení.

Vše, co musíte udělat, je určit, jak má být vaše jídlo uvařené. CHEF'S COMBI pak automaticky nakonfiguruje ideální parametry vaření.

V závislosti na množství vařeného jídla provede rozpoznání naplnění úpravy, aby byl výsledek stejný bez ohledu na to, kolik jídla se tentokrát vaří.



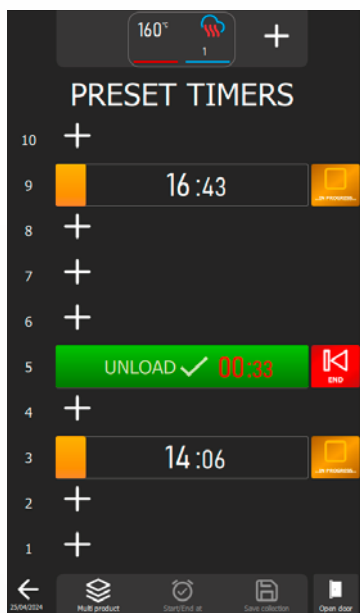
MENU MIX

Možnost přípravy různých druhů pokrmů v jedné komoře bez rizika změny chuti

MENU MIX sleduje všechny úrovně s přesností na sekundy. Vše, co musíte udělat, je naložit jídlo a vybrat si svou variantu a CHEF'S COMBI vám dá vědět, jakmile bude uvařeno.

MENU MIX také poskytuje užitečné informace o tom, které potraviny se dobře párují. Můžete také vytvořit a uložit smíšené menu do budoucna. CHEF'S COMBI zaručuje, že vše vyjde tak, jak jste si představovali.

Skvělé výsledky bez chyby.



Vše, co vložíte do trouby pro smíšené menu, je sledováno na vteřinu přesně. Nastavení jsou rychlá a snadno se konfigurují.

CHEF'S COMBI vám dá vědět, jakmile je vaše jídlo hotové.



CombiGuide

Screen manager



HOBART

HOME



Cook



CombiGuide



Delta T



Retherm



MenuMix



Protocols



Top 12



Create



History



Rinse



Quick



Light



Strong



Settings

2024/03/24



SNADNÁ OBSLUHA

COMBI OS

Dělat vše jednodušší a rychlejší

Na základě moderního konceptu ovládání a vysoce výkonné elektroniky dává COMBI OS nový význam pojmu „snadné použití“. Doba odezvy na vstupy je rychlejší než kdykoli předtím a dlouhé doby spouštění po zapnutí trouby jsou minulostí.

Můžete si také navrhnout vlastní uživatelské rozhraní a rozhodnout se, které funkce chcete mít. Vše ostatní je skryté. Jednoduše přetáhněte. Předdefinování pojmů jednoduše a rychlost.

Vařit s CHEF'S COMBI je zábava.

Přehled hlavních funkcí:

Rozhodněte se, co chcete na displeji vidět a co chcete skrýt

- Krátká doba odezvy znamená žádné dlouhé prodlevy při používání trouby
- Podobné funkce jako u chytrého telefonu (přetahování, přejíždění atd.) na 10" dotykové obrazovce s vysokým rozlišením.

SNADNÁ OBSLUHA

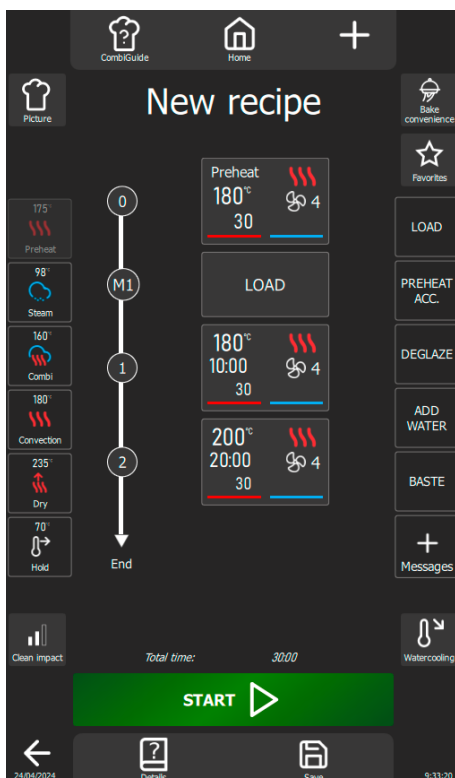
MANUÁLNÍ VAŘENÍ S AUTO CLIMATE

Máte to pod kontrolou

CHEF'S COMBI dělá přesně to, co požadujete tím, že rychle upravuje podmínky vaření podle vašich požadavků na teplotu.

Obsluha je jasná a jednoduchá a jste vždy dobře informováni. Pokud jste s konečným výsledkem spokojeni, proč neuložit proces do vaší knihovny vaření s obrázkem?

Koneckonců, ruční vaření by mělo být přesné, snadné a rychlé.

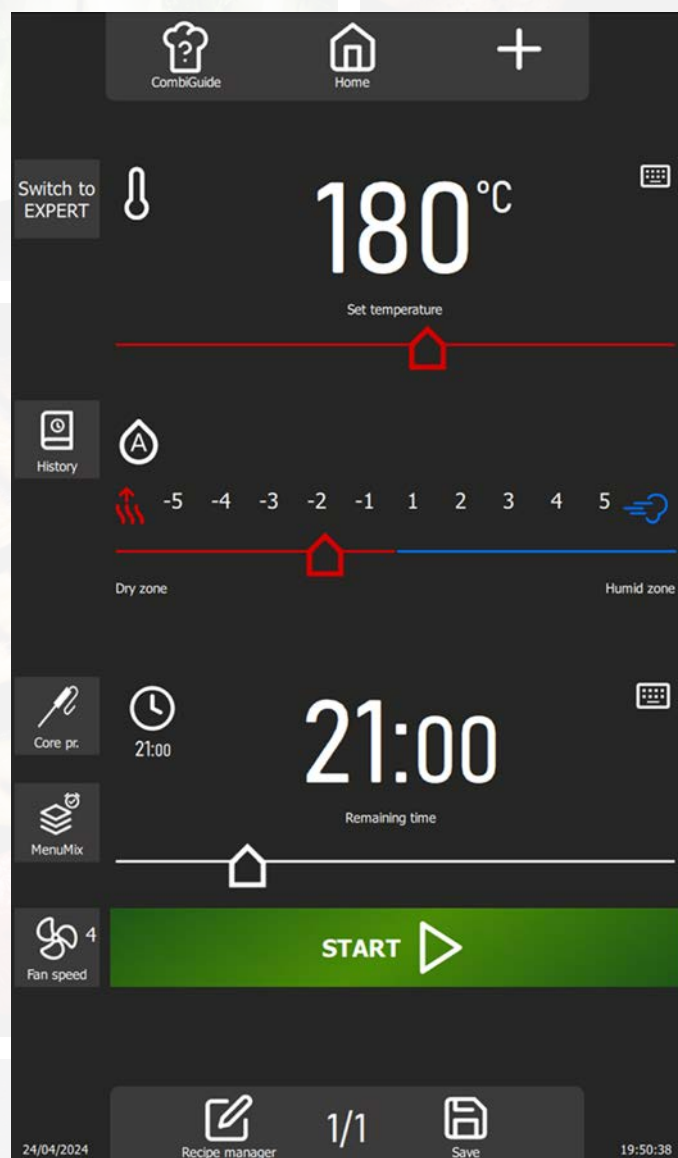


Vytvářet programy s předdefinovanými kroky vaření už nemůže být jednodušší.

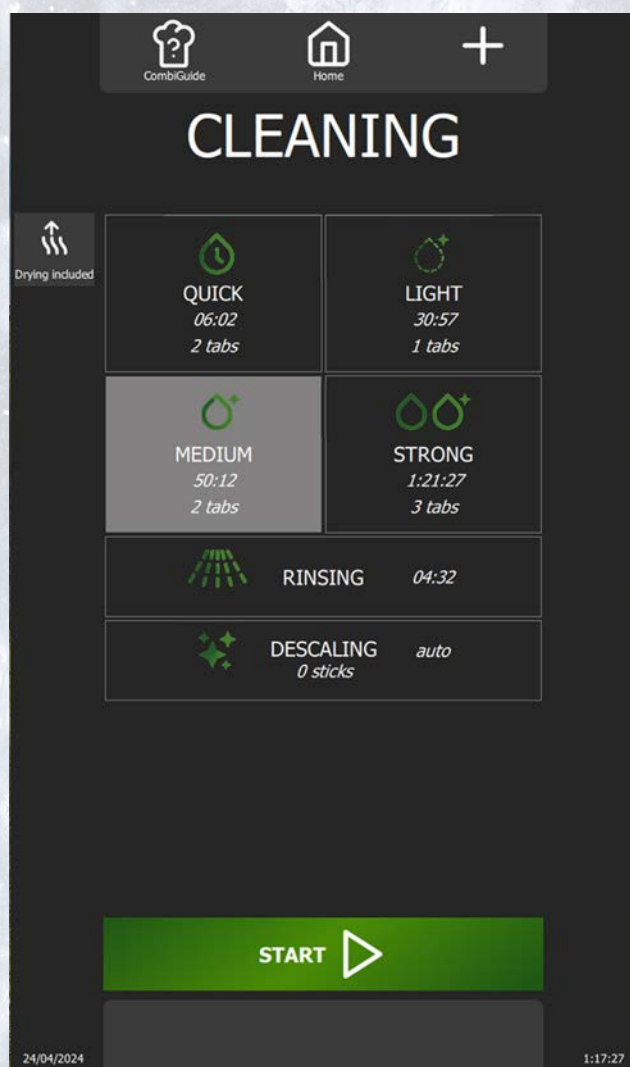


Asistent pro měření teploty jádra poskytuje užitečné informace o tom, která teplota jádra je pro váš produkt ideální.

KONVEKTOMAT CHEF'S COMBI



AUTO CLIMATE na vyžádání pomáhá s ručním vařením. Vše, co musíte udělat, je vybrat teplotu a AUTO CLIMATE se postará o úpravu klimatu při vaření.



- Používání chemie v pevném skupenství usnadňuje čištění a, což je důležité, je i bezpečnější.
- Široká škála čisticích programů zaměřených na konkrétní úroveň znečištění.
- Automatická detekce znečištění doporučuje vhodné čištění, které zabrání plýtvání zdroji.

SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

COMBI CARE – AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ A ODVÁPŇENÍ

Cenově efektivní, bezpečné a hygienické

Stačí přidat chemii, spustit čisticí cyklus a nechat pracovat. Čištění může být tak snadné. Během okamžiku jsou varný prostor, vyvíječ páry a odtok hygienicky čisté, zachovalé a bez vodního kamene.

V případě potřeby lze CHEF'S COMBI přerušovaně čistit za chodu během několika minut pomocí rychlého programu.

Díky speciální technologii a rozpoznávání nečistot vyžaduje CHEF'S COMBI méně chemie, energie a času ve srovnání s konvenčními konvektomaty.

**COMBI CARE chrání životní prostředí.
a vaši peněženku.**



VYSOKÁ ÚROVEŇ HOSPODAŘENÍ

NÍZKÉ PROVOZNÍ NÁKLADY

Spočítejte si sami

S CHEF'S COMBI máte své náklady vždy pod kontrolou. Zejména během provozu patří k nejekonomičtějším ve své třídě.

Jeho energeticky účinný design a minimální spotřeba vody z něj činí nákladově efektivní řešení pro jakýkoli provoz. A s nízkými náklady na čištění a minimální spotřebou zdrojů, času a prostoru nabízí CHEF'S COMBI výrazné úspory nákladů. Tím však nákladová efektivita CHEF'S COMBI nekončí. Jeho pořizovací cena je také překvapivě příznivá, takže se vám nabízí vysoce výkonný konvektomat, aniž byste zbankrotovali.

Restaurace podává kolem 200 jídel denně.*

	Roční náklady s konvenčními konvektomaty vyrobenými před rokem 2016	Náklady s CHEF'S COMBI	Roční úspory
Suroviny Použijte až o 15 %* méně surovin. COMBI CLIMATE CONTROL v kombinaci s COMBI GUIDE zajišťuje optimální výsledky vaření a snižuje ztráty.	105 600 €	89 670 €	15 930 €
Energie Až 15%* snížení nákladů na energie díky dobré izolaci a účinným řídicím systémům.	61 200 kWh/rok, 0,25 € za kWh = 15 300 €	52 020 kWh/rok, 0,25 € za kWh = 13 005 €	2 295 €
Pracovní doba* Snižovaná pracovní zátěž díky COMBI GUIDE, rychlé a snadné ovládání a kratší doba vaření.	900 hodin ročně, 25 € za hodinu = 22 500 €	540 hodin ročně, 25 € za hodinu = 13 500 €	9 000 €
Spotřeba vody na čištění** COMBI CARE zajišťuje efektivní čištění s nízkou spotřebou vody.	18 032 litru za rok, 4€ za m ³ = 72 €	16 128 litru za rok, 4€ za m ³ = 64 €	8 €
Roční úspory			27 233 €

* Ve srovnání s konvektomaty vyrobenými před rokem 2016

** Předpoklad: Provoz 20 dní v měsíci (obědy a večeře). Použití dvou konvektomatů 10 x 1/1GN, průměrně 14 čištění za měsíc.

KONVEKTOMAT CHEF'S COMBI



Restaurace podává kolem 1 000 jídel denně.*

	Roční náklady s konvenčními konvektomaty vyrobenými před rokem 2016	Náklady s CHEF'S COMBI	Roční úspory
Suroviny Použijte až o 15 %* méně surovin. COMBI CLIMATE CONTROL v kombinaci s COMBI GUIDE zajišťuje optimální výsledky vaření a snižuje ztráty.	300 000 €	255 000 €	45 000 €
Energie Až 15%* snížení nákladů na energii díky dobré izolaci a účinným řídicím systémům.	308 000 kWh/rok, 0,25 € za kWh = 77 000 €	261 800 kWh/rok, 0,25 € za kWh = 65 450 €	11 550 €
Pracovní doba* Snižovaná pracovní zátěž díky COMBI GUIDE, rychlé a snadné ovládání a kratší doba vaření.	5 800 hodin ročně, 25 € za hodinu = 145 000 €	3 480 hodin ročně, 25 € za hodinu = 87 000 €	58 000 €
Spotřeba vody na čištění** COMBI CARE zajišťuje efektivní čištění s nízkou spotřebou vody.	51 520 litru za rok, 4€ za m ³ = 210 €	46 080 litru za rok, 4€ za m ³ = 184 €	26 €

Roční úspory 114 576 €

* Ve srovnání s konvektomaty vyrobenými před rokem 2016

** Předpoklad: Provoz 20 dní v měsíci (obědy a večeře). Použití dvou konvektomatů 20 x 1/1GN, průměrně 20 čištění za měsíc.

BEZPEČNÉ A UDRŽITELNÉ

CHEF'S COMBI JE BEZPEČNÝ

Maximální výška posledního zásuvu je 1,60 m.

Profesionální provozy již dlouho požadují maximální výšku posledního zásuvu. Jsme si vědomi role, kterou hrajeme.

Rozhodli jsme se omezit maximální výšku posledního zásuvu na 1,60 m ve všech CHEF'S COMBI, zejména ve verzích dva na sobě. CHEF'S COMBI také přichází s širokou škálou bezpečnostních prvků, které zajistí snížení rizika úrazu.



CHEF'S COMBI JE UDRŽITELNÝ

Systematicky šetří zdroje

Udržitelná činnost je již po desetiletí hlavním pilířem naší práce. Náš příspěvek k udržitelnosti začíná již při vývoji našich výrobků. Zkoumáme inovativní řešení šetrná k životnímu prostředí, která jsou následně vyráběna s využitím obnovitelné energie a nejmodernějších výrobních zařízení.

CHEF'S COMBI je důkazem tohoto přístupu. Jako jeden z varných systémů s nejnižší spotřebou zdrojů.

K ochraně naší planety.





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**

SMARTCONNECT



HOBART APLIKACE SMARTCONNECT

Přehled hlavních funkcí

Aplikace HOBART SmartConnect vám poskytne komplexní přehled o stavu vašeho stroje – zdarma po dobu 5 let.

Připojit, naučit, profitovat

Na základě těchto údajů se můžete vyhnout prostojům a kontaktovat zákaznický servis HOBART nebo schváleného servisního partnera. SmartConnect také poskytuje ilustrované pokyny pro menší poruchy, abyste je mohli sami opravit.

Přehled všech funkcí

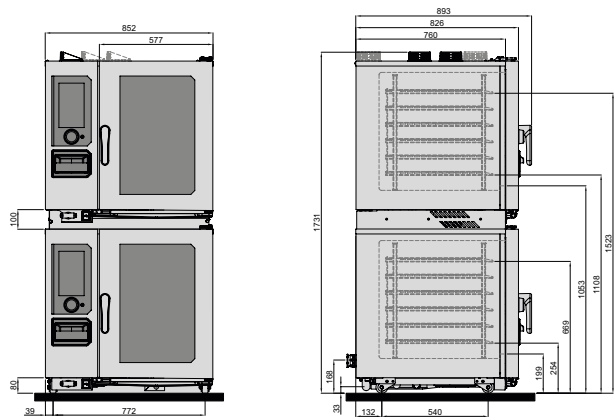
- Stav stroje (aktualizace stavu všech vašich strojů)
- Informace o stroji (se všemi důležitými nastaveními a informacemi o stroji)
- Záznam chybových hlášení (o případných chybách budete navíc informováni e-mailem)
- Kalkulačka provozních nákladů (přehled nákladů na spotřebu)
- Hygienické informace (ve formě provozní knihy)
- Provozní cykly (informace o efektivním využití stroje)

V jakých zemích a jazycích je aplikace SmartConnect k dispozici a další podrobné informace naleznete pod odkazem www.HobartSmartConnect.cz

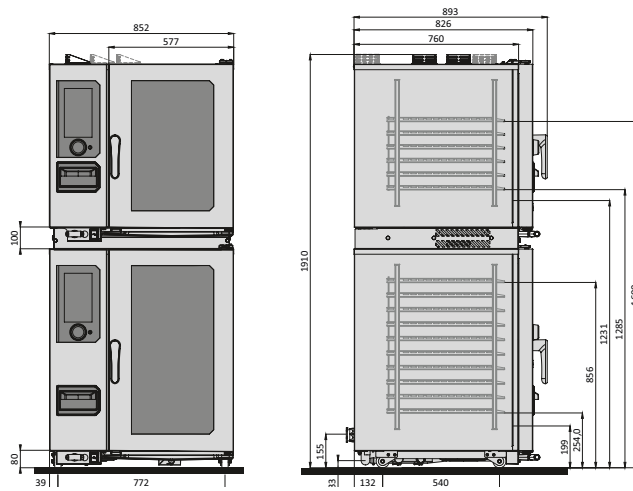


VÝKRESY

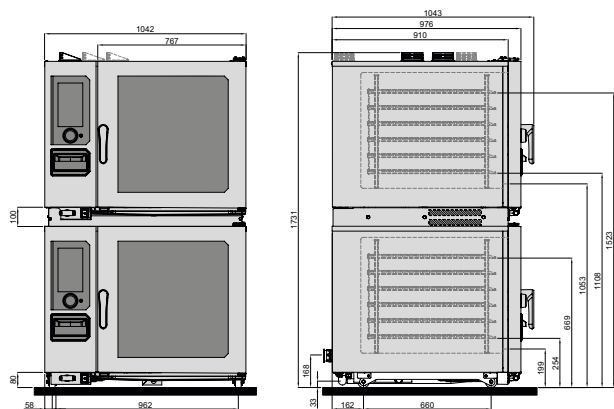
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 061E/G*



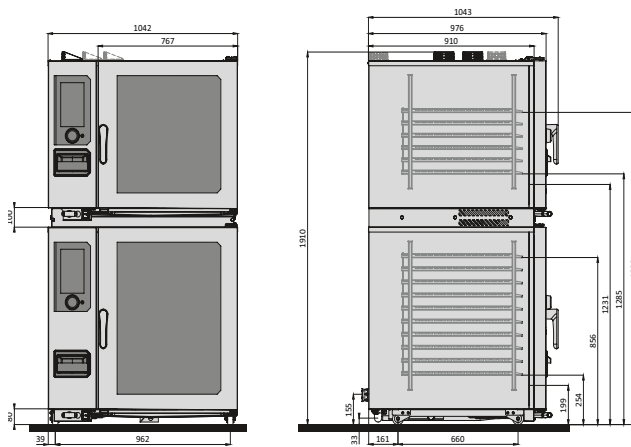
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 101E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 062E/G + 062E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 062E/G + 102E/G*



* Pro kombinaci 2 zařízení je nutná stohovací sada.

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODELY	CHEF'S COMBI	
	061E/G	062E/G
Kapacita	61	62
Počet jídel za den	30 - 100	60 - 200
Podélný zásuv	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Maximální výška gastronádoby	65 mm	65 mm
Vzdálenost mezi zásuvy	83 mm	83 mm
Maximální zatížení na zásuv	5 kg	10 kg
Maximální celkové zatížení	30 kg	60 kg
Šířka / Hloubka / Výška	852/826/898 mm	1 042/976/898 mm
Přívod vody	R 3/4"	R 3/4"
Odvod vody	DN 40	DN 40
Tlak vody (min/max)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bar)

ELEKTRO / PLYN

	ELEKTRO	PLYN	ELEKTRO	PLYN
Hmotnost	140 kg	180 kg	170 kg	219 kg
Připojení	10,5 kW	15 kW / 0,5 kW (plyn/elektro)	21,9 kW	30 kW / 0,6 kW (plyn/elektro)
Ochrana pojistek	3 x 16 A	1 x 16A	3 x 35 A	1 x 16A
Hlavní připojení	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V
Výstup v kombinovaném režimu	10,3 kW	15 kW	21,6 kW	30 kW
Výstup v režimu páry	9 kW	15 kW	17,5 kW	25 kW
Plynová přípojka*	-	G 3/4"	-	G 3/4"

* Druhy plynu: Zemní plyn G20 / G25 / G25,3, Zkapalněný plyn G31 / G30. Pro správnou funkci musí být zajištěn příslušný připojovací průtočný tlak.

VÝHODY

Včetně:

- Integrované rozhraní USB
- Čidlo měření teploty jádra se třemi měřicími body
- Konektivita přes Ethernet
- Integrovaná vytahovací ruční sprcha a přepínatelná funkce sprej/proud
- Ukládání a načítání dat HACCP přes USB nebo přes naši aplikaci „HOBART SmartConnect“
- Zjištění stupně znečištění s návrhem vhodného čistícího cyklu

Volitelně:

- Možnost otočení dveří
- Sběr tuku
- Wifi a Bluetooth jsou volitelně dostupné přes USB
- Externí čidlo měření teploty jádra (USB) s jedním měřicím bodem pro tenké nebo velmi malé potraviny

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODELY	CHEF'S COMBI	
	101E/G	102E/G
Kapacita	101	102
Počet jídel za den	80 - 150	150 - 300
Podélný zásuv	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Maximální výška gastronádoby	65 mm	65 mm
Vzdálenost mezi zásuvy	67 mm	67 mm
Maximální zatížení na zásuv	5 kg	10 kg
Maximální celkové zatížení	50 kg	100 kg
Šířka / Hloubka / Výška	852/826/1 075 mm	1 042/976/1 075 mm
Přívod vody	R 3/4"	R 3/4"
Odvod vody	DN 40	DN 40
Tlak vody (min/max)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bar)

ELEKTRO / PLYN	ELEKTRO	PLYN	ELEKTRO	PLYN
Hmotnost	155 kg	200 kg	190 kg	245 kg
Připojení	18,2 kW	25 kW / 0,5 kW (plyn/elektro)	35,9 kW	42 kW / 0,6 kW (plyn/elektro)
Ochrana pojistek	3 x 32 A	1 x 16 A	3 x 63 A	1 x 16 A
Hlavní připojení	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V
Výstup v kombinovaném režimu	18 kW	25 kW	35,6 kW	až do 42 kW
Výstup v režimu páry	17,5 kW	25 kW	35 kW	až do 42 kW
Plynová přípojka*	-	G 3/4"	-	G 3/4"

* Druhy plynu: Zemní plyn G20 / G25 / G25,3, Zkapalněný plyn G31 / G30. Pro správnou funkci musí být zajištěn příslušný připojovací průtočný tlak.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sada TWIN - dva konvektomaty, jednoduše spojené na sebe
- Základní rámy
- Závěsné rámy
- Technologie odtahu vzduchu / kapoty odsávání
- Vozíky na talíře
- Banketové systémy
- Příslušenství na vaření (podnosy, rošty atd.)
- Sada pro připojení zařízení

ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY A PÉČE

Čisticí tablety CHEF'S COMBI

Vysoce účinné čisticí tablety, které umožňují vysokou úroveň hygieny a úspory. Individuálně přizpůsobené potřebám optimální péče o spotřebiče splňují nejvyšší požadavky na kvalitu.

Podélné čisticí tablety CHEF'S COMBI

Podélné čisticí tablety péče zjednodušují údržbu konvektomatu. Přísady aktivně chrání před usazováním vodního kamene a nečistotami ve varné komoře a napařovači. S nejlepší dlouhodobou péčí o celý systém a tedy maximální provozní spolehlivostí.



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 - udržitelný

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 dynamiky 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 **udržitelný** 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.



HOBART

LET'S MAKE IT
HAPPEN!



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 10/2024. We reserve the right to make technical or design modifications.

The details given in this document are correct as of 10/2024. We reserve the right to make technical or design modifications.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 10/2024. Vyhrazujeme si právo na technické změny nebo změny designu.

