

HOBART mit neuer Planetenrührmaschine H600S auf der Südback 2019

Offenburg – Spültechnikprofi HOBART, der seit vielen Jahren auch Küchenequipment für die Zubereitung von Speisen entwickelt, stellt auf der diesjährigen Bäcker-Fachmesse Südback in Stuttgart vom 21. bis zum 24. September erstmals seine neue Planetenrührmaschine H600S vor. Das neue HOBART Rührgerät erzielt mit seinem 1,5 kW starken Motor Top-Ergebnisse und gewährleistet absolute Mischgenauigkeit durch das präzise Rührsystem. Darüber hinaus besteht das Planetenrührsystem des H600S aus Aluminiumguss mit doppelter Dichtung, um das Eindringen von Flüssigkeiten in die Lager zu verhindern. Zudem ist die Planetenrührmaschine einfach zu bedienen und leicht zu reinigen, da alle Maschinenbauteile, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, abnehmbar und spülmaschinenfest sind.

HOBART Hauben- und Universalspülmaschinen

Mit im Gepäck hat der Weltmarktführer gewerblicher Spültechnik auch seine Hauben- und Universalspülmaschinen. Die verschiedenen Modelle erzielen konstant hochwertige Spülergebnisse und bieten jede Menge Möglichkeiten um die Betriebskosten zu senken. Zum Beispiel kann sich der Anwender mit dem Maschinen-Feature PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag das manuelle Vorabbrausen sparen – das Geschirr kann direkt in den Spülkorb gestellt werden. Denn alle Lebensmittelreste werden durch das Filtersystem in ein externes Sieb geleitet. Das reduziert die Kosten und schützt die Maschine.

Außerdem zeichnen sich die HOBART Hauben- und Universalspülmaschinen durch Spülintelligenz der besonderen Art aus. Mit dem SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz wird die Qualität des Wassers kontinuierlich überwacht, woraufhin der Wasserverbrauch automatisch angepasst wird. Bei geringem Schmutzeintrag bleibt der Wasserverbrauch niedrig, während er bei starker Verschmutzung erhöht wird. Allein durch den innovativen Ressourceneinsatz werden die Betriebskosten gegenüber konventionellen Maschinen um 20 Prozent gesenkt.

„Alles in trockenen Tüchern“ mit der neuen TOP-DRY Trocknung

Auch die neuen Untertischspülmaschinen von HOBART sind auf der Südback 2019 erstmals mit von der Partie. Dabei verfügen die Geschirrspülmaschinen über verschiedenste nützliche Eigenschaften. So sorgt die neuentwickelte TOP-DRY Trocknung dafür, dass Geschirr, Kisten und Behälter direkt nach dem Spülvorgang wieder verwendet werden können und nicht noch manuell abgetrocknet werden müssen. Das spart jede Menge Zeit und erleichtert dem Personal die Arbeit – insbesondere wenn es schnell gehen muss.

Mit drei weiteren innovativen Highlights sorgen die Untertischspülmaschinen für einen sauberen, ökologischen und smarten Spülalltag. Das Maschinen-Feature VAPOSTOP² eliminiert sowohl beim Spül- und Trocknungsprozess als auch beim Öffnen der Spülmaschine den herausströmenden Dampf. Dadurch werden Kunden, die sich an der Verkaufstheke aufhalten, nicht gestört und ein angenehmes Raumklima bleibt dauerhaft bestehen. Zudem sind die neuen Maschinen besonders leise und folglich ideal für den Einsatz im Verkaufsbereich von Bäckereifilialen geeignet. Darüber hinaus besticht die Steuerung VISIOTRONIC-TOUCH durch ein farbiges Touch-Display und setzt weiterhin auf die bewährte Ein-Knopf-Bedienung, die ebenfalls ein essentieller Kauffaktor ist. Denn durch die unkomplizierte Steuerung wird die Arbeit des Personals bestmöglich erleichtert, Fehlbedienungen vermieden und Einweisungszeiten minimiert.

Die neue Untertisch-Spülmaschinengeneration gibt es in unterschiedlichen Ausführungen, beispielsweise mit extra tiefem Innenraum. So bietet HOBART mit dem Modell FXL eine Maschine an, die mit 400 x 600 mm genügend Platz für Auslagebleche und EN 2-Kisten zur Verfügung stellt.

HOBART App WASHSMART

Mit der HOBART App WASHSMART lassen sich per Knopfdruck umfassende Informationen über den Status der Geschirr- und Haubenspülmaschinen abrufen. Dazu zählt, dass dem Endkunden rechtzeitig bevorstehende Wartungsintervalle, etwaige

Systeminformationen oder die Chemieverbräuche kommuniziert werden. Auf Grundlage dieser Daten kann der Nutzer Stillstände vermeiden, direkt per App Verbrauchsmittel nachbestellen oder dem Servicetechniker vorab erste Informationen liefern. Unabhängig von der Größe des Betriebs sorgt WASHSMART somit für eine wesentliche Vereinfachung des Spülalltags, zeigt Einsparungspotenziale auf und beugt einem Ausfall der Maschine vor. Aufgrund dessen ist die Applikation sowohl für Großbäckereien, die mehrere Spülmaschinen benötigen als auch für kleinere Filialen, die ihre Geschirr- oder Haubenspülmaschine zu jeder Zeit und von überall überwachen möchten, sehr hilfreich.

HOBART Heißluftdämpfer-Serie COMBI und COMBI-plus

Die HOBART Heißluftdämpfer sorgen für viele Vorteile im betrieblichen Alltag. Dazu zählt, dass die Geräte sehr einfach zu bedienen sind. Sowohl der HOBART COMBI als auch der COMBI-plus verfügt über ein intuitives Glass-Touch-Panel, so dass sich die Steuerung für alle Bediener sehr einfach gestaltet.

Hinzu kommt, dass sich die Heißluftdämpfer ganz von alleine reinigen, sogar ohne manuelles Ausspritzen. Das bedeutet vollautomatische Reinigung auf Knopfdruck – und das in nur 51 Minuten bei sehr starker Verschmutzung. Vergleichbare Geräte brauchen für den Reinigungsprozess über drei Stunden. Damit bietet HOBART die kürzeste Reinigungs-Laufzeit im Markt und verbraucht im Intensivprogramm (ca. 16 Liter Wasserverbrauch) mehr als vier Mal weniger Wasser als herkömmliche Systeme.

Die Heißluftdämpfer von HOBART sind jedoch nicht nur unkompliziert zu Bedienen und einfach zu Reinigen – gleichzeitig sind sie auch noch clever: Um punktgenaue Garergebnisse zu erzielen und somit Temperaturüberschreitungen zu vermeiden, regelt der COMBI-plus die Heizleistung anhand von Sensoren automatisch entsprechend dem Gargut. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schalten sich die Heizelemente eigenständig aus und sparen dadurch Energie. Fällt die Temperatur wieder ab, wird die Heizung der Geräte erneut aktiviert, wodurch perfekte Ergebnisse erzielt werden.

Standinformationen:

- Südback 2019
 - HOBART Bäckereitechnik: Halle 10 / Stand E31

Informationen über HOBART erhalten Sie unter www.hobart.de

Bildhinweis:

Nachdruck für redaktionelle Zwecke honorarfrei mit Vermerk

„Foto: HOBART“

Kontakt für Presseanfragen:

HOBART GmbH

Pressestelle

Tel. +49 (781) 600-11 82

E-Mail: presse@hobart.de

Folgen Sie uns auf:



[LinkedIn](https://www.linkedin.com)



[Facebook](https://www.facebook.com)



[Youtube](https://www.youtube.com)

Über HOBART:

Das Offenburger Unternehmen HOBART ist weltweiter Marktführer für gewerbliche Spültechnik. Zum Kundenkreis gehören Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtschiffe, Automobilzulieferer, Forschungszentren und Pharmaunternehmen in der ganzen Welt. HOBART entwickelt, produziert und verkauft Maschinen und Anlagen aus den Bereichen Spültechnik, Gar- und Zubereitungstechnik sowie Umwelttechnik. Weltweit hat das Unternehmen rund 6.900 Mitarbeiter, ca. 1.100 davon in Deutschland. HOBART gehört zu dem amerikanischen Konzern Illinois Tool Works (ITW), der mit 50.000 Mitarbeitern unterschiedliche Produkte in mehr als 800 eigenständigen Unternehmen und in 56 Ländern herstellt und vertreibt.