

HOBART auf Herbstmessen in Deutschland und Österreich

- **11. - 15. November: GAST in Salzburg - Halle 8, Stand 104**
- **05. - 07. November: ISS GUT! in Leipzig - Halle 2, Stand C04**
- **28. - 30. November: BrauBeviale in Nürnberg - Halle 5, Stand 5-431**

Offenburg, 09. Oktober 2023 – Die Herbstmessen stehen vor der Tür und viele Hoteliers, Gastronomen und Caterer schauen sich nach neuer Küchentechnik um. Bei den Messen GAST, ISS GUT! sowie der BrauBeviale werden sie fündig. Der Weltmarktführer aus Offenburg präsentiert dort seine Produkte aus den Segmenten Spültechnik, Cooking und Zubereitungstechnik. Viele Geräte sind in der Live-Anwendung zu sehen.

- **GAST / Halle 8, Stand 104**

Wo es um innovative Spültechnik geht, darf der **TWO-LEVEL-WASHER** von HOBART nicht fehlen: Mit seiner zusätzlichen Waschkammer schafft er die doppelte Kapazität beim Platzbedarf einer herkömmlichen Spülmaschine. Gleichzeitiges Spülen unterschiedlichen Spülguts wie Porzellan, Besteck oder Kochutensilien in zwei getrennten Waschkammern sorgt für besonders große Flexibilität und Zeitersparnis. Einen weiteren Fokus setzt HOBART bei der GAST auf die neue **Korbtransportmaschine CP/CN**, die mit neuem Display und neuen Features noch sparsamer und effizienter spült als je zuvor.

Die HOBART Experten wissen auch, worauf es beim hygienesicheren Spülen von **REUSABLES** (Mehrweggeschirr) ankommt und haben passende **Spül- und Trocknungslösungen für jeden Bedarf** entwickelt. Denn um ein optimales Spülergebnis zu erreichen, müssen Maschine, Korbsystem und Chemie aufeinander abgestimmt sein. HOBART bietet für die unterschiedlichsten Mehrwegbehältnisse die passende Spültechnik und das nötige Zubehör: Von der kleinen Untertischspülmaschine bis zur großen Bandspülanlage, mit integrierter oder externer Trocknung – der Weltmarktführer gewerblicher Spültechnik hat das Thema Mehrweg verstanden und zeigt in der Live-

Demonstration die Untertischspülmaschinen FX und FP mit eingebauter **TOP-DRY Trocknung** im direkten Vergleich. Chemie speziell für Kunststoff, eigens entwickelte Korbsysteme wie der Mehrwegbecherkorb oder das Flaschenspülsystem ergänzen das Sortiment.

Smart gespült – clever gegart!

Das neue **Multifunktionsgerät PRECIPAN** sorgt in der Profiküche für effiziente und blitzschnelle Zubereitung in absoluter Präzision. Mit 100 oder 150 Litern Fassungsvermögen und extra dickem Hochleistungs-Boden kocht, brät und frittiert die PRECIPAN auch größte Mengen an Speisen gleichbleibend perfekt. Somit ersetzt die PRECIPAN diverse Küchengeräte und entlastet das Küchenpersonal. Der Alleskönner punktet zudem durch extrem schnelles Aufheizen und eine sehr gleichmäßige Hitzeverteilung. Am HOBART Stand findet täglich Live-Cooking mit der PRECIPAN sowie dem HOBART **Kombidämpfer COMBI-plus** und dem **Trockendampfschnellgarer GTP** statt.

- **ISS GUT! / Halle 2, Stand C04**

In Leipzig stellt HOBART seine kompakten **Gläser- und Geschirrspülmaschinen** vor und zeigt unter anderem, wie das Spülen von Mehrwegbehältnissen einfach und perfekt funktioniert. Auch der einzigartige **TWO-LEVEL-WASHER** darf nicht fehlen: Mit seiner zusätzlichen Waschkammer schafft er die doppelte Kapazität beim Platzbedarf einer herkömmlichen Spülmaschine. Gleichzeitiges Spülen von unterschiedlichem Spülgut wie Porzellan, Besteck oder Kochutensilien in zwei getrennten Waschkammern sorgt für besonders große Flexibilität und Zeitersparnis. Darüber hinaus werden die **Einsteigermarke ecomax** und der **Kombidämpfer COMBI-plus** am Stand präsentiert.

- **BrauBeviale / Halle 5, Stand 5-431**

Bei der BrauBeviale in Nürnberg steht Spültechnik im Fokus, die für saubere und trockene Gläser sorgt – denn ohne die kommt kein Gastronom oder Barbetreiber aus. Die Untertischspülmaschinen **FX und FP mit eingebauter TOP-DRY Trocknung** ersparen dem Personal das aufwendige manuelle Nachrocknen und -polieren, denn dank dieser Technologie kommen die Gläser perfekt gespült und trocken aus der Maschine. Für rückstandsfrei saubere Gläser ist auch die optimale Wasseraufbereitung ein wichtiges Thema. Hier bietet HOBART mit den **Untertischspülmaschinen GC und GCPROI** mit integrierter Osmose perfekte Lösungen.

Auch die **Haubenspülmaschine AMX** sowie verschiedene Modelle der **Einsteigermarke ecomax by HOBART und ecomax-plus** sind bei der BrauBeviale zu sehen.

Fotos



Bildunterschrift:

Die PREMAX GCPROI sorgt dank integrierter Osmose für ein optimales Spülergebnis – vor allem bei Gläsern und Besteck



Bildunterschrift:

Das Multifunktionskochgerät PRECIPAN ersetzt diverse Küchengeräte und sorgt für präzise Gar- und Bratergebnisse, selbst bei größten Speisemengen



Bildunterschrift:

Der TWO-LEVEL-WASHER von HOBART überzeugt mit doppelter Leistung bei gleichem Platzbedarf



Bildunterschrift:

Mehrweggeschirr wird nicht nur sauber, sondern auch perfekt trocken mit Spültechnik und Zubehör für REUSABLES von HOBART

Bildhinweis:

Nachdruck für redaktionelle Zwecke honorarfrei mit Vermerk „Foto: HOBART“

Weitere Informationen über HOBART unter www.hobart.de

Kontakt für Presseanfragen:

HOBART GmbH

Pressestelle

Tel. +49 (781) 600-1182

E-Mail: presse@hobart.de

Web: www.hobart.de

Folgen Sie uns auf:



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[YouTube](#)

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 46.000 Mitarbeitern unterschiedliche Produkte in mehr als 800 eigenständigen Unternehmen und in 51 Ländern herstellt und vertreibt.