

Richtigstellung der Pressemeldung vom 16.09.2024

Kombidämpfer neu gedacht:

Der CHEF'S COMBI bietet alles, was man braucht

Mit dem neuen CHEF'S COMBI präsentiert HOBART einen Premium-Kombidämpfer, der alles bietet, was man in der Profi-Küche braucht: einfache Bedienung, leistungsstarke Garprogramme, effiziente Reinigung, geringe Betriebskosten – und all das zu einem sehr attraktiven Preis.

Offenburg, 24. September 2024 – Wissen, was die Zielgruppe braucht und sicherstellen, dass nützliche Lösungen mit echtem Mehrwert für die Kunden in der Küche ankommen: HOBART präsentiert in diesem Jahr einen Kombidämpfer, der punktgenau die Bedürfnisse der Anwender trifft. Der HOBART CHEF'S COMBI ist ein Gar- und Dampf-Multitalent für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, dessen Einsatz sich bereits ab 30 Essen pro Tag lohnt. Das Gerät ist zuverlässig im Ergebnis der Speisenqualität, schnell und einfach zu bedienen sowie kostenseitig attraktiv. Mit einer Kapazität von sechs, zehn oder 20 GN-Schalen – der neue HOBART CHEF'S COMBI ist exakt in der Größe und Ausstattung erhältlich, die jeweils am besten zum Betrieb passen.

Smarte Technik und große Flexibilität

Dämpfen, Grillen, Braten, Pochieren, Backen oder Sous-Vide-Garen – der CHEF'S COMBI von HOBART bietet einfach alles, was Profi-Köche benötigen und nichts, was sie vom Wesentlichen ablenkt oder die Bedienung unnötig kompliziert macht. Kochen war nie leichter: Mit dem intuitiven Display ist die Handhabung des Gerätes besonders einfach. Die Garprozesse sind präzise und jederzeit reproduzierbar. Auch bei Vollbeschickung besticht der CHEF'S COMBI mit hervorragender Garleistung. Der integrierte Kochassistent erkennt die Speisemenge im Gerät und signalisiert, sobald die Produkte fertig gegart sind.

Optimale Hitzeverteilung und Gartemperaturen bis 300 Grad sorgen für knackige Krusten und gleichmäßige Bräunung.

Betriebskosten im Griff

Minimale Verbräuche von Wasser und Energie sowie geringe Reinigungskosten garantieren günstige Betriebskosten. Konkret bedeutet das: bis zu 15 Prozent reduzierte Energiekosten dank guter Isolation und modernster Reinigungstechnik; bis zu 15 Prozent weniger Rohwareneinsatz dank Zusammenspiel von COMBI CLIMATE CONTROL und COMBI GUIDE. Hinzu kommt eine effektive Reinigung mit geringem Wasserverbrauch und passender Reinigungschemie. Nicht zuletzt machen neben den laufenden Betriebskosten auch die Anschaffungskosten den CHEF'S COMBI sehr attraktiv.

Kundenbedürfnisse stehen über allem

„Die Branche braucht Kochsysteme, die man intuitiv versteht und die Mitarbeitende dort unterstützt, wo es sinnvoll ist“, betont Manfred Kohler, Geschäftsführer Vertrieb & Produktion. „Wir setzen uns sehr intensiv mit unseren Kunden auseinander, um Produkte zu entwickeln, welche die Herausforderungen in der Profi-Küche bestmöglich lösen.“ Diesem hohen Anspruch folgt HOBART nicht nur seit Jahrzehnten mit immer neuen Innovationen im Bereich Spültechnik, sondern mit dem CHEF'S COMBI auch im Cooking Segment.

Einfache Bedienung trifft überragende Garleistung

- **COMBI OS**
Die Bedienung mit einem leistungsfähigen Prozessor via Touchscreen lässt sich individuell auf die Bedürfnisse des Nutzers anpassen, intuitiv und reaktionsschnell.
- **COMBI CLIMATE CONTROL**
Das leistungsstarke Klimamanagement gewährleistet gleichbleibende, herausragende Garergebnisse.

- **AUTO CLIMATE**
Manuelles Kochen ist dank dieses Features präzise, schnell und einfach in der Handhabung.
- **COMBI GUIDE**
Der Kochassistent sichert reproduzierbar beste Garergebnisse – egal, wer das Gerät bedient.
- **MENU MIX**
Bei Mischbeschickungen wird jeder Einschub sekundengenau überwacht.
- **CORE PROBE ASSISTANT**
Die perfekte Kerntemperatur wird vom Gerät vorgeschlagen und muss nicht aktiv eingegeben werden.
- **COMBI CARE**
Das automatische Reinigen für Garraum, Dampfgenerator und Geräteablauf kommt mit wenig Chemie, Energie und Zeit aus.

Optional steht für den CHEF'S COMBI die HOBART SmartConnect App als Connectivity-Lösung zur Verfügung. Damit können Nutzer kostenfrei eine umfassende Übersicht über den aktuellen Status des Gerätes erhalten. Außerdem stehen darin Hygieneinformationen, eine Aufzeichnung von Fehlermeldungen sowie ein Betriebskostenrechner zur Verfügung.

Yes, we cook!

Zum Launch des CHEF'S COMBI unterstreicht der Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik, dass Profi-Kochtechnik genauso selbstverständlich zur Marke HOBART gehört wie die etablierten Spülmaschinen. Im Zusammenspiel sorgen die Produkte von HOBART somit für Höchstleistungen in der Profiküche.

Weitere Informationen und Videos unter: www.hobart.de/yes-we-cook

Fotos:



**BUs:**

Der CHEF'S COMBI bietet alles, was man in der Profiküche braucht.

Bei Mischbeschickungen wird jeder Einschub sekundengenau überwacht, und alles gelingt auf den Punkt.

Egal ob sechs, zehn oder 20 Einschübe – der CHEF'S COMBI lohnt sich bereits ab 30 Essen pro Tag.

Bildhinweis:

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

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.