

HOBART: Wo Innovation glänzt und Technik begeistert

Leistungsstarke Produkte für den Küchenalltag auf Top-Niveau: Auf der Fachmesse „Alles für den Gast“ in Salzburg präsentiert HOBART dem Fachpublikum das KI-Feature SMART VISION CONTROL, das mehrfach ausgezeichnete BESTECK PREMIUM, den Premium-Kombidämpfer CHEF'S COMBI sowie weitere smarte Technologien.

Offenburg, 02. Oktober 2025 – Vom 08. bis 11. November stellt der Spültechnikprofi HOBART gleich mehrere Highlights vor: das KI-Feature SMART VISION CONTROL, das in der Bandspülmaschine FLOW Line zum Einsatz kommt, die mehrfach prämierte Untertischspülmaschinen-Serie mit BESTECK PREMIUM sowie den neuen Kombidämpfer CHEF'S COMBI. Diese Innovationen können Messebesucher in **Halle 8, Stand 104** erleben – ein Muss für alle, die moderne und zukunftsweisende Spül- und Garteknik aus erster Hand entdecken möchten.

Künstliche Intelligenz revolutioniert das Spülen

Mit der FLOW Line bringt HOBART künstliche Intelligenz in die Spülküche. SMART VISION CONTROL erkennt in Bruchteilen einer Sekunde das Spülgut und die Verschmutzungsmenge. Anhand dieser Informationen passt die künstliche Intelligenz der Maschine automatisch den Spülprozess und Schmutzaustrag an. Dies erleichtert die Arbeit, senkt Kosten und beweist auf innovative Weise, welchen Stellenwert derartige Technologien künftig in der Großküche einnehmen werden. „HOBART hat eine Produktneuheit entwickelt, die mit KI-unterstützter Technik für einen automatisierten, reibungslosen Spülprozess sorgt und Betriebskosten maßgeblich senkt“, erklärt Geschäftsführer Manfred Kohler. „Diese revolutionierende Innovation sorgt für den perfekten Flow in der Spülküche“. Auf dem HOBART Messestand können sich Besucher von der neuartigen Technik überzeugen.

Weitere Informationen unter: [FLOW Line](#)

Spülen und Polieren in einem Schritt

Das Polieren von Besteck ist in der Gastronomie zeitintensiv – gleichzeitig beanspruchen Besteckpoliermaschinen wertvollen Platz. HOBART hat deshalb seine Untertischspülmaschinen so weiterentwickelt, dass sie beides können: Spülen und Polieren mit nur einer Maschine. Damit sind alle zentralen Anforderungen der Gastronomie in einer einzigen Maschine gebündelt. Das Ergebnis: sauberes Geschirr, glänzende Gläser und Besteck wie poliert. Das optionale Feature **BESTECK PREMIUM** ersetzt das manuelle Besteckpolieren effizient und flexibel: Einfach den Besteckkorb gegen den Tellerkorb austauschen. Das spart Zeit, Personal und Kosten – und reduziert den Arbeitsaufwand um bis zu eineinhalb Stunden täglich.

Weitere Informationen unter: [BESTECK PREMIUM](#)

CHEF'S COMBI – alles, was die Profiküche braucht

Mit dem neuen CHEF'S COMBI präsentiert HOBART einen Premium-Kombidämpfer, der durch einfache Bedienung, leistungsstarke Garprogramme, effiziente Reinigung und niedrige Betriebskosten überzeugt – und das zu einem sehr attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. Selbst bei kleinen Mengen ab 30 Essen pro Tag liefert das Multitalent zuverlässige Ergebnisse und eignet sich ideal für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Mit einer Kapazität von sechs, zehn oder 20 GN-Schalen – der neue HOBART CHEF'S COMBI ist exakt abgestimmt auf die Anforderungen unterschiedlichster Betriebe.

Weitere Informationen unter: [CHEF'S COMBI](#)

Mehrweg clever gespült

Ob Mehrwegbecher, Schalen für den Außer-Haus-Verkauf oder wiederverwendbare Glasflaschen am Buffet: bei „Reusables“ ist das perfekte Zusammenspiel von Maschine, Korbsystem und Chemie entscheidend. HOBART hat dieses Zusammenspiel verstanden und präsentiert auf der Messe ein umfangreiches Produktsortiment rund um das professionelle Spülen und Trocknen von Mehrweggeschirr.

Weitere Informationen unter: [Reusables](#)

Neuheiten von ecomax by HOBART

Die Einsteigermarke ecomax präsentiert auf dem HOBART Messestand seine neuen Modelle der Gläser- und Geschirrspülmaschinen mit vielen smarten Funktionen. Sie garantieren reduzierte Verbräuche, effiziente Spülprogramme und eine intuitive Bedienung – und all das zu einem Spitzenpreis.

Weitere Informationen unter: [ecomax by HOBART](#)

Fotos

BU: Gastronomen sind mit den Untertischspülmaschinen von HOBART bestens ausgestattet: Besteckkorb raus – Tellerkorb rein.



BU: Der HOBART CHEF'S COMBI ist ein Kombidämpfer, der punktgenau die Bedürfnisse der Anwender trifft: Gar- und Dampf-Multitalent für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.



BU: Mehrweggeschirr wird nicht nur sauber, sondern auch optimal trocken mit Spültechnik und Zubehör für REUSABLES von HOBART.



BU: Das KI-Feature SMART VISION CONTROL erkennt in Bruchteilen einer Sekunde das Spülgut und die Verschmutzungsmenge.

Bildhinweis:

Nachdruck für redaktionelle Zwecke honorarfrei mit Vermerk

„Foto: HOBART“

Kontakt für Presseanfragen:

HOBART GmbH

Pressestelle

Tel. +49 (781) 600-1189

E-Mail: presse@hobart.de

Folgen Sie uns auf:



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Youtube](#)

Über HOBART:

Das Offenburger Unternehmen HOBART ist weltweit einer der führenden Hersteller 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 44.000 Mitarbeitern unterschiedliche Produkte in mehr als 800 eigenständigen Unternehmen und in 56 Ländern herstellt und vertreibt.