

HOBART

GARTECHNIK
HEISSLUFTDÄMPFER **COMBI**





VERTRAUEN SIE



AUF QUALITÄT

HOBART

HÖCHSTLEISTUNGEN IN IHRER KÜCHE

Wir von HOBART sind stolz, Ihnen absolut zuverlässige, innovative und qualitativ hochwertige Maschinen für Ihre Küche zu liefern. Diese haben wir so entwickelt und gebaut, damit Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags bestens meistern können.

Let's make it happen!



HOBART

VIELE BRANCHEN

unzählige Herausforderungen

1 LÖSUNG

HEISSLUFTDÄMPFER COMBI



GASTRONOMIE

Bistro & Cafe /
Hotel & Restaurant



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Krankenhaus / Alten- & Pflegeheim /
Kantine / Schule & Mensa



BÄCKEREI

Bäckereifiliale / Produktion / Backindustrie



FLEISCHEREI

Metzgerei / Industrielle Fleischverarbeitung



AIRLINE CATERING



GLOBAL MARINE





HEISSLUFTDÄMPFER GIBT ES VIELE... ABER ES GIBT NUR EINEN HOBART COMBI

VERTRAUEN SIE AUF QUALITÄT!

HOBART steht für hohe Qualität, sowie wirtschaftliche und innovative Technik in der professionellen Küche. Die HOBART Kombidämpfer sind ein Beispiel hierfür. Sie finden ihren Einsatz überall dort, wo höchste Ansprüche eine perfekte Leistung erfordern.

Verlassen Sie sich auf die langjährige Erfahrung und das Know-how von HOBART. Wir kümmern uns um die Technik und Sie sich um die Zufriedenheit Ihrer Gäste!

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Der **HOBART COMBI** ist schnell, zuverlässig und verfügt über die Ausstattung, die ein Profiteam benötigt, um dem Gast das zu geben, was er erwartet: Feines, qualitativ hochwertiges Essen.

Die 20er-Modelle der HOBART COMBI-plus Serie verfügen zusätzlich zu den Vorteilen des HOBART COMBI über eine Ausstattung, die es allen Bedienern mehr als einfach macht. Über die FastPAD Steuerung lassen sich Ihre Garprozesse einfach mit Bild abspeichern. So haben Sie die Garantie für gleichbleibende Garergebnisse – unabhängig davon, wer den Ofen bedient. Über 70 verschiedene Programme sind bereits hinterlegt.

Das Reinigen des HOBART COMBI ist denkbar einfach: Reinigungsstufe auswählen, starten – das war's. Kein Reiniger einfüllen, keine Tabs abzählen, kein manuelles Ausspritzen oder Spülen. Das **einzigartige Reinigungssystem** des COMBI hat zudem die kürzeste Laufzeit mit 19 Minuten.

Einfach

Schneller Start des Ofens durch den VisioPAD im COMBI und FastPAD im COMBI-plus. Das Bedienfeld ist einfach und intuitiv. Komfortabler Blick durch die Panoramascheibe in der Tür mit heller LED Beleuchtung. Sichere und ergonomische Beladung durch Quereinschub.

Schnell

Kochen ohne Zeitverlust: die Cool-Down Funktion ermöglicht ein kontinuierliches Kochen ohne Wartezeit durch schnelle Temperaturveränderungen. Reduzieren Sie Ihre Reinigungszeit zwischen den einzelnen Garprozessen – wenn nötig.

Zuverlässig

TwinControl ermöglicht auch bei Störungen ein vorübergehendes Weiterarbeiten.

Wirtschaftlich

Dank der ausgereiften Einspritztechnologie zur Dampferzeugung, dem einzigartigen Reinigungsprozess in einem geschlossenen Kreislauf und der automatischen Leistungsregelung sparen Sie Wasser und Strom.



DIE MODELLE

WIR HELFEN IHNEN BEI DER ENTSCHEIDUNG

MODELL **COMBI-MINI**

Ob als Kombidämpfer in der Restaurantküche, im Bistro oder im Aufenthaltsraum eines Büros: der COMBI-mini ist die ideale Lösung für hohe Leistung schnelles Garen auf kleinem Raum. Er ist als Einzel-Gerät oder als TWIN erhältlich.



MODELL **COMBI**

Der HOBART COMBI ist schnell, zuverlässig und verfügt über die Ausstattung, die ein Profiteam benötigt, um die Gäste vollends zu überzeugen. Mit 6 GN-Einschüben und vielen technischen Features wird der COMBI schnell unverzichtbares Gargerät für höchste Ansprüche.



MODELL **COMBI-PLUS**

Der HOBART COMBI-plus verfügt zusätzlich zu den Vorteilen des HOBART COMBI über eine noch bessere Ausstattung wie z.B. die FastPad Steuerung. Er ist mit 20 GN-Einschüben verfügbar.



MODELL COMBI-TWIN

Für größte Flexibilität bei der Speisenzubereitung sorgt die Kombination aus zwei COMBI´s mit insgesamt 16 GN-Einschüben. Mit dieser Kombination ist alles gleichzeitig möglich: Dampfgaren, backen, warmhalten u.v.m.



MODELL COMBI TOWER

Mit der Kombination aus Trockendampf-Schnellgarer und Kombidämpfer werden alle Erwartungen auf nur 1 m² erfüllt. Diese am Markt einzigartige Lösung ist in 4 verschiedenen Varianten erhältlich, die sich unter anderem in ihrem Fassungsvermögen unterscheiden. Hohe Wirtschaftlichkeit und Effizienz sind garantiert.



BESTES GARERGEBNIS

AIRCONTROL

Für eine einheitliche Bräunung

Ihre Vorteile:

- Auto Reverse Lüfter: Stufenlos einstellbares Lüfterrad sorgt für perfekte Gleichmäßigkeit des Garergebnisses (Geschwindigkeit des Lüfterrads von 0–100 % einstellbar)
- 3 Lüfter in den Standgeräten COMBI/COMBI-plus sorgen für eine gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung im Garraum
- Entfeuchtung des Garraums durch Lüfterklappe
- Cool-Down Funktion ermöglicht schnellen Wechsel der Betriebsarten
- Absenken der Temperatur bei geschlossener Tür, auf Wunsch durch Kaltwasser.
- Durchlässiges Schutzgitter vor dem großen Lüfterrad ermöglicht gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung im Garraum
- Schonendes Langzeitgaren durch Sous-Vide Kerntemperaturfühler/Rotisserie-Fühler für punktgenaues reproduzierbares Garen
- Durch die Positionierung des Lüfterrads an der Rückseite des Garraums findet die Hitze schnell ihren Weg zum Gargut

BETRIEBSARTEN

garantieren maximale Flexibilität

- Niedertemperatur Garen mit Dampf (30° bis 97 °C)
- Gesättigter Dampf 98 °C
- Heißluft bis 250 °C
- Überhitzter Dampf (99° bis 105 °C)
- Kombidampf 30° bis 250 °C
- Regenerier-Programm

KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Punktgenaue Garergebnisse

Unabhängig von ihrer Positionierung und Höhe im Ofen garen Fleisch, Aufläufe, Gemüse, Gebäck gleichmäßig.

Die Verwendung des **Kerntemperaturfühlers** ermöglicht eine hohe Kochpräzision und ein zartes, weiches und saftiges Endprodukt.

Um eine Temperaturüberschreitung zu vermeiden und einen gradgenauen Garprozess zu garantieren, regelt der COMBI-plus die Heizleistung automatisch entsprechend dem Gargut. Prozent genaue Luftfeuchtigkeit bietet für jedes Produkt die ideale Umgebung, verhindert Gewichtsverlust und vermeidet das Überkochen.



EINFACHE BEDIENUNG

SCHNELLE BETRIEBSBEREITSCHAFT

Einfach und komfortabel

Schnelle Betriebsbereitschaft durch einfachste Bedienung

- einfaches und intuitives Bedienfeld
- Komfortables Panoramafenster

PANORAMAFENSTER

Alles im Blick

Das große Panoramafenster und die LED-Innenbeleuchtung sorgen für Übersicht auf einen Blick – auch aus der Ferne – auf die Lebensmittel und deren Garpunkt im Kombidämpfer. Und das alles ohne die Tür zu öffnen.

Das Fenster der Tür ist bis zu 33 % größer als die eines 10er Ofens mit Längseinschub.

QUEREINSCHUB

Ergonomie und Sicherheit

Der Quereinschub des HOBART COMBI und COMBI-plus ermöglicht Ihnen eine einfache Handhabung und rückschonende Beladung durch leichteres und sicheres Tragen der GN-Behälter.

HOCHWERTIGER GLAS-TOUCHSCREEN

Intuitiv und leicht zugänglich

Der Glas-Touchscreen ist spielerisch einfach und leicht zu bedienen. Starten Sie das Kochen mit einem Knopfdruck mit dem VisioPAD beim COMBI und dem FastPAD mit zusätzlichen Optionen, Volltext- und Grafik-Anzeige im COMBI-plus! Der COMBI-plus verfügt über 70 / der COMBI über



18 vorab gespeicherte Rezepte, die individuell an die Kerntemperatur des Produktes oder für eine zusätzliche gewünschte Färbung angepasst werden können.

Entfalten Sie Ihre Kreativität, erstellen Sie schnell Ihre eigenen Rezepte und speichern Sie diese ganz einfach ab. Mit Hilfe der Bilder können Sie schnell wieder darauf zugreifen.

Kochen mit Geling-Garantie

Sie können persönliche Rezepte programmieren: bis zu 250 beim COMBI-plus / 100 beim COMBI. Die Anzeigen sind ganz einfach über die integrierte Bibliothek einzurichten: beim COMBI als Text und beim COMBI-plus wahlweise als Text und/oder als Bild.

Eine spezielle Software für die Rückverfolgung ermöglicht die Datenerfassung, ein Kochvorgang nach dem anderen, Tag für Tag, für schnellere Lesbarkeit in Kurven dargestellt. Inklusive USB-Schnittstelle.

Mit Foto gespeicherte Garprogramme im FastPAD geben jedem Anwender die Sicherheit der Geling-Garantie.

EINFACHE & SCHNELLE PROZESSE

HOHE ZEITERSPARNIS

durch schnelle Einsatzbereitschaft

- Kein langes Aufheizen eines Boilers dank modernster Einspritztechnologie.
- Zeitersparnis durch die Kombination von unterschiedlichen Garmethoden (bis zu 6 Schritte pro Rezept).

CoreControl mit unmittelbarem Temperaturanstieg (ein Grad pro Sekunde) regelt automatisch eine schnelle Anpassung an die gewünschte Temperatur und an die Menge des Gargutes. Das ersetzt das Warten zwischen zwei Garvorgängen.

JetControl kühlt den Garraum mit geschlossener Tür bei Bedarf schnell ab – mit Wasser oder Luft. Es gibt keine Dampf- oder Hitzebelastung in Ihrer Küche.

Damit Sie sich auf das Kochen konzentrieren können...

EINFACHE REINIGUNG

Schnell, automatisch, wirtschaftlich

2 Sekunden reichen aus, um den Reinigungszyklus zu starten! Sie starten ihn am Ende Ihrer Vorbereitung und dank der extrem kurzen Dauer steht Ihnen Ihr HOBART Kombidämpfer rechtzeitig vor dem nächsten Service frisch gereinigt wieder zur Verfügung.

REINIGUNGSPROGRAMME*

im Überblick

Programm Basic	19 min
Programm Medium	27 min
Programm Intensiv	37 min

* Werte auf Basis der Modelle COMBI 061E / 101E / 102E





Schnellstes vollautomatisches Reinigungsprogramm

Der HOBART COMBI kann zwischen Vorbereitung und Mittag- oder Abendservice in weniger als einer halben Stunde gereinigt werden.

Programmieren Sie die Reinigung mit der Einstellung der Zeit und des Waschgangs für eine komplette Woche. Alles erfolgt dann automatisch.

Saubere Sache

Reinigen Sie ökonomisch und ökologisch mit HOBART, dem Spezialisten, wenn es um Sauberkeit und Hygiene geht.

Kein Kontakt mit dem Reiniger

Ein sparsamer Combi-Reiniger, der sowohl reinigt als auch klarspült. Er wird direkt von dem vollautomatischen Reinigungssystem angesaugt. Es gibt keinen Hautkontakt mit Tabs oder Kartuschen.





WIRTSCHAFTLICHKEIT

SPAREN SIE WASSER, ENERGIE UND REINIGER!

Mit dem CoreControl reduziert der COMBI automatisch seine Heizleistung nach Erreichen der fest eingestellten Solltemperatur und mindert damit den Verbrauch um ein Drittel.

Die Kombinationen der Garmethoden gepaart mit einer hohen Temperaturgenauigkeit vermindern den Energieverlust.

Die direkte Dampfeinspritzung vermeidet den unnötigen Verbrauch von Wasser und Strom. Es ist kein langes Vorheizen des Kombidämpfers nötig, somit kein Mehrverbrauch an Energie im Stand-by-Modus.

COMBI und COMBI-plus schonen Ihren Geldbeutel.

Reinigungsprogramm

Sparen Sie Wasser und somit auch Reiniger durch den geschlossenen Kreislauf des Reinigungsvorganges: bis zu 50 Liter Wasser pro Reinigungszyklus im 20 x 2/1 Standgerät.



ZUVERLÄSSIGKEIT & LANGLEBIGKEIT

SICHERES ARBEITEN DURCH SELBSTDIAGNOSE-SYSTEM

TwinControl

Bei einem Display-Ausfall wird der Garvorgang durch automatisches Umschalten auf Heißluft bei 180 °C zu Ende geführt. Sollte das Touch Display einmal streiken, ist die Gerätereulierung über den Drehknopf auch weiterhin möglich.

Wenn die Wasserqualität sinkt, warnt Sie die automatische Diagnose. Sie zeigt Ihnen auch an, wann der Wasserfilter ausgetauscht werden muss.

Der Zugriff auf alle HACCP-relevanten Daten ist durch die integrierte Software kinderleicht.

ROBUST UND ZUVERLÄSSIG

Ihr COMBI lässt Sie nicht im Stich!

Bei Störungen greift das Notprogramm

Ein Wagen stößt hart gegen die Ofentür! Ihr COMBI lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Schließen Sie drei Mal die Tür, um den „Notbetrieb“ auszulösen, der ein Dauerkochen im Heißluftbetrieb bei 180 °C zulässt und somit ein Weiterarbeiten – trotz Schaden – gewährleistet.



Sie können weiterhin Ihre Garprogramme einstellen, indem Sie die digitale Tastatur auf dem Bildschirm benutzen oder durch Tippen auf die Platte, die Temperatur erhöhen oder senken.

Das Kühlsystem im Technikbereich ist verschmutzt! Um eine Überhitzung zu vermeiden, begrenzt der Kombidämpfer die Gartemperatur und signalisiert, dass der Schmutzfilter unter der Bedienblende gereinigt werden muss.

100 % Betriebssicherheit dank TwinControl System

COMBI TOWER

Gewinnen Sie Platz und Zeit mit dem COMBI TOWER. Mit der Kombination aus Trockendampf-Schnellgarer und Heißluftdämpfer werden alle Erwartungen auf nur 1 m² erfüllt. Diese am Markt einzigartige Lösung ist in 4 verschiedenen Varianten erhältlich, die sich unter anderem in ihrem Fassungsvermögen unterscheiden. Der Heißluftdämpfer kann mit einem 6er oder 10er Einschub gewählt werden und mit dem Trockendampf-Schnellgarer 205 GTP oder 305 GTP kombiniert werden.

Mit 6 Garmethoden, ist der COMBI Heißluftdämpfer eine vielseitige Produktionsanlage, die bestens für die Zubereitung von Gratins, Backwaren oder Fleisch geeignet ist. Der COMBI garantiert ein gleichmäßiges und gradgenaues Garen mit Niedertemperatur und eine einheitliche Bräunung.



REKORDKOCHZEITEN

Gemüse
21 Sec.



Fisch
2 Min.



Kartoffeln
6 Min.



Hähnchen
35 Min.





COMBI-MINI

Kompakt und platzsparend

Ob als Kombidämpfer in einer Restaurantküche, im Aufenthaltsraum eines Büros oder im Bistro – COMBI-mini ist die ideale Lösung für Anforderungen an Raum und Leistung.

COMBI-mini bietet die Vorteile eines Großen auf kleinstem Raum.

Der COMBI-mini ist als Einzel-Gerät oder als TWIN erhältlich.



TECHNISCHE DATEN

MODELLE	COMBI				
	061 E / EB	101 E / EB	102 E	201 E / EB	202 E / EB
Kapazität	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Schienenabstand	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Breite	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Tiefe	846 mm	846 mm	1.171 mm	862 mm	1.187 mm
Höhe	899 mm	1.069 mm	1.069 mm	1.947 mm	1.947 mm
Nettogewicht	113 / 117 kg	126 / 130 kg	151 kg	250 / 261 kg	320 / 350 kg
Frischwasserzulauf	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Ablaufanschluss	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Fließdruck	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Gesamtanschlusswert	9,3 kW 14,3 A	15,3 kW 23 A 15,8 kW 23,8 A	24,3 kW	27,7 kW 42,2 A	54,7 kW 81,3 A
Absicherung	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Spannung	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Elektrische Kabelzuführung	M32	M32	M40	M63	M63
Anschluss Potentialausgleich	M5	M5	M5	M5	M5
Spritzschutzart	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Geräuschentwicklung	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

MODELLE	COMBI-plus	
	201E	202E
Kapazität	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	160 – 300	250 – 400
Schienenabstand	65 mm	65 mm
Breite	990 mm	990 mm
Tiefe	862 mm	1.187 mm
Höhe	1.947 mm	1.947 mm
Nettogewicht	275 kg	326 kg
Frischwasserzulauf	max. 23 °C	max. 23 °C
Ablaufanschluss	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Fließdruck	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Gesamtanschlusswert	27,7 kW 42,2 A	54,7 kW 81,3 A
Absicherung	3 x 50 A	3 x 100 A
Spannung	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Elektrische Kabelzuführung	M63	M63
Anschluss Potentialausgleich	M5	M5
Spritzschutzart	IP25	IP25
Geräuschentwicklung	<70dB(A)	<70dB(A)

E= Elektro, EB = Elektroboiler

TECHNISCHE DATEN

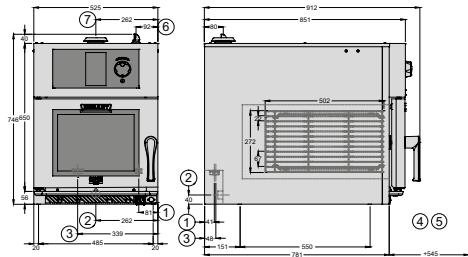
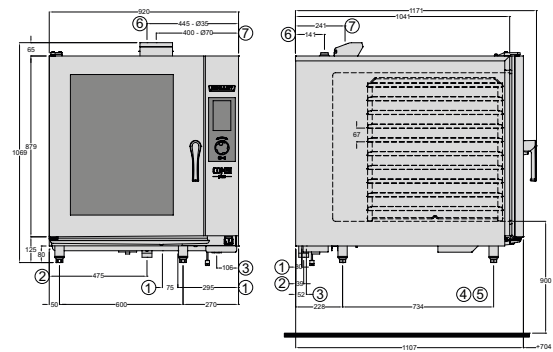
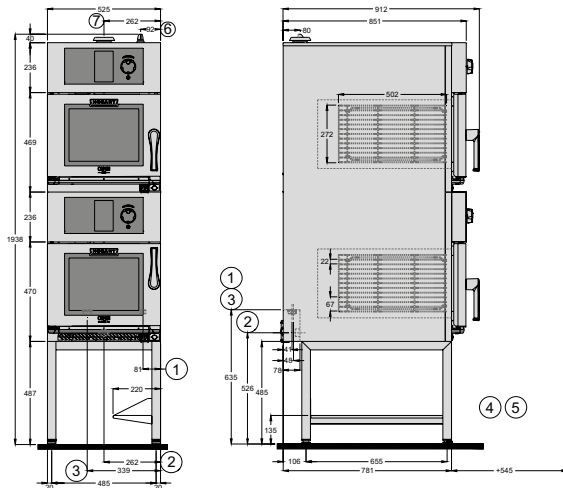
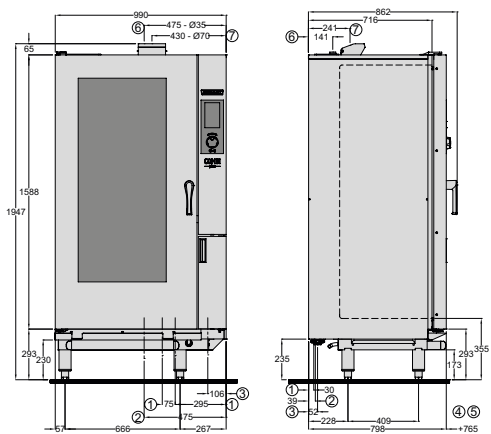
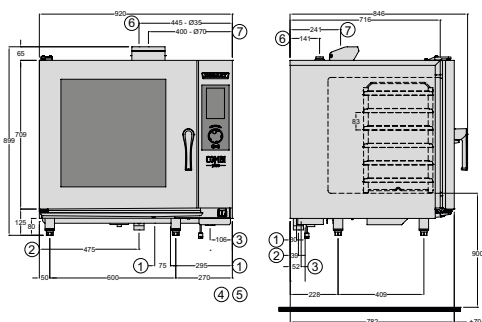
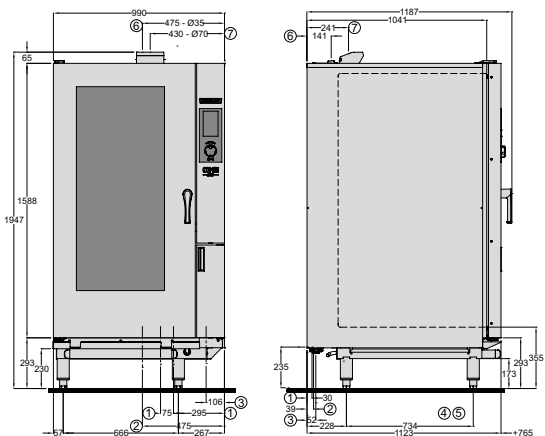
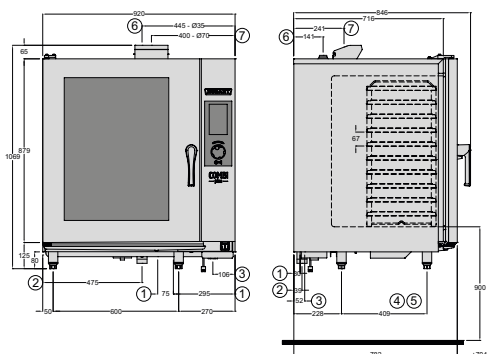
MODELLE	COMBI		COMBI-mini	
	611E (TWIN)	661E (TWIN)	061Ev2	661Ev2 (TWIN)
Kapazität	16 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN (20mm)	12 x 1/1 GN (20mm)
Anzahl Essen pro Tag	80 – 160	80 – 120	20 – 40	40 – 80
Schienenabstand	83/67 mm	83 mm	22 mm	22 mm
Breite	920 mm	920 mm	525 mm	525 mm
Tiefe	887 mm	887 mm	912 mm	912 mm
Höhe	1.945 mm	1.825 mm	746 mm	1.938 mm
Nettogewicht	216 kg	205 kg	72 kg	143 kg
Frischwasserzulauf	max. 25 °C	max. 25 °C	max. 25 °C	max. 25 °C
Ablaufanschluss	G 1" 1/2	G 1" 1/2	1"	1"
Fließdruck	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Gesamtanschlusswert	24,6 kW 37,4 A	18,6 kW 28,7 A	6,3 kW 10,4 A	12,5 kW 19,6 A
Absicherung	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 16 A	3 x 20 A
Spannung	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Elektrische Kabelzuführung	M40	M40	M25	M32
Anschluss Potentialausgleich	M5	M5	M5	M5
Spritzschutzart	IP25	IP25	IP25	IP25
Geräuscentwicklung	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

E= Elektro

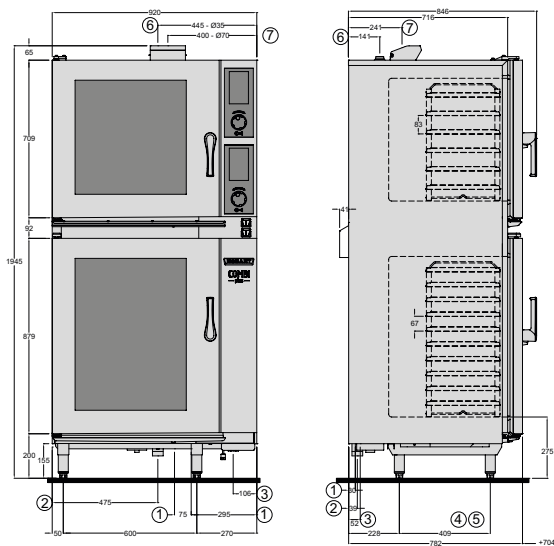
ZUBEHÖR

Artikelnummer	Beschreibung
HACM6H	Kondensationsabzugshaube für COMBI-mini 061
ACM6PT	Untergestell COMBI-mini 061
ACKUSB	USB-Anschluss Set
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler, 3Punkt Rôtisserie
ACSCF	Steckbarer 1Punkt Sous-Vide Messfühler
HAC6&11HCE	Kondensationsabzugshaube für COMBI 061/101
AC202CB102	Bankett-Tellerhordengestellwagen für COMBI/COMBI-plus 202 (102 Teller, 75mm)
AC6&1KDE	Schlauchbrause, mit automatischer Rückholfunktion
OPELA	Vollautomatische Reinigung für COMBI
AC20KF	Fettfilter Kit für COMBI/COMBI-plus 201/202

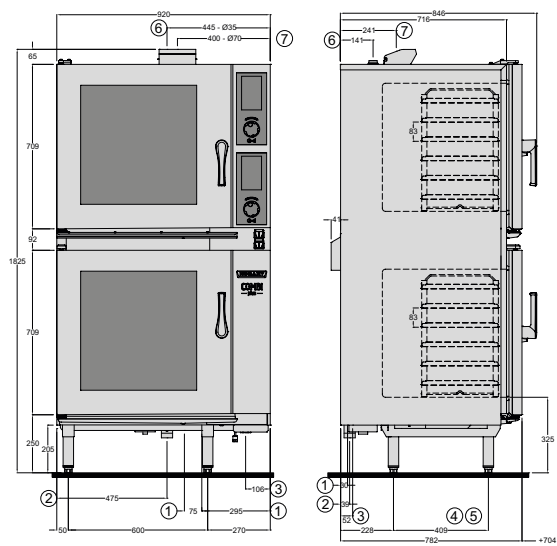
ZEICHNUNGEN

COMBI-mini 061E

COMBI 102E

COMBI-mini 661E TWIN

COMBI/COMBI-plus 201E

COMBI 061E

COMBI/COMBI-plus 202E

COMBI 101E


COMBI 611E TWIN



COMBI 661E TWIN



AUSSTATTUNG

MODELLE	COMBI-plus	COMBI	COMBI-mini
Quereinschub	●	●	–
Panoramafenster	●	●	–
LED Beleuchtung	●	●	●
VisioPAD Bedienung	–	●	●
FastPAD Bedienung	●	–	–
3 mm Glastouch Display	●	●	●
AirControl	●	●	●
JetControl	●	●	●
CoreControl	●	●	●
TwinControl	●	●	●
Vollautomatische Reinigung	●	○	●
Standard Reinigung	–	●	–
Kerntemperaturfühler	●	○	○
Sous-Vide Fühler	○	○	○
HACCP Daten	●	●	●
Sprachauswahl	●	●	●
Schlauchbrause einholbar	○	○	○
Innenscheibe aufklappbar	●	●	●
Cool-Down	●	●	●
USB	●	○	○
Installationskit	●	●	●

● Inklusive

○ Optional

– Nicht verfügbar



DAS UNTERNEHMEN

Wir sind HOBART

HOBART ist Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik und renommierter Hersteller von Gar-, Zubereitungs- und Umwelttechnik. Gegründet 1897 in Troy, Ohio, beschäftigt HOBART heute weltweit über 6.900 Mitarbeiter. Am Produktionsstandort Offenburg, Deutschland, entwickelt, produziert und vertreibt HOBART Spültechnik weltweit. International setzen Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtschiffe, Automobilzulieferer, Forschungszentren und Pharmaunternehmen auf unsere innovativen Produkte, die Spitzenreiter im Bereich Wirtschaftlichkeit und Ökologie sind.

Ein Unternehmen der ITW-Gruppe.

UNSER FOKUS

Innovativ – Wirtschaftlich – Nachhaltig

Das ist unsere Maxime. **Innovativ** zu sein bedeutet für uns, technologisch immer wieder neue Maßstäbe zu setzen, verbunden mit einem echten Kundenerwartungswert. Möglich macht dies ein konzerneigenes Technologiezentrum und ein Innovationszentrum für Spültechnik an unserem Stammsitz in Deutschland. Mit gebündelter Innovationskraft entstehen hier hocheffiziente Produkte, die unsere Stellung als Technologieführer immer wieder bestätigen. **Wirtschaftlich** zu sein bedeutet für uns, Maßstäbe in Bezug auf geringste Betriebskosten und Ressourcenverbräuche zu setzen und den Markt kontinuierlich zu revolutionieren. **Nachhaltig** zu sein bedeutet für uns, ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen und eine nachhaltige Energiepolitik. Dies gilt nicht nur für das Produkt im Einsatz, sondern gesamtumfassend für alle Bereiche des Unternehmens wie Einkauf oder Produktion.



Spültechnik



Gartechnik



Zubereitungs-
technik



Speisereste-
Aufbereitungstechnik

HOBART SERVICE

Kompetent – Schnell – Zuverlässig

HOBART bietet für sämtliche Produkte ein flächendeckendes Service-Netzwerk. Über 200 eigene HOBART Servicetechniker sowie mehr als 1.000 HOBART Servicepartner sind die „wahren“ Spezialisten und überall in Deutschland unterwegs. Mit einem der voll ausgestatteten Service- Fahrzeuge sind sie schnellstens bei Ihnen vor Ort. Wartungs- und Reparaturarbeiten werden von ihnen stets kompetent, schnell und zuverlässig durchgeführt. Durch regelmäßige Schulungen und langjährige Erfahrung verfügen sie über detaillierte Produktkenntnisse und helfen Ihnen, damit Sie sofort wieder problemlos spülen oder kochen können. Gut zu wissen: Mit der Lifetime-Service- Garantie ist zudem die Verfügbarkeit sämtlicher Ersatzteile für die gesamte Lebenszeit Ihrer Maschine garantiert.

HÖCHSTLEISTUNGEN

In Ihrer Küche

Wir von HOBART sind stolz, Ihnen absolut zuverlässige innovative und qualitativ hochwertige Maschinen für Ihre Küche zu liefern. Diese haben wir so entwickelt und gebaut damit Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags bestens meistern können.

Let's make it happen!

HOBART

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Tel.: +49 781 600-0 | info@hobart.de
www.hobart.de
Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

Service:

Werkskundendienst +49 800 600 1313
für Österreich +43 820 240 599

SCHWEIZ

GEHRIG GROUP AG

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg
Tel.: +41 43 211 56-56
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

FRANCE

COMPAGNIE HOBART

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

HOBART UK

Southgate Way | Orton Southgate
Peterborough | PE2 6GN
Phone: +44 844 888 7777
customer.support@hobartuk.com
www.hobartuk.com

BELGIUM

HOBART FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout
Phone: +32 16 60 60 40
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND

HOBART NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden
Tel.: +31 348 46 26 26
info@hobart.nl | www.hobart.nl

NORGE

HOBART NORGE

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK
Tel.: +47 67 10 98 00
post@hobart.no | www.hobart.no

SVERIGE

HOBART SCANDINAVIA APS

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö
Tel.: +46 8 584 50 920
info@hobart.se | www.hobart.se

DANMARK

HOBART SCANDINAVIA APS

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve
Tel.: +45 43 90 50 12
salg@hobart.dk | www.hobart.dk

AUSTRALIA

HOBART FOOD EQUIPMENT

Unit 1 / 2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128
Tel.: +61 2 9714 0200
www.hobartfood.com.au

SPAIN

HOBART 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

HOBART 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

HOBART (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

HOBART 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

HOBART (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

HOBART 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 04/2025. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 04/2025. We reserve the right to technical or design modifications.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 04/2025. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

