|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **1** | **Heißluftdämpfer COMBI-plus mit Injektionstechnologie und GN Wagen 20 2/1 GN HPJ202E** |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Gesamtpreis (Netto)** | **€** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| Elektrisch betriebener Heißluftdämpfer zum Backen, Dämpfen, Braten, Regenerieren und Niedertemperaturgaren. | | |
|  | | |
| Heißluftdämpfer COMBI-plus | elektrisch | |
| Kapazität | Hordengestellwagen mit 20 Einschüben 2/1 GN, komplett aus Edelstahl, 65 mm Schienenabstand | |
| 7 Betriebsarten |  | |
| - Gesättigter Dampf | bei 98°C | |
| - Niedertemperatur Dampf | von 30°C - 97°C | |
| - Überhitzter Dampf | von 99°C -105°C | |
| - Heißluft | von 0°C - 250°C | |
| - Kombidampf | von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0-100%) | |
| - Regenerieren |  | |
| - Delta T für schonendes Garen |  | |
|  |  | |
|  |  | |
| • 80 gespeicherte Rezepte mit möglicher Anpassung des Garpunkts und der Farbgebung. Möglichkeit der Erstellung eigener Rezepte. Anzeige in Textform oder mit Bildern über die im Kombidämpfer integrierte Bibliothek.  • Software zur Rückverfolgbarkeit, geliefert mit dem Kombidämpfer. Ein- und Auslesen von Rezepten per Computer. Interaktiver Diagnostic Bildschirm.  • Beschwadung, Hold-Funktion, automatisches Spülen zwischen 2 Kochgängen sowie MultiTimer, welcher die Programmierung der Garzeit pro Einschub regelt.  • Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, Steckbare Garraumdichtung vorne. | | |
|  | | |
| **Bestes Garergebnis** | |
| **AIR CONTROL**  • 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-plus sorgen für eine gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung im Garraum  • Entfeuchtung des Garraums durch Lüfterklappe  • Cool-Down Funktion ermöglicht schnellen Wechsel der Betriebsarten  • Durchlässiges Schutzgitter vor dem großen Lüfterrad ermöglicht gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung im Garraum  • Schonendes Langzeitgaren durch Rotisserie-Fühler für punktgenaues reproduzierbares Garen  • Durch die Positionierung des Lüfterrads an der Rückseite des Garraums findet die Hitze schnell ihren Weg zum Gargut | |
| **Punktgenaue und gleichmäßige 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 grad-genauen Garprozess zu garantieren, regelt der COMBI-plus die Heizleistung automatisch entsprechend dem Gargut. Prozentgenaue Luftfeuchtigkeit bietet für jedes Produkt die ideale Umgebung und verhindert Gewichtsverlust und vermeidet das Überkochen. | |
| **Einfachste Bedienung** | |
| **Einfach und komfortabel**  Schnelle Betriebsbereitschaft durch einfachste Bedienung  • Das Bedienfeld ist einfach und intuitiv  • Komfortables Panoramafenster  • Sichere und ergonomische Beladung durch Quereinschub | |
| **Alles im Blick**  Das Panoramafenster und die LED-Innenbeleuchtung bieten eine Übersicht auf einen Blick – auch aus der Ferne – auf die Lebensmittel und deren Garpunkt im Kombidämpfer. Und das alles ohne die Tür zu öffnen. | |
| **Ergonomie und Sicherheit**  Der Quereinschub des HOBART COMBI-plus ermöglicht Ihnen eine einfache Handhabung und rückenschonende Beladung durch leichteres und sicheres Tragen der GN-Behälter. | |
| **Ohne Mühen oder Erklärungen**  Der Glas-Touchscreen ist spielerisch einfach und leicht zu bedienen. Starten Sie das Kochen mit einem Knopfdruck! | |
| **HOBART COMBI lässt sich leicht einstellen**  Mehr als 70 gespeicherte Rezepte, die individuell an die Kerntemperatur des Produkts oder für eine zusätzliche 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. | |
| **Reproduzierbare garantierte Ergebnisse**  Sie können bis zu 99 persönliche Rezepte programmieren! Die Anzeigen können Sie nach Wunsch über die integrierte Bibliothek einrichten: entweder als Text oder als Fotos. 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 und schnelle Prozesse** | |
| **Schnelligkeit des Kochens, Einsatzbereitschaft des Kombidämpfers**  • Kein langes Aufheizen eines Boilers dank modernster Einspritztechnologie.  • 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.  • Zeitersparnis durch die Kombination von unterschiedlichen Garmethoden (bis zu 6 Schritte pro Rezept).  • JetControl kühlt den Garraum mit geschlossener Tür bei Bedarf schnell ab – mit Wasser oder Luft. Es gibt keine Dampf- oder Hitzebelästigung in Ihrer Küche. | |
| **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**  Schnellstes vollautomatisches Reinigungsprogramm:  Der HOBART COMBI plus 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.  Zeitersparnis bei Reinigungszyklen:  Sie sparen mehr als 50 % gegenüber anderen Heißluftdämpfern. (Dauer des intensiven Reinigungszyklus des COMBI plus: 41 Minuten). | |
| **Sauber und wirtschaftlich**  Mit dem CoreControl reduziert der Ofen 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. | |
|  | |
| **Außergewöhnliche Zuverlässigkeit & Langlebigkeit** | |
| **Sicheres Arbeiten durch Selbstdiagnose-System**  TWIN CONTROL  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 Geräteregulierung über den Drehknopf auch weiterhin möglich.  Automatische Diagnose der Wasserqualität: der Kombidämpfer zeigt an wenn die Wasserqualität sinkt.  Der HOBART COMBI Plus zeigt an, wenn der Wasserfilter ausgetauscht werden muss.  Der Zugriff auf alle HACCP-relevanten Daten ist durch die integrierte Software kinderleicht. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Abmessungen** | **in [mm]** | |
| Gesamtbreite | 990 | |
| Tiefe | 1187 | |
| Höhe | 1947 | |
| Schienenabstand | 65 | |
|  |  | |
| **Leistungen** |  | |
| maximale Kapazität | 20 x 2/1 GN | |
|  |  | |
| **Anschlusswerte** |  | |
| Gesamtanschlusswert  Werkseitig | 54,7 kW | 81,3 A | |
| Elektrische Kabelzuführung | 400/50/3/N/PE  (M63) | |
| Frischwasseranschluss (1) | 2 x G 3/4" | |
| Ablaufanschluss (2) | G 1 1/2" | |
| Elektrische Kabelzuführung (3) | 400/50/3/N/PE  (M63) | |
| Ansaugschlauch für Reiniger (4) | 2000 mm | |
| Anschluss Potentialausgleich (5) | M5 | |
| Entlüftung (6) | Ø = 35 mm | |
| Wrasenabzug (7) | Ø = 70 mm | |
|  |  | |
| **weitere Details** |  | |
| Fließdruck | 1,5-6 bar | |
| Empfohlene Wasserhärte | 0° - 3° d | |
| Geräuschentwicklung | 70 dB (A) | |
| Gewicht (mit /ohne Verpackung) | 268 kg | |
| Spritzschutzart | IP25 | |
|  | | |
|  | | |
|  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Testen Sie jetzt: HOBART Hygienelinie HYLINE – Konzeptlösung für ein optimales Spülergebnis** | | | |
|  | | | |
|  | **Hygienelinie HYLINE** | |
| Bestes Spülergebnis  Hochwertige Produktrezepturen  Höchste Ergiebigkeit  Einfachste Bedienung  Eindeutige Behältermarkierung | Auf HOBART Spülmaschinen  Ökonomisch und effizient  Sparsam im Verbrauch  Einfache Handhabung und Dosierung  Keine Ausfallzeiten durch Verwechslung |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gläserreiniger | Bistroreiniger | Universalreiniger | Aluminiumreiniger |Gläser- und Universalklarspüler**  Die HOBART Hygienelinie HYLINE erhalten Sie beim Fachhandel. Genaue Informationen finden Sie auf www.hobart.de unter der Rubrik „Händler“. Gerne können Sie sich unter 0180.300 00 68 oder hyline@hobart.de direkt an HOBART wenden. | | | | |
| **Die perfekte Küchenausstattung mit HOBART** | | | | |
|  | | | | |
|  | **GARTECHNIK** |  | **ZUBEREITUNGSTECHNIK** |
| Heißluftdämpfer  Trockendampf-Schnellgarer | Universalküchenmaschinen  Planetenrührmaschinen  Passier- und Pürierturbine  Sahnebläser |
|  | **UMWELTTECHNIK** |  | **SERVICE** |
| Ecolo  Bivatec | HOBART  Werkskundendienst |