

HOBART

COCINA

HORNOS COMBINADOS CHEF'S COMBI







HOBART

**ALTO RENDIMIENTO
EN SU COCINA**

En HOBART, estamos muy orgullosos de proporcionar equipos de cocina fiables de alta calidad que han sido creados y comprobados para garantizar que sean como sean los desafíos de su jornada, ¡usted pueda superarlos con HOBART.

Let's make it happen!

**TODO
LO QUE
NECESITAS.**



HOBART



CHEF'S **COMBI**

HOBART

MUCHOS SECTORES

innumerables retos

1 SOLUCIÓN

HORNOS COMBINADOS CHEF'S COMBI



GASTRONOMÍA

Bares & cafeterías /
Hoteles & restaurantes



INDUSTRIA ALIMENTARIA

Hospitales / Residencias para mayores /
Cantinas / Educación - escuelas & universidades



PANADERÍA

Puntos calientes / Producción /
Industria panadera



MERCADO DE LA CARNE

Carnicería / Industria de producción cárnica



AIRLINE CATERING



GLOBAL MARINE





TODO LO QUE. SIN COMPLICACIONES. FÁCIL DE USAR, MÁXIMO RENDIMIENTO Y COSTES REDUCIDOS

Un horno combinado con el que siempre podrá conseguir exactamente la calidad de alimentos que desea. Una pantalla clara que responde a tus ordenes a la velocidad del rayo y es muy fácil de manejar, incluso para el personal de cocina no cualificado. Un aparato cuyo mantenimiento es sumamente atractivo: bajo consumo de recursos y limpieza rentable y eficaz con pestañas de limpieza especiales.

El CHEF'S COMBI ofrece todo esto.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE UN VISTAZO

COMBI OS

Un sistema operativo intuitivo y reactivo que se adapta a sus necesidades

COMBI CLIMATE CONTROL

Gestión avanzada de la temperatura para unos resultados de cocción excepcionales.

Cocción manual con AUTO CLIMATE

Preciso, rápido y fácil de usar.

COMBI GUIDE

Cocción automática guiada, que garantiza resultados siempre deliciosos sin importar quién esté a los mandos.

COMBI CARE

Limpieza automática rápida, efectiva y económica.

MENU MIX

Cargas mixtas, simplificadas.

NUESTRAS SOLUCIONES PARA REQUISITOS ESPECIALES

Versiones apiladas

Para la máxima flexibilidad y variedad de alimentos cuando el espacio es reducido. Descubra un nuevo mundo de posibilidades con dos CHEF'S COMBI superpuestos.

Sistemas de banquete

Para catering con más de 30 y hasta 1.000 invitados. Las comidas se colocan en platos mientras están frías y se regeneran en carros especiales para banquetes en el CHEF'S COMBI.

Puerta batiente a la izquierda

(para horno combinado con 6 ó 10 niveles):

El batiente de la puerta del CHEF'S COMBI puede adaptarse a las condiciones de su cocina para facilitar el acceso.

Separación de grasas integrada

Ofrecemos un sistema de separación de grasas integrado para evitar que la grasa entre en los sistemas de desagüe. La grasa se recoge en recipientes externos y luego pueda eliminarse.

Campana de condensación

Gracias a la campana de condensación integrada, el CHEF'S COMBI también puede instalarse en lugares sin campana extractora central. El vapor generado se recoge, se condensa y se transporta a través de la salida.



LOS MODELOS

TE AYUDAMOS A TOMAR UNA DECISIÓN!

CHEF'S COMBI 061

Capacidad: 6 x 1/1 GN
Comidas diarias: 30 - 100
Carga total máxima: 30 kg



CHEF'S COMBI 062

Capacidad: 6 x 2/1 GN
Comidas diarias: 60 - 200
Carga total máxima: 60 kg



CHEF'S COMBI 101

Capacidad: 10 x 1/1 GN
Comidas diarias: 80 - 150
Carga total máxima: 50 kg



CHEF'S COMBI 102

Capacidad: 10 x 2/1 GN
Comidas diarias: 150 - 300
Carga total máxima: 100 kg



CHEF'S COMBI TWIN

Para capacidades aún mayores en el mismo espacio, los modelos anteriores pueden apilarse. Un kit de apilamiento permite combinar aparatos de 2 x 6 niveles, o de 1 x 6 y 1 x 10 niveles.





RESULTADOS DE COCCIÓN PERFECTOS

COMBI CLIMATE CONTROL

Rendimiento y precisión para unos resultados de cocción impresionantes.

Cocinar una buena comida depende del rendimiento del horno. El CHEF'S COMBI incluye todas las funciones importantes para llevar su cocina al siguiente nivel.

A la parrilla, al vapor, al vacío, asado, horneado, escalfado, este horno cocina todo a su gusto.

Confíe en el CHEF'S COMBI.

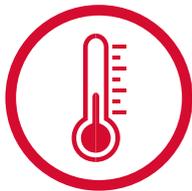
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE UN VISTAZO



Humidificación para unos resultados de horneado excepcionales, miga suelta y corteza crujiente y brillante.



Calor por convección entre 30 y 300 °C.
Cocción al vapor entre 30 y 100 °C.
Cocción con vapor sobrecalentado entre 101 y 130 °C
y cocción combinada entre 30 y 300 °C.



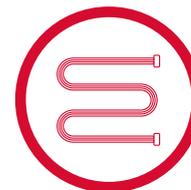
Control preciso de la temperatura grado a grado - algo crucial cuando se preparan alimentos delicados o al vacío.



Control de la humedad entre el 0 y el 100 %.
La sonda Lambda proporciona una humedad precisa incluso a temperaturas inferiores a 100 °C.



Deshumidificación de alto rendimiento para una corteza crujiente y un dorado uniforme, independientemente de la cantidad de carga.



Resistencias electricas de gran potencia para acortar los tiempos de calentamiento y compensar rápidamente la caída de temperatura cuando el horno está completamente lleno o cuando se abre con frecuencia la puerta en un servicio a la carta.



5 velocidades de ventilador y un sistema de distribución controlada del aire con ventilador inversor garantizan una distribución ideal de la energía en la cámara de cocción.

RESULTADOS DE COCCIÓN PERFECTOS

COMBI GUIDE - SU AYUDANTE CULINARIO

Excelentes resultados de cocción una y otra vez

Benefíciate de la experiencia culinaria que te ofrece el CHEF'S COMBI. Sigue la guía rápida y sencilla para crear sabrosos platos a tu gusto. Independientemente de lo que se cocine o de quién cocine, CHEF'S COMBI produce los mismos resultados de forma constante. Simplemente introduzca el resultado deseado y el CHEF'S COMBI se encarga del resto.

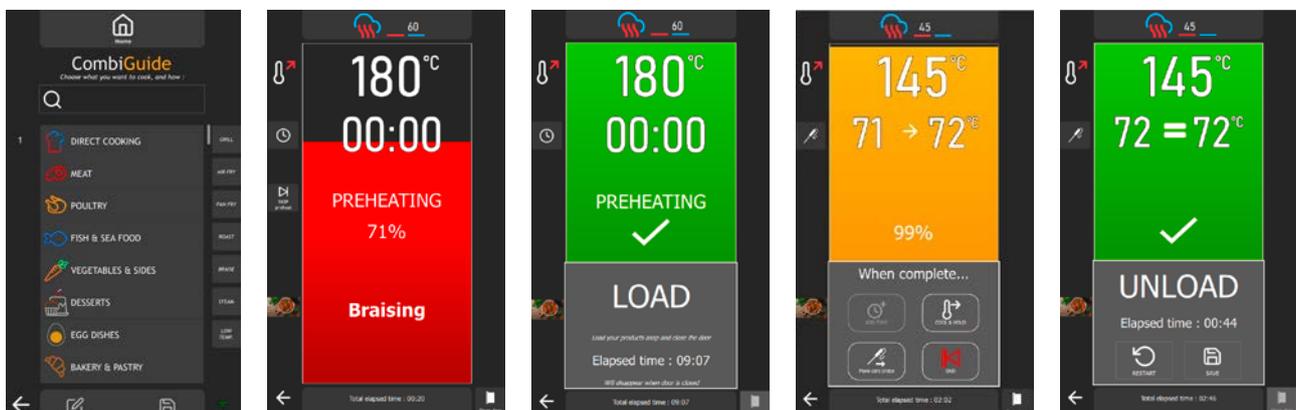
Podrás comprobar en todo momento todos los ajustes clave de cocción y realizar ajustes cuando y si es necesario.

Toda la ayuda que necesitas al alcance de tu mano.

No requiere una formación prolongada.

Solo tienes que especificar cómo debe cocinarse la comida. A continuación, el CHEF'S COMBI configura automáticamente los parámetros de cocción ideales.

En función de la cantidad de alimentos que se vayan a cocinar, el reconocimiento de carga realiza ajustes para garantizar que el resultado sea el mismo independientemente de la cantidad de alimentos que se cocinen cada vez.



HORNOS COMBINADOS CHEF'S COMBI

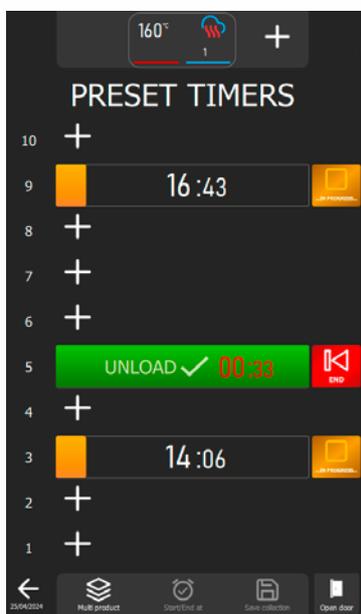
MENU MIX

Cargas mixtas fácilmente -
opciones inigualables

MENU MIX controla todos los niveles con precisión, continuamente. Todo lo que tienes que hacer es cargar la comida y elegir tu opción y el CHEF'S COMBI te avisará cuando esté cocinada.

MENU MIX también ofrece información útil sobre qué alimentos puedes cocinar juntos. Incluso puedes crear y guardar tu MENU MIX para el futuro. El CHEF'S COMBI le garantiza que todo salga tal y como lo habías imaginado.

Grandes resultados sin falta.



Todo lo que introduzca en el horno para un menú mixto se controla al segundo. Los ajustes son rápidos y fáciles de configurar. El CHEF'S COMBI le avisa en cuanto la comida está lista.



CombiGuide

Screen manager



HOBART

HOME



Cook



CombiGuide



Delta T



Retherm



MenuMix



Protocols



Top 12



Create



History



Rinse



Quick



Light



Strong



Settings

2024/03/24



FÁCIL MANEJO

COMBI OS

Todo más sencillo y rápido

Basado en un concepto de funcionamiento moderno y en unos componentes electrónicos de alto rendimiento, COMBI OS da un nuevo significado al término "fácil de usar". El tiempo de respuesta a las órdenes es más rápido que nunca y los tiempos prolongados de arranque tras el encendido del horno son cosa del pasado.

También puedes diseñar tu propia interfaz de usuario y decidir qué funciones quieres tener. Todo lo demás está oculto. Sólo tienes que arrastrar y soltar. Redefinición de los términos simplicidad y rapidez.

Es divertido cocinar con el CHEF'S COMBI.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE UN VISTAZO:

Decide qué quieres ver en tu pantalla y qué quieres ocultar

- El corto tiempo de respuesta evita largas esperas al utilizar el horno
- Funciones similares a las de un teléfono (arrastrar, deslizar, etc.) en una pantalla táctil de 10" de alta resolución.

FÁCIL MANEJO

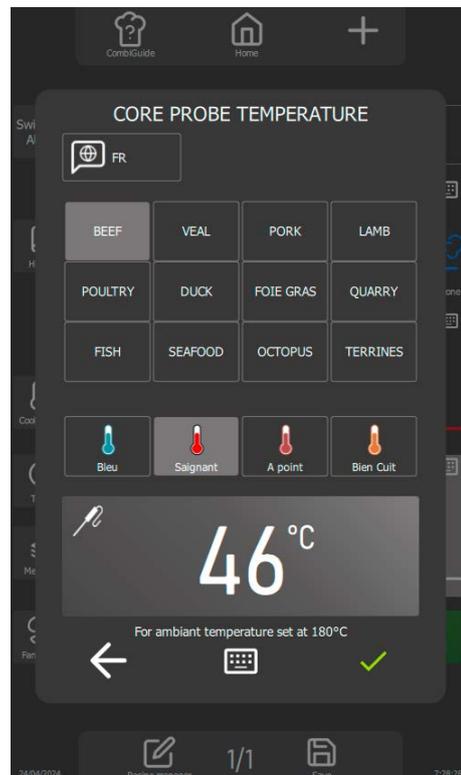
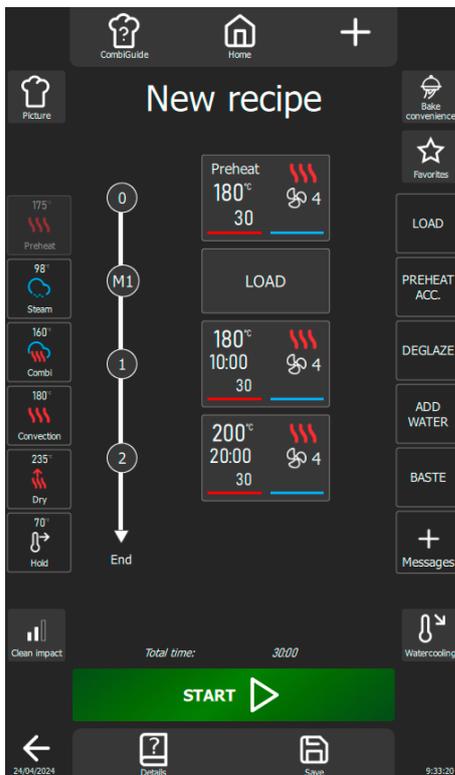
COCINA MANUAL CON AUTO CLIMATE

Tu tienes el control.

El CHEF'S COMBI hace exactamente lo que usted le pide ajustando rápidamente las condiciones de cocción según sus peticiones de temperatura

El funcionamiento es claro y sencillo, y siempre estás bien informado. Si está contento con el resultado final, ¿por qué no guardar el proceso en su biblioteca de cocina con una imagen?

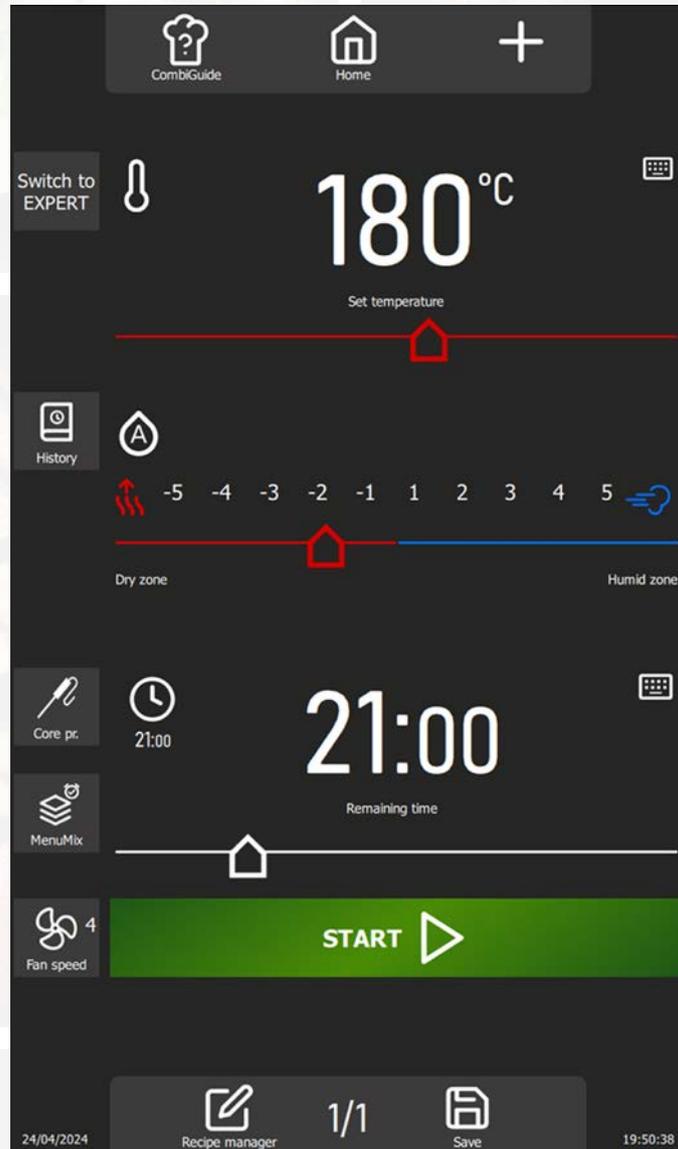
Al fin y al cabo, cocinar manualmente debe ser preciso, fácil y rápido.



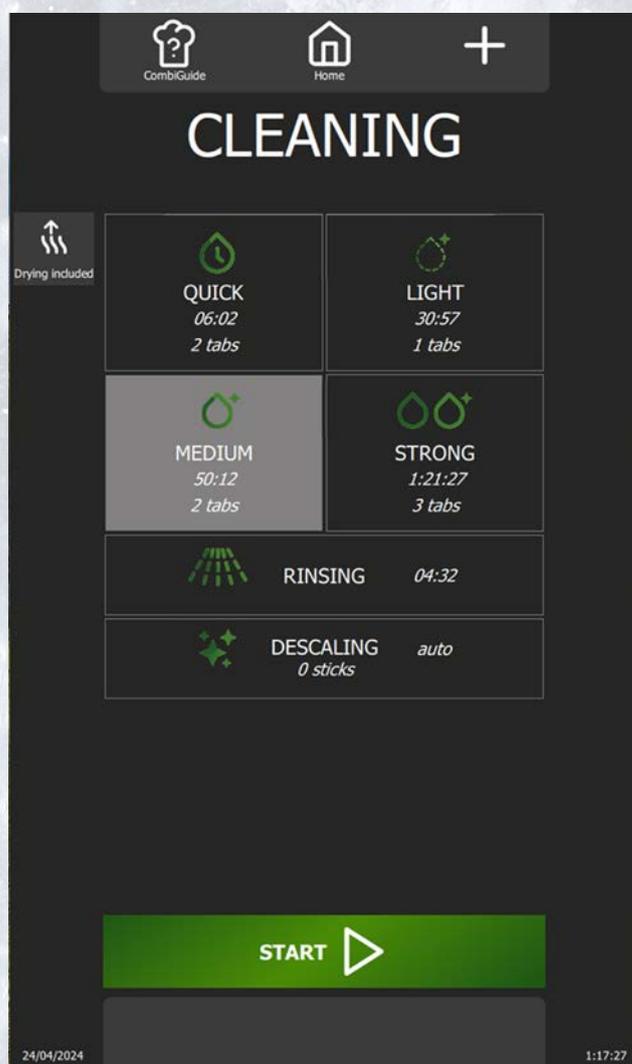
No podría ser más sencillo crear programas con pasos de cocción predefinidos.

El asistente de la sonda corazón proporciona información útil sobre cuál es la temperatura interna ideal para su producto.

HORNOS COMBINADOS CHEF'S COMBI



AUTO CLIMATE te ayuda a cocinar manualmente si se lo pides. Selecciona la temperatura y AUTO CLIMATE se encarga de ajustar el clima de cocción.



- El uso de productos químicos en estado sólido facilita la limpieza y, lo que es más importante, la hace más segura.
- Amplia gama de programas de limpieza para adaptarse al grado específico de suciedad.
- Gracias a la detección automática de la suciedad, se consigue una limpieza adecuada y se evita el derroche de recursos.

FÁCIL LIMPIEZA

COMBI CARE – LIMPIEZA Y CUIDADO AUTOMÁTICOS

Rentable, seguro e higiénico

Simplemente añada los productos químicos, inicie el ciclo de limpieza y deje el trabajo por hoy. Limpiar puede ser así de fácil. En un abrir y cerrar de ojos, el compartimento de cocción, el generador de vapor y el desagüe están higiénicamente limpios y sin restos de cal.

Cuando sea necesario, el CHEF'S COMBI puede limpiarse en cuestión de minutos con el programa rápido.

Gracias a una tecnología especial y al reconocimiento de la suciedad, el CHEF'S COMBI requiere menos productos químicos, energía y tiempo en comparación con los hornos combinados convencionales.

**COMBI CARE protege el medio ambiente
y tu cartera.**



ALTA RENTABILIDAD

BAJOS COSTES DE EXPLOTACIÓN

Calcule usted mismo.

Con el CHEF'S COMBI siempre tendrá los costes bajo control. Especialmente durante el funcionamiento, es una de las más económicas de su clase.

Gracias a su diseño energéticamente eficiente y su mínimo consumo de agua, es una solución más rentable para cualquier operación. Además, con unos costes de limpieza bajos y un uso mínimo de recursos, tiempo y espacio, CHEF'S COMBI te permite reducir los costes de manera importante.

Pero la rentabilidad del CHEF'S COMBI va aún más allá. Su precio de compra inicial también es sorprendentemente competitivo, ofreciendote un horno combinado de alto rendimiento a un precio justo.

Restaurante que sirve unas 200 comidas al día.*

	Costes anuales de los hornos combinados convencionales fabricados antes de 2016	Costes con CHEF'S COMBI	Ahorro anual
Materias primas Utilice hasta un 15%* menos de materias primas. COMBI CLIMATE CONTROL, en combinación con COMBI GUIDE, garantiza unos resultados de cocción óptimos y reduce la merma de producto.	105.600 €	89.670 €	15.930 €
Energía Hasta un 15%* de reducción de los costes energéticos gracias a un buen aislamiento y sistemas de control eficientes.	61.200 kWh/año, 0,25 € per kWh = 15.300 €	52.020 kWh/año, 0,25 € per kWh = 13.005 €	2.295 €
Horas de trabajo Carga de trabajo reducida gracias a COMBI GUIDE, funcionamiento rápido y sencillo y tiempos de cocción más cortos.	900 horas al año 25 € al hora = 22.500 €	540 horas al año 25 € al hora = 13.500 €	9.000 €
Consumo de agua para la limpieza** COMBI CARE garantiza una limpieza eficaz con un bajo consumo de agua.	18.032 litros al año, 4€ por m ³ = 72 €	16.128 litros al año, 4€ por m ³ = 64 €	8 €
Ahorro anual			27.233 €

* En comparación con los hornos combinados fabricados hace 2016 años.

** Supuesto: Funcionamiento 20 días al mes (comida y cena). Uso de dos hornos de vapor combinados de 10 x 1/1GN, 14 limpiezas de media al mes.

HORNOS COMBINADOS CHEF'S COMBI



Restaurante que sirve unas 1.000 comidas al día.*

	Costes anuales de los hornos combinados convencionales fabricados antes de 2016	Costes con CHEF'S COMBI	Ahorro anual
Materias primas Utilice hasta un 15%* menos de materias primas. COMBI CLIMATE CONTROL, en combinación con COMBI GUIDE, garantiza unos resultados de cocción óptimos y reduce la merma de producto.	300.000 €	255.000 €	45.000 €
Energía Hasta un 15%* de reducción de los costes energéticos gracias a un buen aislamiento y sistemas de control eficientes.	308.000 kWh/año, 0,25 € per kWh = 77.000 €	261.800 kWh/año, 0,25 € per kWh = 65.450 €	11.550 €
Horas de trabajo Carga de trabajo reducida gracias a COMBI GUIDE, funcionamiento rápido y sencillo y tiempos de cocción más cortos.	5.800 horas al año 25 € al hora = 145.000 €	3.480 horas al año 25 € al hora = 87.000 €	58.000 €
Consumo de agua para la limpieza** COMBI CARE garantiza una limpieza eficaz con un bajo consumo de agua.	51.520 litros al año, 4€ por m ³ = 210 €	46.080 litros al año, 4€ por m ³ = 184 €	26 €

Ahorro anual 114.576 €

* En comparación con los hornos combinados fabricados hace 2016 años.

** Supuesto: Funcionamiento 20 días al mes (comida y cena). Uso de dos hornos de vapor combinados de 20 x 1/1GN, 20 limpiezas de media al mes.

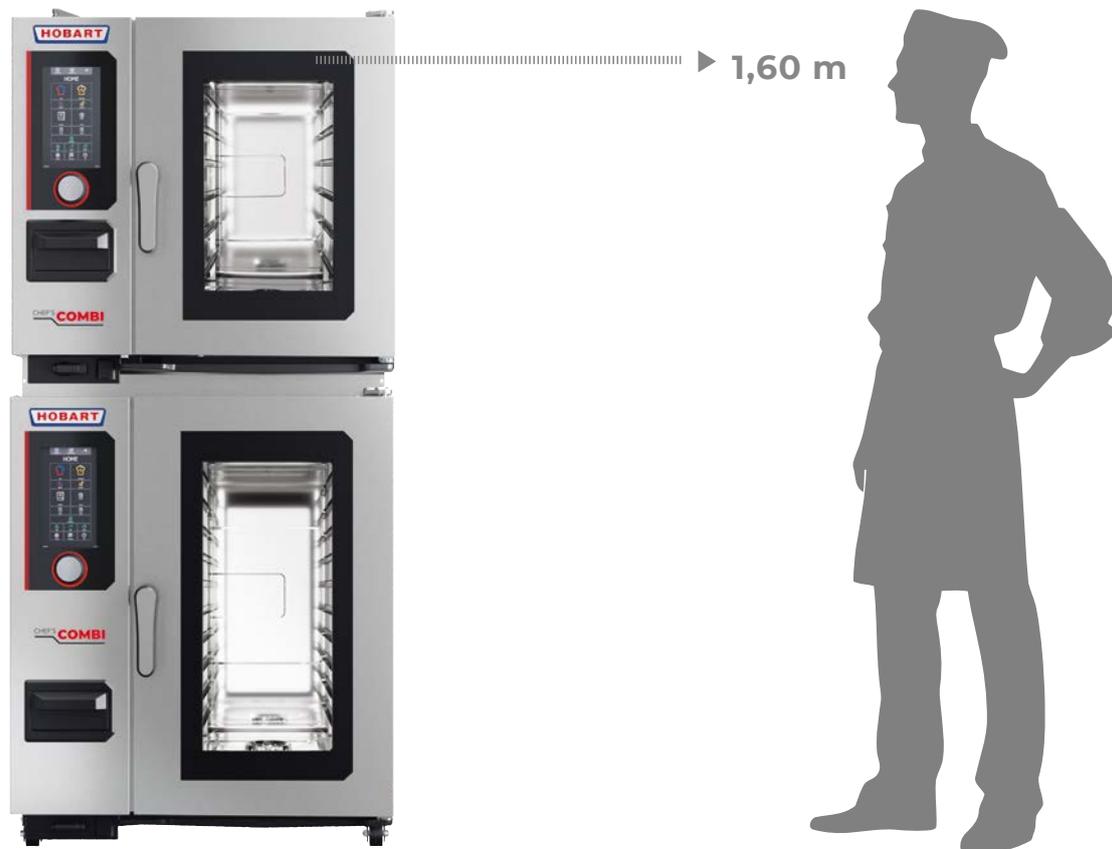
SEGURO Y SOSTENIBLE

EL CHEF'S COMBI ES SEGURO

Altura máxima de la bandeja de 1,60 m.

La legislación actual exige desde hace tiempo una altura máxima para la rejilla superior. Somos conscientes del papel que desempeñamos.

Hemos decidido limitar la altura máxima de las rejillas a 1,60 m en todos los CHEF'S COMBI, especialmente en las versiones superpuestas. El CHEF'SCombi también viene con una amplia gama de características de seguridad para garantizar que los accidentes sean prácticamente imposibles.



EL CHEF'S COMBI ES SOSTENIBLE

Ahorrar recursos sistemáticamente

La acción sostenible ha sido un pilar central de nuestro trabajo durante décadas. Nuestra contribución a la sostenibilidad empieza con el desarrollo de nuestros productos. Investigamos soluciones innovadoras y respetuosas con el medio ambiente, que después se producen utilizando energías renovables e instalaciones de producción de última generación.

El CHEF'S COMBI es una prueba de este enfoque Como uno de los sistemas de cocción con menor consumo de recursos.

Para proteger nuestro planeta.





SERVICIOS

Las máquinas y sistemas HOBART ofrecen la máxima funcionalidad y rentabilidad. Este es también el objetivo de la Estrategia de Servicio al Cliente de HOBART.

En colaboración con nuestra red internacional de socios, garantizamos una instalación, puesta en marcha y asistencia perfectas incluso para los sistemas más complejos y, por tanto, la mayor fiabilidad operativa posible.

La planificación de la instalación, la puesta en marcha y el mantenimiento son un aspecto fundamental del éxito sostenible de los proyectos de tecnología de sistemas.

Nuestra experiencia, nuestras capacidades y nuestra red de socios nos permiten elaborar programas de servicio específicos para cada cliente y cada proyecto, a fin de garantizar una óptima disponibilidad del servicio y un funcionamiento duradero y sostenible.

- Centro de Formación HOBART
- Línea directa de asistencia técnica HOBART
- 13.000 piezas de recambio permanentemente en stock para entregas exprés
- Paquetes de piezas de recambio para proyectos específicos
- Red mundial de socios regionales altamente cualificados y formados periódicamente
- Experiencia técnica HOBART a nivel regional



**HOBART
SOCIOS DE SERVICIO
HOBART EN TODO EL
MUNDO**

SMARTCONNECT



APP HOBART SMARTCONNECT

Lo más importante de un vistazo

Con la app SmartConnect puede obtener una vista general exhaustiva del estado actual de su máquina de forma gratuita y durante 5 años.

Conexión, información, beneficios

De acuerdo a estos datos, podrá evitar tiempos de inactividad y ponerse en contacto con el propio servicio al cliente del taller o con un taller autorizado con la formación necesaria. Además, SmartConnect ofrece instrucciones ilustradas para pequeñas averías para que las pueda solucionar usted mismo.

Resumen de todas las funciones

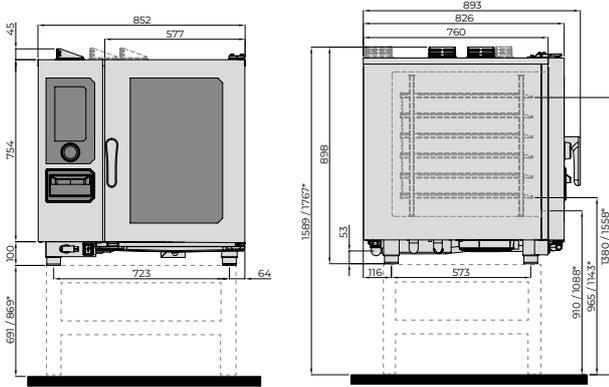
- Estado de máquinas (no pérdida de vista el estado de todas sus máquinas)
- Información de los dispositivos (con todos los ajustes y datos importantes de la máquina)
- Registro de mensajes de error (además, se le informará de errores del sistema por email)
- Cálculo de costes operativos (visión general de los costes del consumo)
- Información de higiene (en forma de registro de operaciones)
- Uso (datos sobre el uso efectivo de la máquina)

Para saber en qué países e idiomas está disponible SmartConnect y obtener más información, diríjase a www.HobartSmartConnect.es

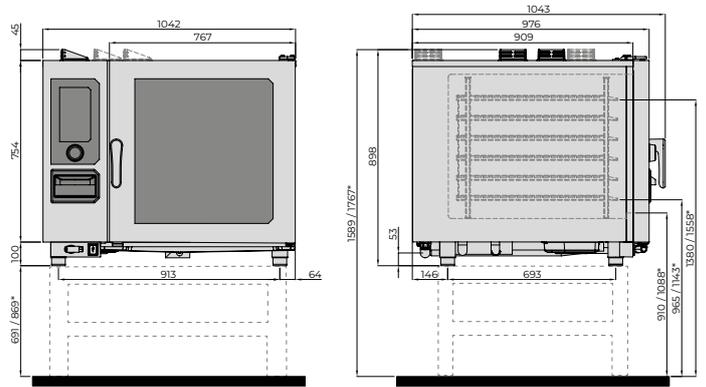


DIBUJOS

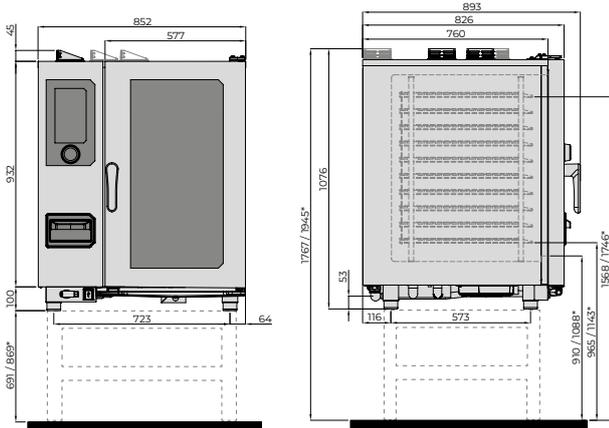
CHEF'S COMBI 061E/G



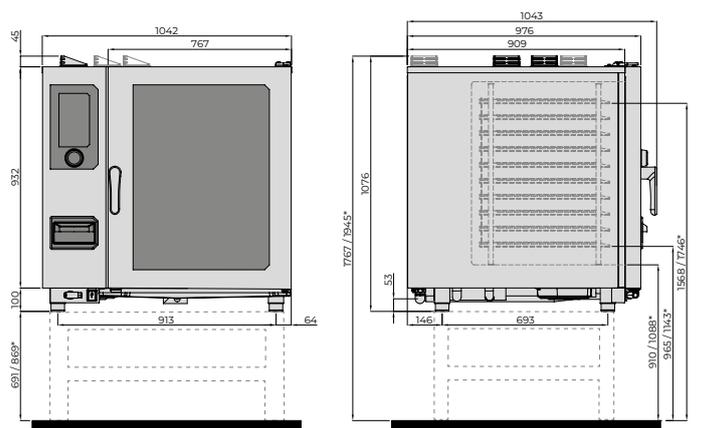
CHEF'S COMBI 062E/G



CHEF'S COMBI 101E/G



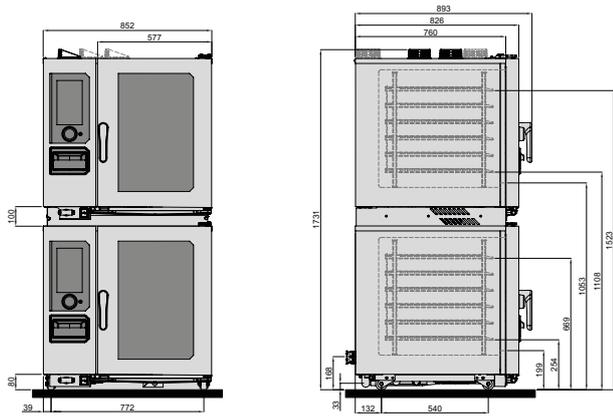
CHEF'S COMBI 102E/G



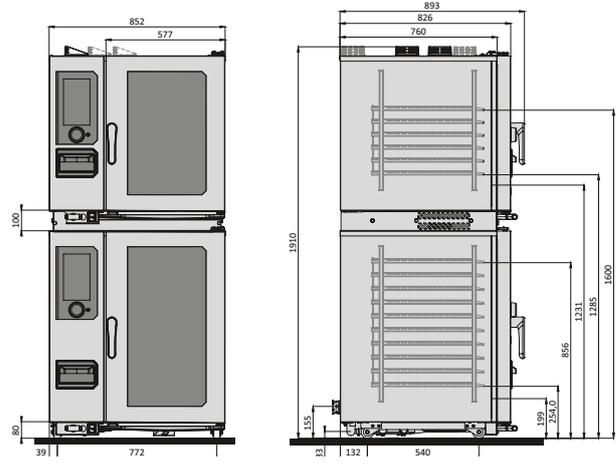
* Dependiendo de la altura del marco base de HOBART

HORNOS COMBINADOS CHEF'S COMBI

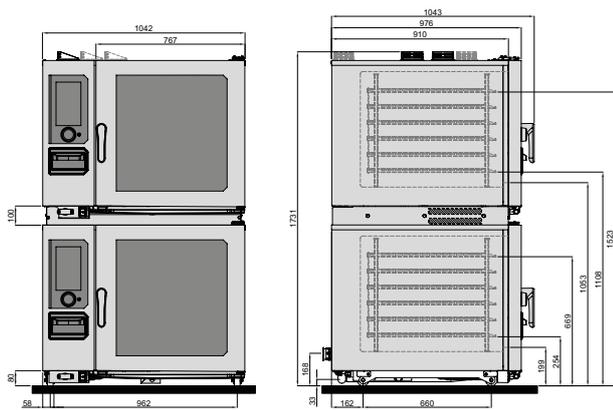
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 061E/G*



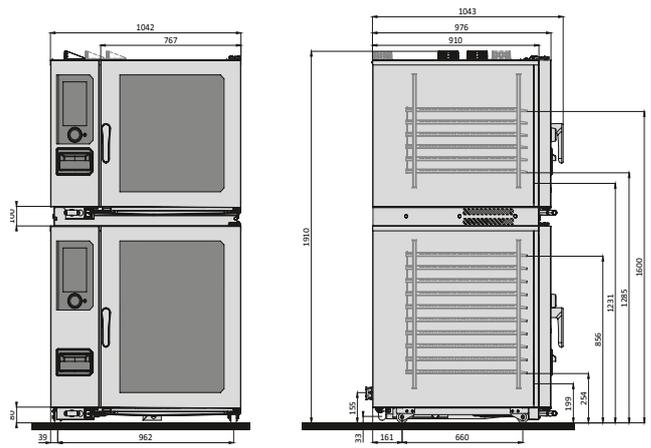
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 101E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 062E/G + 062E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 062E/G + 102E/G*



* Se requiere un kit de apilamiento para la combinación de 2 dispositivos.

DATOS TÉCNICOS

MODELOS	CHEF'S COMBI	
	061E	062E
Capacidad	61	62
Comidas diarias	30 - 100	60 - 200
Carga longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Altura máxima de la bandeja	65 mm	65 mm
Distancia entre niveles	83 mm	83 mm
Carga máxima por estantería	5 kg	10 kg
Carga total máxima	30 kg	60 kg
Ancho / Fondo / Alto	852 / 826 / 898 mm	1.042 / 976 / 898 mm
Conexión de agua	R 3/4"	R 3/4"
Vertido de agua	DN 40	DN 40
Presión del agua (mín./máx.)	150/600 kPa (1,5 bares/6 bares)	150/600 kPa (1,5 bares/6 bares)

ELÉCTRICA / GAS

	ELÉCTRICA	GAS	ELÉCTRICA	GAS
Peso	140 kg	180 kg	170 kg	219 kg
Carga conectada	10,5 kW	15 kW / 0,5 kW (gas / eléctrica)	21,9 kW	30 kW / 0,5 kW (gas / eléctrica)
Protección fusible	3 x 16 A	1 x 16A	3 x 35 A	1 x 16A
Conexión principal	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V
Salida modo convección	10,3 kW	15 kW	21,6 kW	30 kW
Salida modo vapor	9 kW	15 kW	17,5 kW	25 kW
Conexión de gas*	-	G 3/4"	-	G 3/4"
Carga térmica nominal máx.	-	15 kW	-	30 kW

* Tipos de gas: Gas natural G20 / G25 / G25,3, gas Líquido G31 / G30.

La presión de flujo de la conexión correspondiente debe garantizarse para un funcionamiento correcto.

EQUIPAMIENTO

Incluido:

- Interfaz USB integrada
- Sensor de temperatura del núcleo con tres puntos de medición
- Conectividad vía Ethernet
- Ducha de mano integrada extraíble y función de chorro/rocío conmutable
- Almacenamiento y recuperación de datos HACCP a través de USB o mediante nuestra aplicación "HOBART SmartConnect"
- Detección del grado de suciedad con sugerencia de un ciclo de limpieza adecuado

Opcional:

- Puerta con bisagras invertidas (bisagra izquierda)
- Recolección de grasa
- Wifi y Bluetooth están disponibles opcionalmente a través de una memoria USB.
- Sensor de temperatura del núcleo externo (USB) con un punto de medición para alimentos finos o muy pequeños

DATOS TÉCNICOS

MODELOS	CHEF'S COMBI	
	101E	102E
Capacidad	101	102
Comidas diarias	80 - 150	150 - 300
Carga longitudinal	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Altura máxima de la bandeja	65 mm	65 mm
Distancia entre niveles	67 mm	67 mm
Carga máxima por estantería	5 kg	10 kg
Carga total máxima	50 kg	100 kg
Ancho / Fondo / Alto	852 / 826 / 1.075 mm	1.042 / 976 / 1.075 mm
Conexión de agua	R 3/4"	R 3/4"
Vertido de agua	DN 40	DN 40
Presión del agua (mín./máx.)	150/600 kPa (1,5 bares/6 bares)	150/600 kPa (1,5 bares/6 bares)

ELÉCTRICA / GAS

	ELÉCTRICA	GAS	ELÉCTRICA	GAS
Peso	155 kg	200 kg	190 kg	245 kg
Carga conectada	18,2 kW	25 kW / 0,5 kW (gas / eléctrica)	35,9 kW	42 kW / 0,5 kW (gas / eléctrica)
Protección fusible	3 x 32 A	1 x 16 A	3 x 63 A	1 x 16 A
Conexión principal	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V
Salida modo convección	18 kW	24 kW	35,6 kW	38,5 kW
Salida modo vapor	17,5 kW	25 kW	35 kW	37 kW
Conexión de gas*	-	G 3/4"	-	G 3/4"
Carga térmica nominal máx.	-	25 kW	-	38,5 kW

* Tipos de gas: Gas natural G20 / G25 / G25,3, gas Líquido G31 / G30.

La presión de flujo de la conexión correspondiente debe garantizarse para un funcionamiento correcto.

ACCESORIOS

- Kit de apilamiento TWIN: dos hornos combinados, simplemente combinados uno sobre el otro
- Marcos de base
- Marcos de suspensión
- Campanas condensadoras con filtro incorporado
- Carros portaplatos
- Sistemas de banquetes
- Accesorios de cocina (bandejas, rejillas, etc.)
- Kit de conexión de dispositivos

PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y CUIDADO

Pastillas de limpieza CHEF'S COMBI

Pastillas de limpieza de alta eficiencia que permiten un alto nivel de higiene y ahorro. Adaptados individualmente a las necesidades de un cuidado óptimo de los aparatos, cumplen los más altos requisitos de calidad.

Palitos de cuidado CHEF'S COMBI

Las barras de cuidado simplifican el mantenimiento del horno combinado. Los ingredientes protegen activamente contra los depósitos de cal y la suciedad en la cámara de cocción y el vaporizador. Con el mejor cuidado a largo plazo para todo el sistema y por tanto la máxima fiabilidad operativa.



LA EMPRESA

Somos HOBART

HOBART es líder en el mercado en lavado de vajilla industrial y un fabricante de renombre de equipos de cocción, preparación y tratamiento de residuos. Fundada en 1897 en Troy, Ohio, actualmente HOBART tiene más de 6900 empleados en todo el mundo. En la planta de producción de Offenburg (Alemania), HOBART desarrolla, fabrica y distribuye técnica de lavado de vajillas a todo el mundo. A escala internacional, el sector de la gastronomía y la hostelería, comedores, panaderías y carnicerías, supermercados, compañías aéreas, cruceros, proveedores de componentes automovilísticos, centros de investigación y empresas farmacéuticas apuestan por nuestros productos innovadores, que son líderes en materia de rentabilidad y ecología.

Una empresa del Grupo ITW.

NUESTRO ENFOQUE

Innovador – Económico – Sostenible

Ese es nuestro lema. Ser **innovadores** significa fijar nuevas tendencias tecnológicas, junto con un valor añadido para el cliente. Eso es posible gracias al centro tecnológico y al centro de innovación para la técnica de lavado en nuestra sede en Alemania. Con fuerza innovadora aunada se crean productos altamente eficientes, que van confirmando nuestra posición como líder tecnológico. Ser **económicos** significa para nosotros fijar tendencias en relación con costes operativos bajos y consumos mínimos de recursos y revolucionar continuamente el mercado. Ser **sostenibles** significa una manipulación responsable de los recursos y una política energética sostenible. No solo para los productos en uso, sino también para todos los ámbitos de la empresa, como la compra o la producción.



HOBART

LET'S MAKE IT
HAPPEN!



Técnica de lavado



Cocina



Preparación de
alimentos



Tecnología de
residuos

HOBART **SERVICE**

Competente – Rápida – Fiable

Los técnicos de servicio HOBART y los talleres autorizados de HOBART son los „auténticos“ especialistas. Gracias a las formaciones intensivas y a años de experiencia, estos técnicos disponen de unos conocimientos únicos y detallados del producto. Las tareas de mantenimiento y reparación se realizan, por lo tanto, siempre con competencia, rápida y fiablemente.

ALTO RENDIMIENTO

En su cocina

Nosotros, en HOBART, estamos orgullosos de suministrarle máquinas absolutamente fiables, innovadoras y de máxima calidad para su cocina. Las hemos desarrollado y construido de forma que, puedan superar los retos más exigentes en su rutina de cocina.

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



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

Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

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 10/2024. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 10/2024. We reserve the right to make technical or design modifications.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 10/2024. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

