

Następny poziom pieca konwekcyjno-parowego:

CHEF'S COMBI oferuje wszystko czego potrzebujesz. Nic więcej.

Dzięki nowemu urządzeniu CHEF'S COMBI firma HOBART z dumą prezentuje najwyższej jakości piec konwekcyjno-parowy, który oferuje wszystko, czego potrzebujesz w profesjonalnej kuchni: łatwą obsługę, wydajne programy gotowania, wydajne czyszczenie, niskie koszty eksploatacji – i to wszystko w bardzo atrakcyjnej cenie.

Offenburg, 16 września 2024 r. – Mając świadomość potrzeb grupy docelowej i dbając o to, aby przydatne rozwiązania przynosiły klientom prawdziwą wartość dodaną, firma HOBART wprowadza w tym roku na rynek nowy piec konwekcyjno-parowy, który idealnie odpowiada wymaganiom użytkowników. HOBART CHEF'S COMBI to wielofunkcyjne urządzenie do pieczenia i gotowania na parze przeznaczone dla branży hotelarskiej, restauracyjnej i gastronomicznej. Jest to również dobry wybór dla mniejszych lokali gastronomicznych, które osiągają zyski już przy 30 posiłkach dziennie. Urządzenie niezawodnie dostarcza posiłki wysokiej jakości, jest szybkie i łatwe w obsłudze, a także ekonomiczne w eksploatacji. Dostępne z zasilaniem gazowym lub elektrycznym i o pojemnościach od sześciu do dziesięciu poziomów lub 20 blach GN – HOBART CHEF'S COMBI oferuje dokładnie takie rozmiary i funkcje, które najlepiej odpowiadają wymaganiom każdego lokalu gastronomicznego.

Duża elastyczność

Gotowanie na parze, grillowanie, zapiekanie, gotowanie w wodzie, pieczenie lub gotowanie metodą sous-vide – CHEF'S COMBI firmy HOBART oferuje wszystko, czego potrzebują profesjonalni kucharze, i nic więcej. Gotowanie nigdy nie było łatwiejsze: intuicyjny wyświetlacz sprawia, że obsługa urządzenia jest wyjątkowo

prosta. Niezwykle precyzyjne procesy gotowania można w każdej chwili w pełni powtórzyć. Nawet w pełni załadowany piec CHEF'S COMBI zachwyca doskonałymi wynikami gotowania. Zintegrowana funkcja asystenta wykrywa ilość produktów w urządzeniu i powiadamia użytkownika, gdy posiłki są gotowe do serwowania. Optymalne rozprowadzanie ciepła i maksymalna temperatura pieczenia wynosząca 300°C zapewniają chrupiącą skórkę i równomierne zarumienienie produktów.

Koszty operacyjne pod kontrolą

Minimalne zużycie wody i energii oraz niskie koszty czyszczenia przekładają się na niskie koszty eksploatacji. Klienci mogą oczekiwać redukcji kosztów energii nawet o 15% dzięki dobrej izolacji i najnowocześniejszej technologii czyszczenia, a także zmniejszenia zużycia surowców nawet o 15% dzięki współdziałaniu funkcji COMBI CLIMATE CONTROL i COMBI GUIDE. Dodatkowo korzystają z efektywnego czyszczenia przy niskim zużyciu wody i zastosowaniu specjalnie dobranych środków czyszczących. Wreszcie, co nie mniej ważne, nie tylko bieżące koszty eksploatacji, ale także cena zakupu sprawia, że CHEF'S COMBI jest atrakcyjnym wyborem.

Wymagania klienta są kluczowe

„Branża potrzebuje systemów do gotowania, które można intuicyjnie zrozumieć i które wspierają pracowników w uzasadnionych przypadkach” — mówi Manfred Kohler, wiceprezes ds. sprzedaży i produkcji. „Bardzo uważnie przyglądamy się wymaganiom naszych klientów, aby tworzyć produkty, które najlepiej nadają się do radzenia sobie z wyzwaniami profesjonalnych kuchni”. HOBART realizuje ten cel od dziesięcioleci, stale wprowadzając innowacje w dziedzinie technologii zmywania naczyń, a także w segmencie gotowania, czego przykładem jest nowe urządzenie CHEF'S COMBI.

Łatwa obsługa i niezwykła wydajność gotowania

- **COMBI OS**
Obsługa za pomocą wydajnego procesora za pośrednictwem ekranu dotykowego może być indywidualnie adaptowana do potrzeb użytkownika, intuicyjna i responsywna.
- **COMBI CLIMATE CONTROL**
Funkcja ta gwarantuje równomierne pieczenie i doskonałe rezultaty gotowania.
- **AUTO CLIMATE**
Funkcja ta sprawia, że wytworzenie właściwego środowiska w komorze pieca w trybie manualnym jest precyzyjne, łatwe i szybkie.
- **COMBI GUIDE**
Automatyczne gotowanie z przewodnikiem, zapewniające optymalne rezultaty, niezależnie od tego, kto go obsługuje.
- **MENU MIX**
Wszystko, co włożysz do pieca w ramach przygotowania wsadu mieszanego, jest monitorowane co do sekundy.
- **ASYSTENT SONDY**
Urządzenie sugeruje idealną temperaturę wewnętrzną produktu, oszczędzając użytkownikom konieczności jej wprowadzania.
- **COMBI CARE**
Funkcja automatycznego czyszczenia pieca, generatora pary i odpływu zapewniająca doskonałe rezultaty w krótkim czasie, przy niskim zużyciu energii i środka czyszczącego.

Opcjonalnie dostępna jest aplikacja HOBART SmartConnect jako rozwiązanie zapewniające łączność z urządzeniem CHEF'S COMBI. Oferuje ona bezpłatny, kompleksowy przegląd stanu Twojego urządzenia. Oferuje także informacje dotyczące higieny, historię błędów i kalkulator kosztów operacyjnych.

Tak, Gotujemy!

Wprowadzając na rynek CHEF'S COMBI, światowy lider w dziedzinie technologii zmywania naczyń do zastosowań komercyjnych podkreśla, że technologia profesjonalnego gotowania jest równie ważną częścią marki HOBART, co różnego

rodzaju zmywarki do naczyń. Dzięki wspólnym wysiłkom wszystkie produkty HOBART gwarantują wysoką wydajność w każdej profesjonalnej kuchni.

[Więcej informacji o firmie HOBART można znaleźć na stronie \[www.hobart.pl/yes-we-cook\]\(http://www.hobart.pl/yes-we-cook\)](http://www.hobart.pl/yes-we-cook)

Zdjęcia:





Podpisy:

CHEF'S COMBI oferuje wszystko, czego potrzebujesz w profesjonalnej kuchni.

Każda potrawa włożona do pieca w ramach wsadu mieszanego jest dopilnowana co do sekundy, a wszystko jest ugotowane perfekcyjnie.

Niezależnie od tego, czy jest to sześć, dziesięć czy 20 blach GN – CHEF'S COMBI jest opłacalny już od 30 posiłków dziennie.

Nota:

Przedruk do użytku redakcyjnego jest bezpłatny z dopiskiem „Zdjęcie: HOBART”

Kontakt dla zapytań prasowych:

HOBART GmbH

Biuro prasowe

tel. +49 781 600-1182

e-mail: [E-mail: press@hobart-export.com](mailto:press@hobart-export.com)

Strona internetowa: www.hobart.pl

Zapraszamy do śledzenia nas w serwisach:



[LinkedIn:](#)



[Facebook:](#)



[Instagram](#)



[YouTube:](#)

O firmie HOBART:

Firma HOBART z siedzibą w Offenburgu w Niemczech to światowy lider w branży komercyjnej technologii zmywania. Obsługujemy takich klientów jak hotele, restauracje, catering, piekarnie i sklepy mięsne, a także supermarkety, linie lotnicze, statki wycieczkowe, dostawcy z branży motoryzacyjnej, centra badawcze i firmy farmaceutyczne na całym świecie. Firma HOBART opracowuje, produkuje i sprzedaje urządzenia i systemy do zmywania, czyszczenia, gotowania, przygotowywania jedzenia i utylizacji odpadów. Firma zatrudnia na całym świecie 6 900 pracowników, w tym 1 100 osób w Niemczech. HOBART stanowi oddział grupy US Illinois Tool Works (ITW), która produkuje i sprzedaje bogatą gamę produktów i zatrudnia 46 000 osób w 800 niezależnych firmach w 51 krajach.