

HOBART

TECHNIKA GOTOWANIA

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEF'S COMBI







HOBART

NAJWYŻSZA WYDAJNOŚĆ W TWOJEJ KUCHNI

Jako firma HOBART jesteśmy dumni, że możemy zaoferować absolutnie niezawodne, innowacyjne i wysokiej jakości urządzenia do Twojej kuchni. Zaprojektowaliśmy je i wyprodukowaliśmy, aby jak najlepiej sprostać nawet największym wymaganiom podczas codziennej pracy w kuchni.

Let's make it happen!

WSZYSTKO CZEGO POTRZEBUJESZ.



HOBART



CHEF'S **COMBI**

HOBART

WIELE RYNKÓW

niezliczone wyzwania

1 ROZWIĄZANIE



GASTRONOMIA

Bistro & kawiarnia /
Hotel & restauracja



ŻYWIENIE ZBIOROWE

Szpitala / Domy spokojnej starości & domy opieki /
Kantyny / Edukacja - szkoła & uniwersytet



PIEKARNIA

Oddziały piekarni / Produkcja /
Przemysł piekarniczy



RZEŹNICTWO

Sklepy mięsne / Przemysł rzeźniczy



CATERING LOTNICZY



ŚWIATOWY PRZEMYSŁ MORSKI





WSZYSTKO CZEGO POTRZEBUJESZ. NIC WIĘCEJ. ŁATWY W UŻYCIU, WYDAJNY, EKONOMICZNY

Piec konwekcyjno-parowy, dzięki któremu zawsze uzyskasz dokładnie taką jakość potraw, jakiej oczekujesz. Przejrzysty wyświetlacz, który błyskawicznie reaguje na polecenia i jest niezwykle prosty w obsłudze — nawet dla niewykwalifikowanego personelu kuchennego. Urządzenie wyjątkowo łatwe w utrzymaniu: niskie zużycie zasobów i ekonomiczne, skuteczne czyszczenie za pomocą specjalnych tabletek czyszczących.

CHEF'S COMBI oferuje to wszystko.

NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE W SKRÓCIE

COMBI OS

Intuicyjny i responsywny system operacyjny, który dostosowuje się do Twoich potrzeb.

COMBI CLIMATE CONTROL

Zaawansowana regulacja temperatury zapewniająca doskonale efekty gotowania.

Gotowanie ręczne z AUTO CLIMATE

Precyzyjne i szybkie wytworzenie właściwego środowiska w komorze pieca.

COMBI GUIDE

Automatyczne gotowanie z przewodnikiem, zapewniające optymalne rezultaty, niezależnie od tego, kto go obsługuje.

COMBI CARE

Automatyczne czyszczenie, szybkie i skuteczne.

MENU MIX

Mieszany załadunek, prosty w przygotowaniu.

NASZE ROZWIĄZANIA DLA SPECJALNYCH WYMAGAŃ

Wersje piętrowe

Maksymalna elastyczność i różnorodność dań w przypadku ograniczonej przestrzeni. Poznaj świat nowych możliwości dzięki dwóm CHEF'S COMBI ustawionym jeden na drugim.

Systemy bankietowe

Na wydarzenia z udziałem od 30 do 1000 gości. Potrawy układane są na talerzach na zimno, a następnie regenerowane w specjalnych wózkach bankietowych w CHEF'S COMBI.

Drzwi z zawiasami po lewej stronie

(do pieca konwekcyjno-parowego z 6 lub 10 poziomami):

Drzwi urządzenia CHEF'S COMBI można dostosować do warunków panujących w kuchni, aby zapewnić łatwy dostęp do urządzenia.

Zintegrowany separator tłuszczu

Oferujemy zintegrowany separator tłuszczu zapobiegający przedostawaniu się tłuszczu do systemów odpływowych. Tłuszcz zbierany jest w zewnętrznych pojemnikach, a następnie można go zutylizować.

Okap kondensacyjny

Dzięki zintegrowanemu okapowi kondensacyjnemu CHEF'S COMBI można zainstalować również w miejscach, w których nie ma centralnego okapu wyciągowego. Cała wytworzona para wodna jest zbierana, skraplana i transportowana przez odpływ.

HOBART



MODELE

POMAGAMY W PODEJMOWANIU DECYZJI!

CHEF'S COMBI 061

Pojemność: 6 x 1/1 GN
Ilość posiłków: 30 - 100
Maksymalne obciążenie całkowite: 30 kg



CHEF'S COMBI 62

Pojemność: 6 x 2/1 GN
Ilość posiłków: 60 - 200
Maksymalne obciążenie całkowite: 60 kg



CHEF'S COMBI 101

Pojemność: 10 x 1/1 GN
Ilość posiłków: 80 - 150
Maksymalne obciążenie całkowite: 50 kg



CHEF'S COMBI 102

Pojemność: 10 x 2/1 GN
Ilość posiłków: 150 - 300
Maksymalne obciążenie całkowite: 100 kg



CHEF'S COMBI TWIN

Aby uzyskać jeszcze większą pojemność przy zachowaniu tej samej ilości miejsca, modele wymienione powyżej można układać jeden na drugim. Zestaw do łączenia w stosy umożliwia łączenie urządzeń z jednostkami o poziomach 2 x 6 lub 1 x 6 i 1 x 10 GN.





IDEALNE REZULTATY GOTOWANIA

COMBI CLIMATE CONTROL

Wydajność i precyzja gwarantujące imponujące efekty gotowania.

Aby przyrządzać wspaniałe potrawy, trzeba zadbać o wydajność pieca. CHEF'S COMBI zawiera wszystkie najważniejsze funkcje i opatentowaną technologię, które przeniosą Twoje gotowanie na wyższy poziom.

Niezależnie od tego, czy grillujesz, pieczesz, gotujesz na parze lub w wodzie czy też metodą sous vide, urządzenie ugotuje wszystko dokładnie tak, jak sobie tego życzysz.

Zaufaj CHEF'S COMBI.

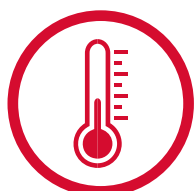
GŁÓWNE FUNKCJE W SKRÓCIE



Nawilżanie zapewniające doskonałe rezultaty pieczenia, luźny miąższ i chrupiącą, błyszczącą skórkę.



Pieczenie w temperaturze od 30 do 300 °C.
Gotowanie na parze w temperaturze od 30 do 100 °C.
Gotowanie w przegrz. parze w temp. od 101 do 130 °C
i Pieczenie z parą - kombinacja od 30 do 300 °C.



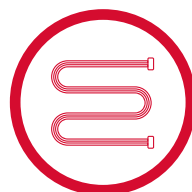
Precyzyjna kontrola temperatury co do stopnia - niezwykle istotna przy przygotowywaniu delikatnych potraw lub gotowaniu metodą sous vide.



Regulacja wilgotności w zakresie 0-100%.
Czujnik lambda zapewnia precyzyjną kontrolę wilgotności nawet w temperaturach poniżej 100 °C.



Wysokowydajne osuszanie zapewniające chrupiącą skórkę i równomierne rumienienie potraw, niezależnie od ich wielkości.



Mocne elementy grzewcze zapewniają krótki czas nagrzewania i szybką kompensację spadku temperatury przy pełnym obciążeniu lub częstym otwieraniu drzwi, jak w przypadku trybu à la carte.



Pięć prędkości wentylatora i kontrolowany system dystrybucji powietrza z wentylatorem rewersyjnym zapewniają idealne rozprowadzanie energii w komorze gotowania.

IDEALNE REZULTATY GOTOWANIA

COMBI GUIDE - TWÓJ ASYSTENT W GOTOWANIU

Zawsze doskonałe efekty gotowania.

Skorzystaj z wiedzy kulinarnej oferowanej przez CHEF'S COMBI. Skorzystaj z prostego i szybkiego przewodnika, aby przygotować smaczne dania dokładnie takie, jak lubisz. Niezależnie od tego, kto i co gotuje, CHEF'S COMBI za każdym razem zapewnia takie same rezultaty. Wystarczy, że wprowadzisz pożądany rezultat, a CHEF'S COMBI zajmie się resztą.

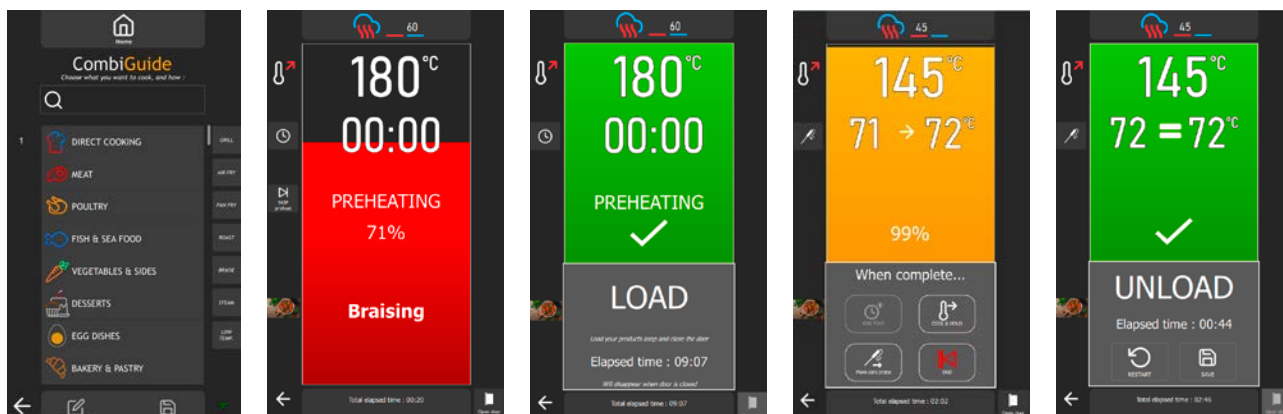
Możesz w każdej chwili sprawdzić wszystkie najważniejsze ustawienia gotowania i w razie potrzeby dokonać w nich zmian.

Pomoc jakiej potrzebujesz, na wyciągnięcie ręki.

Nie jest wymagane żadne długie szkolenie.

Wystarczy określić sposób gotowania. Następnie CHEF'S COMBI automatycznie ustawi idealne parametry gotowania.

W zależności od ilości przygotowywanego jedzenia, funkcja rozpoznawania obciążenia dokonuje korekt, aby zapewnić ten sam efekt, niezależnie od tego, ile jedzenia zostanie przygotowane..



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEF'S COMBI

MENU MIX

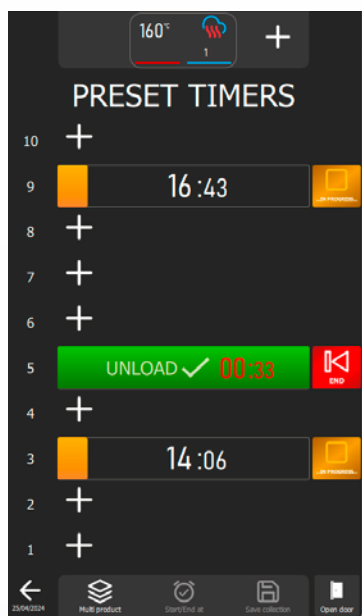
Mieszany załadunek, prosty w przygotowaniu - Niezrównana różnorodność potraw

MENU MIX monitoruje wszystko co do sekundy. Wystarczy, że załadujesz produkty i wybierzesz swoją opcję, a CHEF'S COMBI powiadomi Cię, gdy jedzenie będzie gotowe.

MENU MIX dostarcza również przydatnych informacji na temat tego, które produkty można przygotować razem. Możesz także utworzyć i zapisać mieszane menu na przyszłość. CHEF'S COMBI gwarantuje, że wszystko wyjdzie dokładnie tak, jak sobie to wyobrażałeś.



Świetne wyniki bez żadnego błędu.



Każda potrawa włożona do pieca w ramach menu mieszanego jest monitorowana co do sekundy. Ustawienia można łatwo i szybko skonfigurować. CHEF'S COMBI poinformuje Cię kiedy jedzenie będzie gotowe.



CombiGuide

Screen manager



HOBART

HOME



Cook



CombiGuide



Delta T



Retherm



MenuMix



Protocols



Top 12



Create



History



Rinse



Quick



Light



Strong



Settings

2024/03/24

ŁATWY W OBSŁUDZE

COMBI OS

Uczyni wszystko prostszym i szybszym

Bazując na nowoczesnej koncepcji obsługi i wydajnej elektronice, COMBI OS nadaje nowe znaczenie pojęciu „łatwy w obsłudze”. Czas reakcji na polecenia jest szybszy niż kiedykolwiek wcześniej, a długi czas uruchomienia po włączeniu jest już tylko historią.

Możesz także zaprojektować własny interfejs użytkownika i zdecydować, jakie funkcje chcesz w nim mieć. Wszystko inne jest ukryte. Po prostu przeciągnij i upuść. Zdefiniowanie na nowo pojęć „prostota” i „prędkość”.

Gotowanie z CHEF'S COMBI to czysta przyjemność.

Najważniejsze funkcje w skrócie:

Za pomocą funkcji „przeciągnij i upuść” możesz zdecydować, co chcesz zobaczyć na ekranie, a co ukryć.

- Krótki czas reakcji oznacza brak długich opóźnień podczas korzystania z pieca.
- Funkcje podobne do tych w smartfonie (przeciąganie, przesuwanie itp.) na 10-calowym ekranie dotykowym o wysokiej rozdzielczości.

ŁATWY W OBSŁUDZE

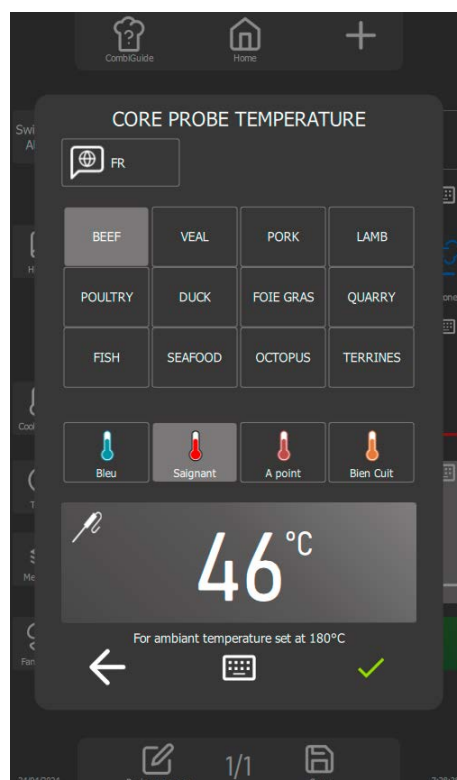
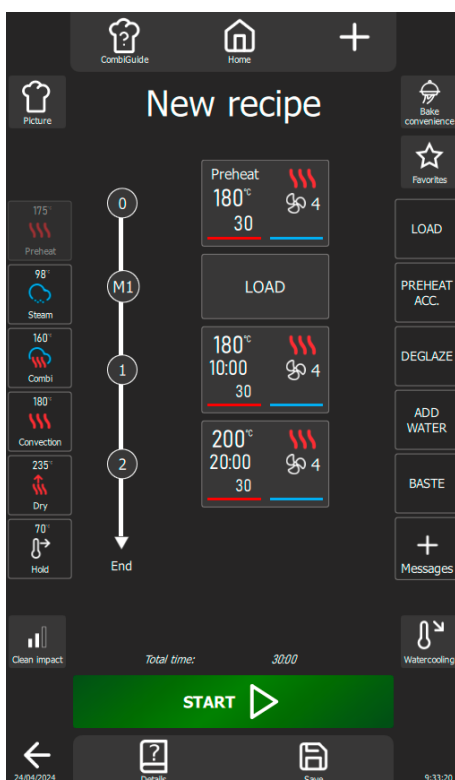
GOTOWANIE W TRYBIE MANUALNYM Z AUTO CLIMATE

Masz wszystko pod kontrolą.

CHEF'SCombi robi dokładnie to, o co go prosisz. Błyskawicznie reaguje na Twoje polecenia, odpowiednio dostosowując warunki gotowania.

Obsługa jest przejrzysta i prosta, a Ty zawsze jesteś dobrze poinformowany. Jeśli jesteś zadowolony z końcowego rezultatu, zapisz cały proces w bibliotece przepisów kulinarnych wraz ze zdjęciem.

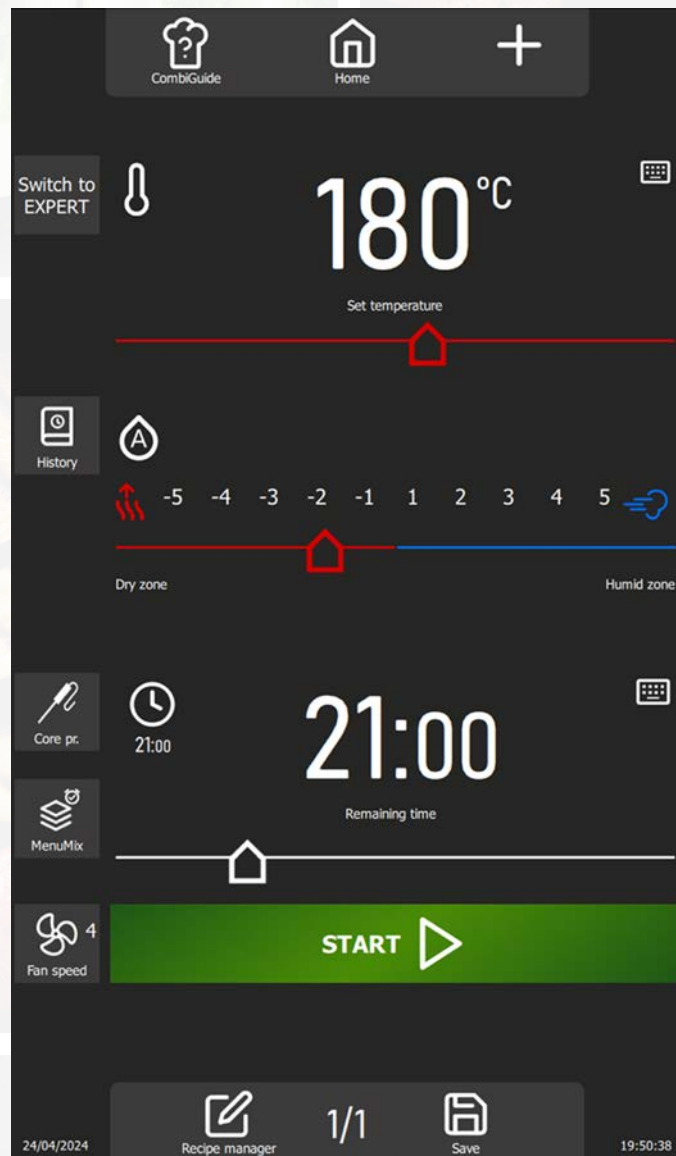
W końcu gotowanie w trybie manualnym powinno być precyzyjne, proste i szybkie.



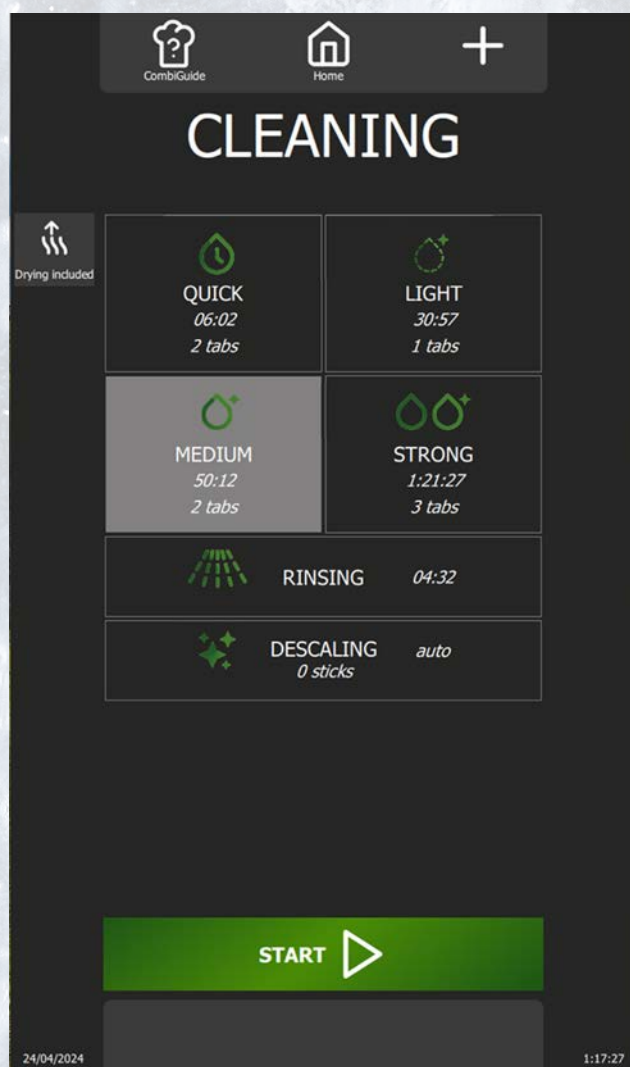
Tworzenie programów z predefiniowanymi krokami gotowania nie może być prostsze.

Opatentowany asystent temperatury wewnętrznej dostarcza przydatnych informacji na temat tego, jaka temperatura wewnętrzna jest najlepsza dla danego produktu.

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEF'S COMBI



AUTO CLIMATE umożliwia manualne gotowanie na życzenie. Wystarczy wybrać temperaturę, a funkcja AUTO CLIMATE zajmie się dostosowaniem środowiska w trakcie gotowania.



- Zastosowanie środków chemicznych w postaci tabletek sprawia, że czyszczenie jest łatwiejsze i co ważniejsze, bezpieczniejsze.
- Szeroka gama programów czyszczących umożliwiających usuwanie określonego poziomu zabrudzeń.
- Funkcja automatycznego wykrywania zabrudzenia zaleca odpowiednie czyszczenie, zapobiegając marnotrawieniu środków.

ŁATWE CZYSZCZENIE

COMBI CARE – AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

Ekonomiczne, bezpieczne i higieniczne

Wystarczy dodać środki chemiczne, rozpocząć cykl czyszczenia i wyjść z pracy do domu. Czyszczenie może być takie proste. W mgnieniu oka komora gotowania, generator pary i odpływ stają się higienicznie czyste, zakonserwowane i wolne od osadu wapiennego.

W razie potrzeby CHEF'S COMBI można wyczyścić w trakcie dnia pracy, w ciągu kilku minut za pomocą szybkiego programu.

Dzięki specjalnej technologii oraz rozpoznawaniu zanieczyszczeń, CHEF'S COMBI wymaga użycia mniejszej liczby środków chemicznych, energii i czasu w porównaniu do tradycyjnych pieców konwekcyjno-parowych.

COMBI CARE chroni środowisko i Twój portfel.



WYSOKI POZIOM OSZCZĘDNOŚCI

NISKIE KOSZTY EKSPLOATACJI

Oblicz to sam

Dzięki CHEF'S COMBI masz zawsze kontrolę nad swoimi kosztami. Zwłaszcza podczas eksploatacji jest to jedna z najbardziej ekonomicznych maszyn w swojej klasie.

Energooszczędna konstrukcja i minimalne zużycie wody sprawiają, że jest to ekonomiczne rozwiązanie dla każdego rodzaju działalności. Dzięki niskim kosztom czyszczenia i minimalnemu zużyciu zasobów, czasu i miejsca, CHEF'S COMBI pozwala na znaczne oszczędności.

Jednak opłacalność urządzenia CHEF'S COMBI na tym się nie kończy. Cena zakupu jest również zaskakująco przystępna, co pozwala na korzystanie z wydajnego pieca konwekcyjno-parowego bez konieczności rujnowania budżetu.

Restauracja serwująca około 200 posiłków dziennie.*

| | Koszty roczne przy piecach konwekcyjno-parowych wyprodukowanych przed 2016 r | Koszty z CHEF'S COMBI | Oszczędności w skali roku |
|--|--|---|---------------------------|
| Surowce Zużycie nawet o 15%* mniej surowców. COMBI CLIMATE CONTROL w połączeniu z COMBI GUIDE gwarantuje najlepsze efekty gotowania i ogranicza ubytek masy produktów. | 105 600 € | 89 670 € | 15 930 € |
| Energia elektryczna Nawet do 15%* oszczędności kosztów energii dzięki dobrej izolacji i wydajnym systemom sterowania. | 61 200 kWh/rok, 0,25 € za kWh = 15 300 € | 52 020 kWh/rok, 0,25 € za kWh = 13 005 € | 2 295 € |
| Czas pracy* Mniejsze nakłady pracy dzięki CombiGuide, szybka i łatwa obsługa oraz krótszy czas gotowania. | 900 godzin rocznie, 25 € za godzinę = 22 500 € | 540 godzin rocznie, 25 € za godzinę = 13 500 € | 9 000 € |
| Zużycie wody do czyszczenia** COMBI CARE zapewnia skuteczne czyszczenie przy niskim zużyciu wody: | 18 032 litrów na rok, 4€ za m ³ = 72 € | 16 128 litrów na rok, 4€ za m ³ = 64 € | 8 € |

Oszczędności w skali roku 27 233 €

* W porównaniu z piecami konwekcyjno-parowymi wyprodukowanymi przed 2016 r.

** Założenie: Obsługa przez 20 dni w miesiącu (obiady i kolacje). Użytkowanie dwóch pieców konwekcyjno-parowych 10 x 1/1GN, wymaga średnio czyszczenia 14 razy miesięcznie.

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEF'S COMBI



Restauracja serwująca około 1 000 posiłków dziennie.*

| | Koszty roczne przy piecach konwekcyjno-parowych wyprodukowanych przed 2016 r | Koszty z CHEF'S COMBI | Oszczędności w skali roku |
|--|--|---|---------------------------|
| Surowce Zużycie nawet o 15%* mniej surowców. COMBI CLIMATE CONTROL w połączeniu z COMBI GUIDE gwarantuje najlepsze efekty gotowania i ogranicza ubytek masy produktów. | 300 000 € | 255 000 € | 45 000 € |
| Energia elektryczna Nawet do 15%* oszczędności kosztów energii dzięki dobrej izolacji i wydajnym systemom sterowania. | 308 000 kWh/rok, 0,25 € za kWh = 77 000 € | 261 800 kWh/rok, 0,25 € za kWh = 65 450 € | 11 550 € |
| Czas pracy* Mniejsze nakłady pracy dzięki CombiGuide, szybka i łatwa obsługa oraz krótszy czas gotowania. | 5 800 godzin rocznie, 25 € za godzinę = 145 000 € | 3 480 godzin rocznie, 25 € za godzinę = 87 000 € | 58 000 € |
| Zużycie wody do czyszczenia** COMBI CARE zapewnia skuteczne czyszczenie przy niskim zużyciu wody: | 51 520 litrów rocznie, 4€ za m ³ = 210 € | 46 080 litrów rocznie, 4€ za m ³ = 184 € | 26 € |
| Oszczędności w skali roku | | | 114 576 € |

* W porównaniu z piecami konwekcyjno-parowymi wyprodukowanymi przed 2016 r.

** Założenie: Obsługa przez 20 dni w miesiącu (obiady i kolacje). Użytkowanie dwóch pieców konwekcyjno-parowych 20 x 1/1GN, wymaga średnio czyszczenia 20 razy miesięcznie.

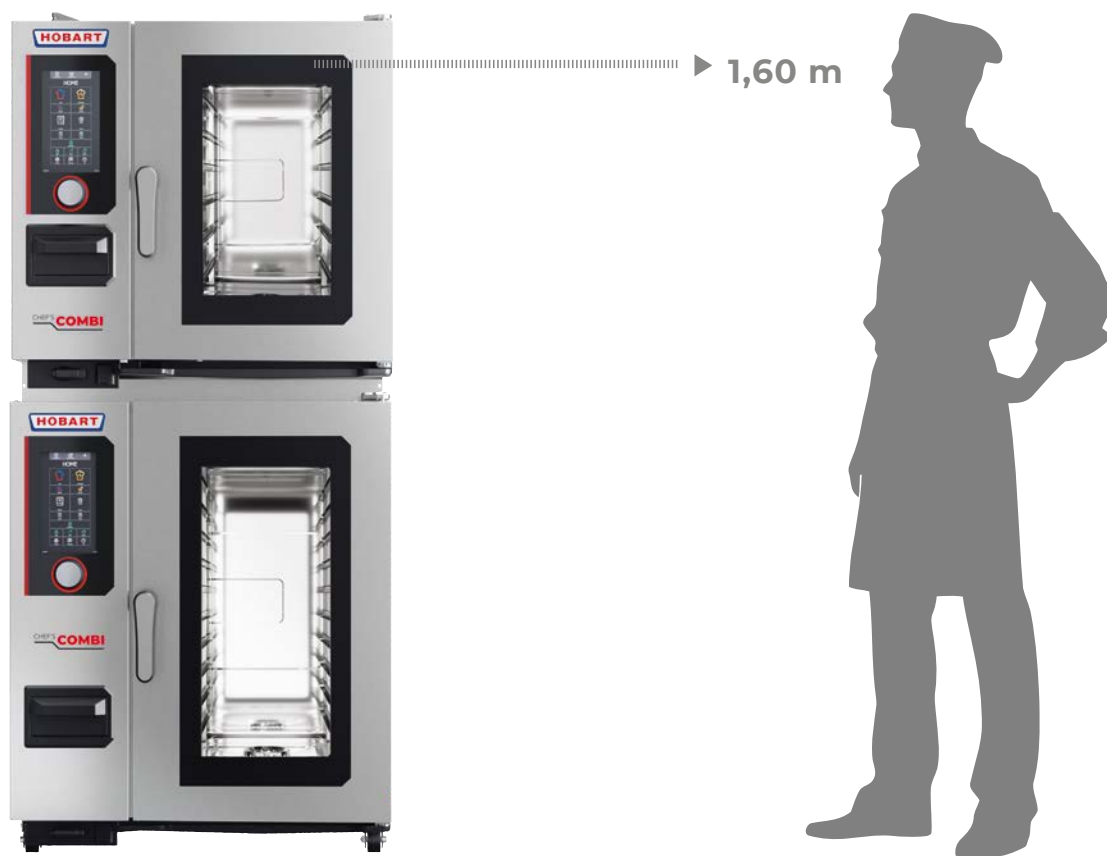
BEZPIECZNY I ZRÓWNOWAŻONY

CHEF'S COMBI JEST BEZPIECZNY

Maksymalna wysokość górnej prowadnicy wynosi 1,60 m.

Organizacje zawodowe od dawna domagają się ustalenia maksymalnej wysokości górnej prowadnicy. Jesteśmy świadomi roli jaką odgrywamy.

Zdecydowaliśmy się ograniczyć maksymalną wysokość górnej prowadnicy do 1,60 m we wszystkich modelach CHEF'S COMBI, szczególnie w wersjach piętrowych. CHEF'S COMBI posiada również szeroką gamę funkcji bezpieczeństwa, które zapobiegają praktycznie wszystkim wypadkom.



CHEF'S COMBI JEST EKOLOGICZNY

Systematycznie oszczędza zasoby

Działania na rzecz zrównoważonego rozwoju są od wielu dziesięcioleci podstawą naszej działalności. Wnosimy wkład w zrównoważony rozwój już na etapie opracowywania naszych produktów. Badamy innowacyjne i przyjazne dla środowiska rozwiązania, które następnie są produkowane przy użyciu odnawialnych źródeł energii i najnowocześniejszych urządzeń produkcyjnych.

CHEF'S COMBI jest na to dowodem, ponieważ należy do systemów gotowania charakteryzujących się najniższym zużyciem zasobów.

W celu ochrony naszej planety.





SERWIS

Maszyny i systemy firmy HOBART zapewniają maksymalną funkcjonalność i oszczędność kosztów. Taki też jest cel strategii serwisu technicznego HOBART.

We współpracy z naszą globalną siecią partnerów gwarantujemy instalację, konfigurację i wsparcie w zakresie nawet najbardziej złożonych rozwiązań systemowych i tym samym maksymalną możliwą niezawodność operacyjną.

Planowanie instalacji, włączenia do eksploatacji i utrzymanie są centralnym aspektem wpływającym na zrównoważony sukces projektów technologii systemowych.

Dzięki naszemu doświadczeniu, możliwościom i sieci partnerów jesteśmy w stanie realizować plany serwisowe spełniające wymagania klientów i konkretnych projektów, zapewniając optymalną dostępność serwisu oraz długotrwałą i zrównoważoną eksploatację.

- Centrum szkoleniowe HOBART
- Infolinia pomocy technicznej HOBART
- 13 000 części zamiennych dostępnych stale do ekspresowej dostawy
- Pakiety części zamiennych do konkretnych projektów
- Sieć wykwalifikowanych lokalnych partnerów na całym świecie, uczestniczących w regularnych szkoleniach
- Ekspertyza regionalnych kierowników technicznych HOBART



**PARTNERZY
SERWISOWI HOBART
NA CAŁYM ŚWIECIE**

SMARTCONNECT



APLIKACJA HOBART SMARTCONNECT

Najważniejsze funkcje w skrócie

Dzięki nowej aplikacji HOBART SmartConnect masz możliwość bezpłatnego otrzymywania kompleksowego podglądu aktualnego stanu swojej maszyny przez okres 5 lat.

Połącz się, ucz i osiągnij korzyści

Na podstawie tych danych można uniknąć przestoju i skontaktować się z działem obsługi klienta lub autoryzowanym serwisem. Ponadto SmartConnect zapewnia dostęp do ilustrowanych instrukcji w przypadku drobnych usterek, które można usunąć samodzielnie.

Przegląd wszystkich funkcji

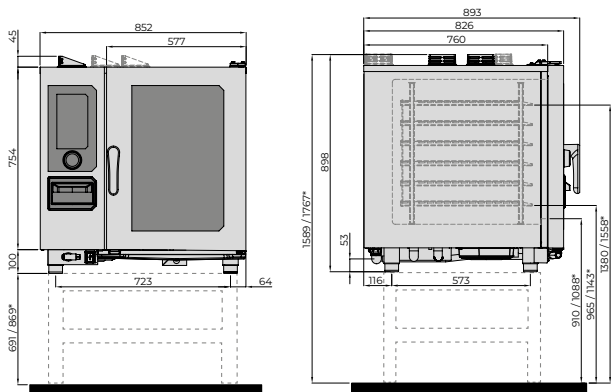
- Stan urządzenia (przekazywanie aktualnych stanów wszystkich używanych urządzeń)
- Informacje o urządzeniu (wraz ze wszystkimi ważnymi ustawieniami i informacjami maszyny)
- Rejestrowanie komunikatów o błędach (dodatkowe informowanie o błędach systemu pocztą e-mail)
- Kalkulator kosztów eksploatacji (przegląd kosztów zużycia)
- Informacje dotyczące higieny (w postaci książki pracy)
- Wykorzystanie (dane dotyczące efektywnego wykorzystania maszyny)

Dodatkowe informacje, także dotyczące dostępności aplikacji SmartConnect w poszczególnych krajach i językach, można znaleźć na stronie www.HobartSmartConnect.pl

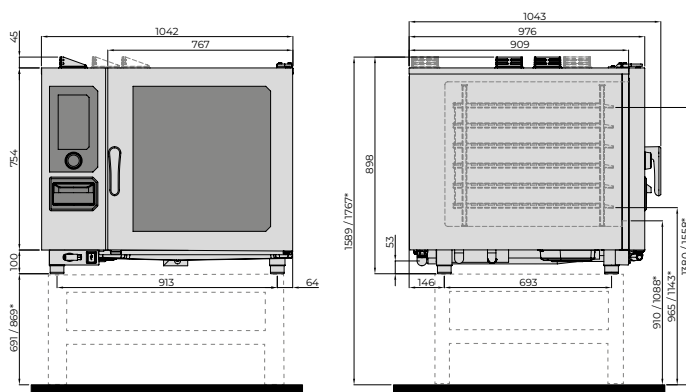


RYSUNKI

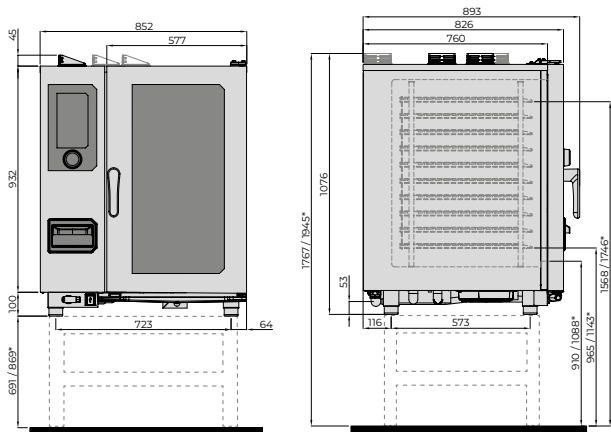
CHEF'S COMBI 061E/G



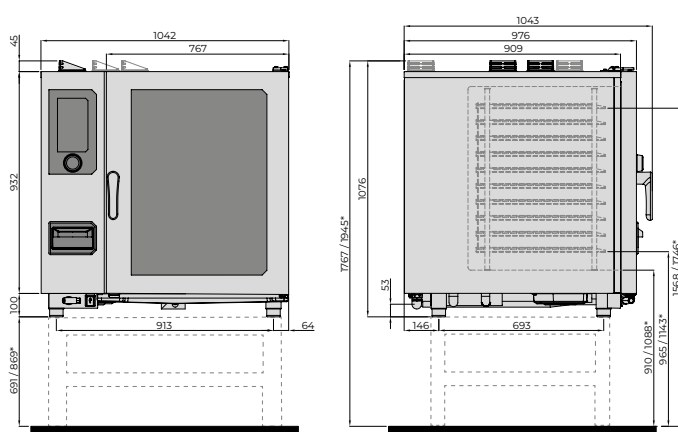
CHEF'S COMBI 62E/G



CHEF'S COMBI 101E/G



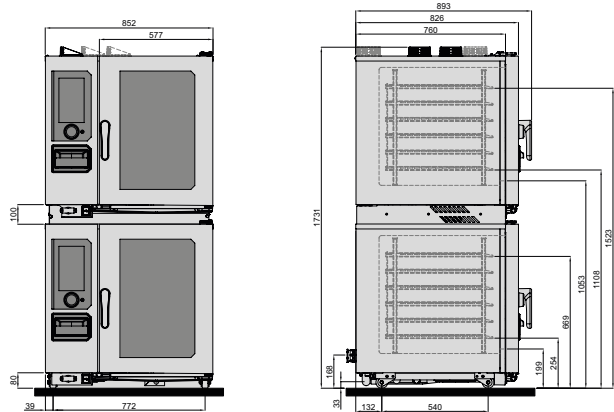
CHEF'S COMBI 102E/G



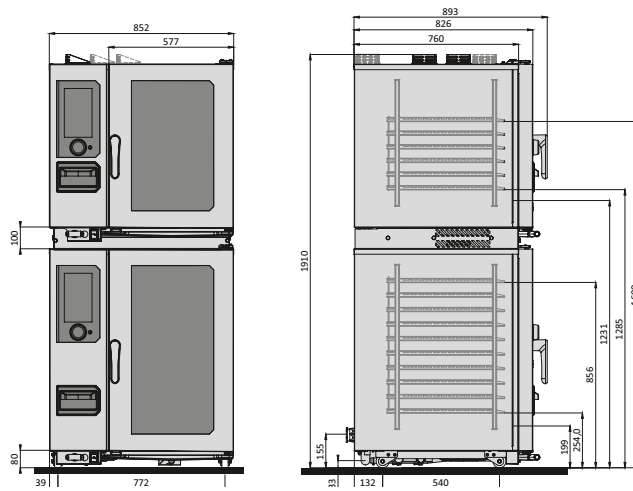
* W zależności od wysokości ramy bazowej HOBART

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEF'S COMBI

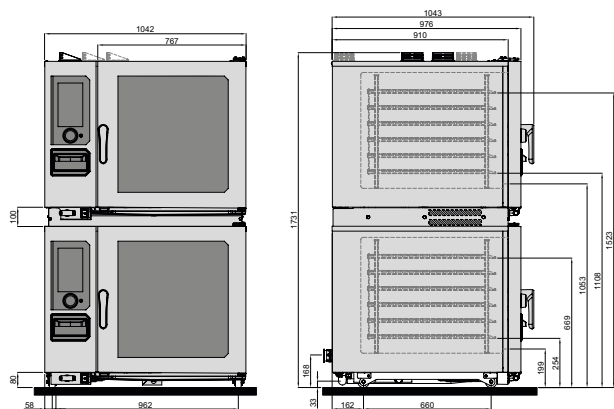
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 061E/G*



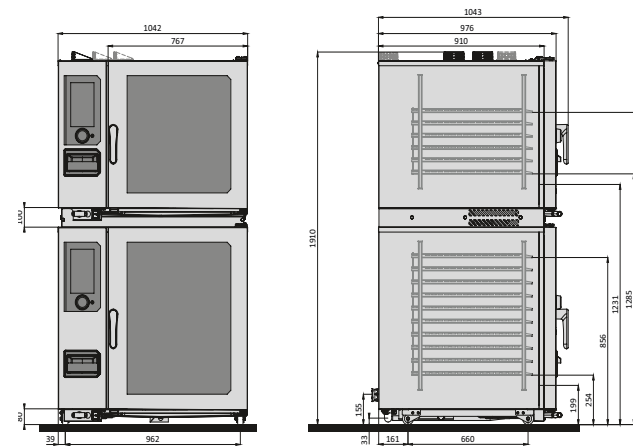
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 101E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 62E/G + 62E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 62E/G + 102E/G*



* W przypadku łączenia 2 urządzeń „jedno na drugim”, wymagany jest zestaw do łączenia ze sobą.

DANE TECHNICZNE

| MODELE | CHEF'S COMBI | |
|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| | 061E/G | 62E/G |
| Pojemność | 6 x 1/1 GN | 6 x 2/1 GN |
| Liczba posiłków | 30 - 100 | 60 - 200 |
| Załadunek wzdłużny | 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN | 2/1, 1/1 GN |
| Maksymalna wysokość pojemnika GN | 65 mm | 65 mm |
| Odległość między poziomami | 83 mm | 83 mm |
| Maksymalne obciążenie na poziom | 5 kg | 10 kg |
| Maksymalne obciążenie całkowite | 30 kg | 60 kg |
| Szerokość / Głębokość / Wysokość | 852/826/898 mm | 1 042/976/898 mm |
| Przyłącze wody | R 3/4" | R 3/4" |
| Odprowadzanie wody | DN 40 | DN 40 |
| Ciśnienie wody (min/maks) | 150/600 kPa (1,5 bar/6 bar) | 150/600 kPa (1,5 bar/6 bar) |

ELEKTRYKA / GAZ

| | ELEKTRYKA | GAZ | ELEKTRYKA | GAZ |
|---------------------------|-------------|--------------------------------|-------------|--------------------------------|
| Waga | 140 kg | 180 kg | 170 kg | 219 kg |
| Moc przyłączeniowa | 10,5 kW | 15 kW / 0,5 kW (gaz/elekt.) | 21,9 kW | 30 kW / 0,6 kW (gaz/elekt.) |
| Zabezpieczenie | 3 x 16 A | 1 x 16A | 3 x 35 A | 1 x 16A |
| Główne złącze | 3 NAC 400 V | 1 NAC 230 V | 3 NAC 400 V | 1 NAC 230 V |
| Moc w trybie konwekcyjnym | 10,3 kW | 15 kW | 21,6 kW | 30 kW |
| Moc trybu pary | 9 kW | 15 kW | 17,5 kW | 25 kW |
| Przyłącze gazowe* | - | G 3/4" | - | G 3/4" |

* Rodzaje gazu: Gaz ziemny G20 / G25 / G25,3, Gaz płynny G31 / G30.

W celu prawidłowego działania urządzenia, należy zapewnić odpowiednie ciśnienie przepływu przyłącza.

WYPOSAŻENIE

Standardowe:

- Zintegrowany interfejs USB
- Sonda temperatury rdzenia z trzema punktami pomiarowymi
- Łączność przez Ethernet
- Zintegrowany przysznic ręczny z funkcją przełączenia
- Przechowywanie i pobieranie danych HACCP za pośrednictwem USB lub naszej aplikacji „HOBART SmartConnect”
- Wykrywanie stopnia zabrudzenia z sugestią dotyczącą odpowiedniego cyklu czyszczenia

Opcjonalne:

- Drzwi z zawiasami odwróconymi (zawias po lewej stronie)
- Zintegrowany separator tłuszczu
- WiFi i Bluetooth są opcjonalnie dostępne poprzez pendrive USB
- Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia (USB) z jednym punktem pomiarowym do cienkich lub bardzo małych produktów spożywczych

DANE TECHNICZNE

| MODELE | CHEF'S COMBI | |
|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| | 101E | 102E |
| Pojemność | 10 x 1/1 GN | 10 x 2/1 GN |
| Liczba posiłków | 80 - 150 | 150 - 300 |
| Załadunek wzdłużny | 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN | 2/1, 1/1 GN |
| Maksymalna wysokość pojemnika GN | 65 mm | 65 mm |
| Odległość między poziomami | 67 mm | 67 mm |
| Maksymalne obciążenie na poziomie | 5 kg | 10 kg |
| Maksymalne obciążenie całkowite | 50 kg | 100 kg |
| Szerokość / Głębokość / Wysokość | 852/826/1 075 mm | 1 042/976/1 075 mm |
| Przyłącze wody | R 3/4" | R 3/4" |
| Odprowadzanie wody | DN 40 | DN 40 |
| Ciśnienie wody (min/maks) | 150/600 kPa (1,5 bar/6 bar) | 150/600 kPa (1,5 bar/6 bar) |

ELEKTRYKA / GAZ

| | ELEKTRYKA | GAZ | ELEKTRYKA | GAZ |
|---------------------------|-------------|--------------------------------|-------------|--------------------------------|
| Waga | 155 kg | 200 kg | 190 kg | 245 kg |
| Moc przyłączeniowa | 18,2 kW | 25 kW / 0,5 kW (gaz/elekt.) | 35,9 kW | 42 kW / 0,6 kW (gaz/elekt.) |
| Zabezpieczenie | 3 x 32 A | 1 x 16 A | 3 x 63 A | 1 x 16 A |
| Główne złącze | 3 NAC 400 V | 1 NAC 230 V | 3 NAC 400 V | 1 NAC 230 V |
| Moc w trybie konwekcyjnym | 18 kW | 25 kW | 35,6 kW | aż do 42 kW |
| Moc trybu pary | 17,5 kW | 25 kW | 35 kW | aż do 42 kW |
| Przyłącze gazowe* | - | G 3/4" | - | G 3/4" |

* Rodzaje gazu: Gaz ziemny G20 / G25 / G25,3, Gaz płynny G31 / G30.

W celu prawidłowego działania urządzenia, należy zapewnić odpowiednie ciśnienie przepływu przyłącza.

AKCESORIA

- Zestaw do układania w stopy TWIN - dwa piece konwekcyjno-parowe, po prostu połączone jeden na drugim
- Rama wjazdowa
- Stelaż z przewodnikami
- Okap kondensacyjny
- Wózki na talerze
- Systemy bankietowe
- Akcesoria kuchenne (blachy, ruszty itp.)
- Zestaw instalacyjny

PRODUKTY CZYSZĄCE I PIELEGNACYJNE

Tabletki czyszczące CHEF'S COMBI

Wysokie wydajne tabletki czyszczące zapewniające wysoki poziom higieny i oszczędności. Indywidualnie dopasowane do potrzeb optymalnej pielęgnacji urządzeń, spełniają najwyższe wymagania jakościowe.

Środki pielęgnacyjne CHEF'S COMBI

Środki pielęgnacyjne ułatwiają konserwację pieca konwekcyjno-parowego. Składniki aktywnie chronią przed osadzaniem się kamienia i brudu w komorze gotowania i parowniku. Z najlepszą, długoterminową opieką nad całym systemem i w efekcie maksymalną niezawodnością działania.



PRZEDSIĘBIORSTWO

Jesteśmy firmą HOBART

HOBART jest wiodącą na rynku firmą, zajmującą się przemysłową techniką zmywania i jest renomowanym producentem techniki do gotowania, przygotowania oraz techniki środowiskowej. Założona w 1897, w Troy, Ohio, firma HOBART zatrudnia dzisiaj na całym świecie ponad 6900 pracowników. W oddziale produkcyjnym w Offenburgu, Niemcy, HOBART rozwija, produkuje, i sprzedaje na cały świat technikę zmywania. Na arenie międzynarodowej wyposażamy gastronomię i hotelarstwo, żywienie zbiorowe, piekarnie i rzeźnie, supermarkety, linie lotnicze, wycieczkowce, fabryki samochodów, centra badawcze i przedsiębiorstwa farmaceutyczne. Nasze innowacyjne produkty, są liderami w obszarach ekonomii i ekologii.

Przedsiębiorstwo grupy ITW.

NASZ CEL

Innowacyjnie – ekonomicznie – spójny

To nasza maksyma. Bycie **innowacyjnym** oznacza dla nas nieustanne wyznaczanie nowych standardów technologicznych w połączeniu z prawdziwymi korzyściami dla klienta. Jest to możliwe dzięki korporacyjnemu Centrum technologii i innowacji ds. technologii zmywania w naszej centrali w Niemczech. Dzięki pakietowi innowacyjnej mocy powstają tu wysoce wydajne produkty, które stanowią ugruntowanie naszej pozycji jako technologicznego lidera na rynku. Dla nas bycie **ekonomicznym** oznacza wyznaczanie punktów odniesienia w zakresie najniższych kosztów operacyjnych i zużycia zasobów oraz ciągłe rewolucjonizowanie rynku. Bycie **spójny** oznacza dla nas odpowiedzialne korzystanie z zasobów oraz zrównoważoną politykę energetyczną. Dotyczy to nie tylko zastosowania produktu, ale także wszystkich obszarów firmy, takich jak zakup lub produkcja.



HOBART

LET'S MAKE IT
HAPPEN!



Zmywanie



Obróbka termiczna



Przygotowanie



Utylizacja odpadów

HOBART SERVICE

Kompetentnie – szybko – niezawodnie

Technicy serwisowi HOBART oraz partnerzy serwisowi HOBART są „prawdziwymi” specjalistami. Dzięki intensywnemu szkoleniu i wieloletniemu doświadczeniu technicy ci dysponują jedyną w swoim rodzaju i szczegółową wiedzą o produkcie. Czynności konserwacyjne i naprawy są w ten sposób wykonywane kompetentnie, szybko i niezawodnie.

NAJWYŻSZA WYDAJNOŚĆ

W twojej kuchni

Jako firma HOBART jesteśmy dumni, że możemy zaoferować absolutnie niezawodne, innowacyjne i wysokiej jakości urządzenia do Twojej kuchni. Zaprojektowaliśmy je i wyprodukowaliśmy, aby także jak najlepiej sprostać nawet największym wymaganiom podczas codziennej pracy w kuchni.

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 09/2024. We reserve the right to make technical or design modifications.

The details given in this document are correct as of 09/2024. 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 09/2024. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

