

HOBART

GARTECHNIK
HEISSLUFTDÄMPFER

HOBART COMBI



**HOBART
SMART COOKING
SOLUTION**

HOBART

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 Heißluftdämpfer COMBI und COMBI-plus sind ein Beispiel hierfür. Diese zwei Linien 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!**



COOKING



HOBART SMART COOKING SOLUTION



Gleichbleibend perfekte Garergebnisse – Sie sind der Chef und sagen wie's gemacht wird!

AirControl: Stufenloses Einstellen der Lüftergeschwindigkeit ermöglicht Ihnen perfekte Ergebnisse und eine optimale Hitzeverteilung. Das garantiert: eine uniforme Bräunung, Bisquit ohne Wellen und Soufflés in gleichmäßiger Form und Garung.



Einfache Bedienung, kein Fehlgriff – warum kompliziert, wenn es auch einfach geht?

Bedienen Sie einfach und intuitiv – das FastPAD macht's möglich. Bis zu 250 gespeicherte Programme können – auch über Bilder – ausgewählt werden.

Durch die smarte **CoreControl** ist Ihr HOBART COMBI so intelligent, dass er die Parameter nach Menge und Art der Garprodukte selbst einstellt.

Der beliebte, praktische Quereinschub ermöglicht eine bequeme und sichere Beladung und Entnahme des Gargutes.

Schnellste und einfachste Reinigung – auch zwischendurch!

Ihr neuer Heißluftdämpfer reinigt sich ganz von alleine: Vollautomatische Reinigung auf Knopfdruck – sauber in nur 17 Minuten.



Wirtschaftlich – damit Sie Ihre Kosten unter Kontrolle haben!

Geben Sie nicht mehr als nötig für Betriebs- und Wartungskosten aus! Bis zu 15 % Energieeinsparung durch **CoreControl**, bis zu 30 % Wassereinsparung durch **JetControl**. Niedrige Anschlußwerte durch Energieeffizienz. Erfassung der Betriebskosten für die absolute Kostenkontrolle.



Alle Modelle im Überblick:
**Für jeden Geschmack
die perfekte Lösung**

HOBART COMBI oder COMBI-plus?

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.

Der HOBART COMBI-plus verfügt zusätzlich zu den Vorteilen des HOBART COMBI über eine Ausstattung, die es allen Bedienern mehr als einfach macht das Resultat zu erzielen, das auch erwartet wird. 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-plus 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-plus hat zudem die kürzeste Laufzeit mit 17 Minuten und spart im Intensivprogramm bis zu 50 % Wasser im Vergleich zu herkömmlichen Systemen.

**Für welche Linie Sie sich auch entscheiden –
COMBI oder COMBI-plus:**

Sie treffen immer die richtige Wahl!

HOBART **COMBI-mini**



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

In der Toolbox des HOBART COMBI-plus lassen sich alle Parameter einstellen und überwachen. Fehlermeldungen werden digital angezeigt. 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.

von der Idee bis zur Umsetzung
hervorragende Lösungen

COOKING

HOBART **COMBI**



HOBART **COMBI-plus**



HOBART **COMBI TWIN**



HOBART **COMBI TOWER**



Bestes Garergebnis



Perfekte und einheitliche Bräunung

AirControl

- Auto Reverse Lüfter: Stufenlos einstellbares Lüfterradsorgt 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 Lüfterradsorgt für 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



7 Betriebsarten

- 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
- Delta-T Garen (COMBI-plus)

COOKING



Punktgenaue und gleichmäßige Garergebnisse

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

Die Verwendung des Kerntemperaturföhlers 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.

Percentgenaue Luftfeuchtigkeit bietet für jedes Produkt die ideale Umgebung, verhindert Gewichtsverlust und vermeidet das Überkochen.



Einfach und komfortabel

Schnelle Betriebsbereitschaft durch einfachste Bedienung

- Das Bedienfeld ist einfach und intuitiv
- Komfortables Panoramafenster
- Sichere und ergonomische Beladung durch Quereinschub

Bis zu 33 % größeres Panoramafester



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.

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

Ergonomie und Sicherheit

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



Einfachste Bedienung durch intuitives, gut lesbares, leicht zugängliches Bedienfeld

Ohne Mühe oder Erklärungen

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!

HOBART Heißluftdämpfer lassen sich leicht einstellen

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. (COMBI-plus)

In 3 Sekunden starten



Reproduzierbare garantie Ergebnisse

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.

Einfachste
Bedienung



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** kühlst den Garraum mit geschlossener Tür bei Bedarf schnell ab – mit Wasser oder Luft. Es gibt keine Dampf- oder Hitzebelästigung 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.



COOKING



Reinigungsprogramme*

Programm Basic	17 min
Programm Medium	26 min
Programm Intensiv	36 min
Herkömmliche Programme	123 min

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

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: 51 Minuten).

Schnellstes vollautomatisches Reinigungsprogramm:

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

Sauber und wirtschaftlich
Sparen Sie Wasser, Energie und Reiniger!



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.

COMBI und COMBI-plus bietet eine einfache Art und Weise Ihren Geldbeutel zu schonen.



COOKING

REINIGUNGSPROGRAMM:

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



Ein im Durchschnitt 22 % niedrigerer Anschlusswert – im Vergleich zu anderen Geräten - senkt die Stromkosten enorm.



**Wirtschaftlich –
damit Sie die Kosten
unter Kontrolle haben!**

Außergewöhnliche 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 Geräteregulierung über den Drehknopf auch weiterhin möglich.

Automatische Diagnose der Wasserqualität:
der Kombidämpfer zeigt an wenn die Wasserqualität sinkt.

Der HOBART COMBI zeigt an, wenn der Wasserfilter ausgetauscht werden muss.

Der Zugriff auf alle HACCP-relevanten Daten ist durch die integrierte Software kinderleicht. (COMBI-plus)



Bei Quereinschub muss der Koch nicht in den Garraum greifen und risikiert keine Verbrennungen.

COOKING



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.

DAS BEDIENPANEL IST STARK BESCHÄDIGT!

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



Gewinnen Sie
Platz und Zeit...



COMBI TOWER
Die Kombination aus Trockendampf-Schnellgarer und Heißluftdämpfer

EINE EINZIGARTIGE LÖSUNG AUF DEM MARKT:
Schnelligkeit und Vielseitigkeit auf nur 1 m²!

Trockendampf-Schnellgarer:

Schonendes und gesundes Garen, damit Nährwert, Geschmack und Optik des Produkts erhalten bleiben. Reduzieren Sie die Produktionszeiten und machen Sie früher Feierabend dank der enormen Leistung Ihres COMBI TOWERs.

REKORDKOCHZEITEN

Fisch 2 Min.	
Hähnchen 1:20 Min.	
Kartoffeln 8 Min.	

Heißluftdämpfer COMBI:

Mit 6 Garmethoden ist der COMBI eine vielseitige Produktionsanlage, bestens geeignet für die Zubereitung von Gratins, Backwaren, von Fleisch, mit Niedertemperaturgaren oder dem Vakuumgaren.

COMBI garantiert ein gleichmäßiges Garen, ein gradgenaues Garen mit Niedertemperatur und eine einheitliche Bräunung.

Mit der Kombination Trockendampf-Schnellgarer und COMBI werden alle Erwartungen auf nur 1 m² erfüllt.



Platzsparend
Verlustmindernd
Zeitsparend
Produktschonend

COOKING



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.**

**Back- und Garleistung eines HOBART COMBIS
als Kompaktlösung!**

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



Zubehör, Ausstattung& Technische Daten

Zubehör

Artikelnummer	Beschreibung
HACM6H	Kondensationsabzugshaube für COMBI-mini 061
ACM6PT	Untergestell COMBI-mini 061
ACKUSB	USB-Anschluss Set
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler 3Punkt Rötißserie
ACSCF	Steckbarer 1Punkt Sous-Vide Messfühler
HAC6&11HE	Kondensationsabzugshaube für COMBI/COMBI-plus 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

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	●	○	○

● Inklusive

○ Optional

— Nicht verfügbar



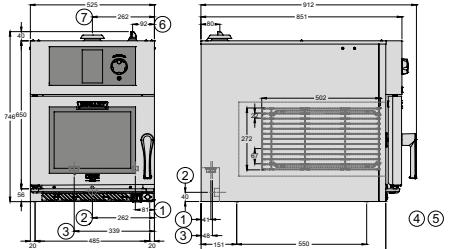
COOKING

Technische Daten (COMBI-plus / COMBI)

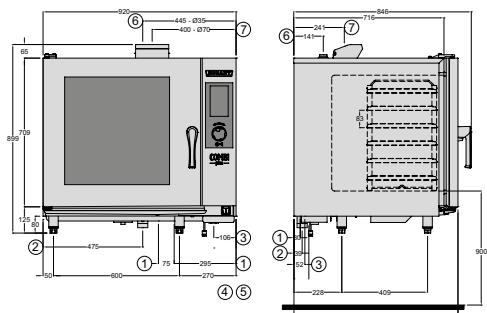
MODELLE	COMBI-plus				
	061E	101E	102E	201E	202E
Kapazität	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Schienenabstand	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Breite	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Tiefe	846 mm	846 mm	1.171 mm	862 mm	1.187 mm
Höhe	899 mm	1.069 mm	1.069 mm	1.947 mm	1.947 mm
Nettogewicht	116 kg	130 kg	151 kg	275 kg	326 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	24,3 kW 36,1 A	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
Geräuschenwicklung	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

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
Geräuschenwicklung	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

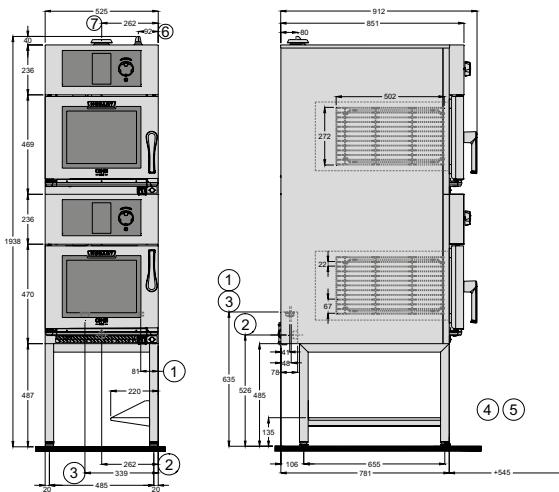
Zeichnungen & Technische Daten



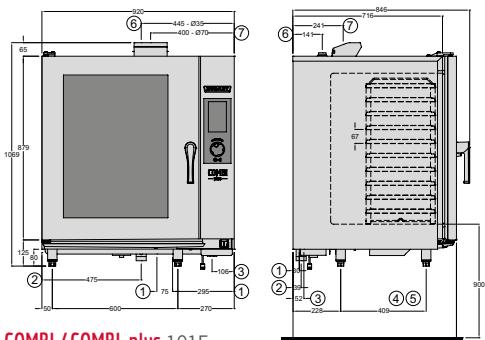
COMBI-mini 061E



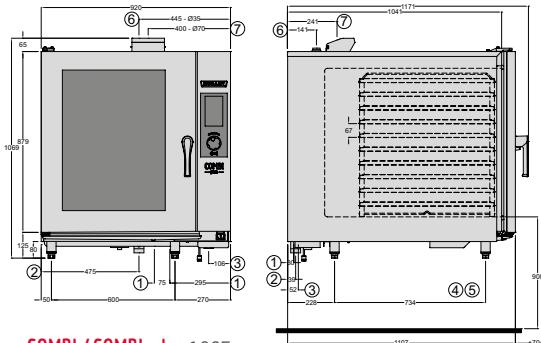
COMBI / COMBI-plus 061E



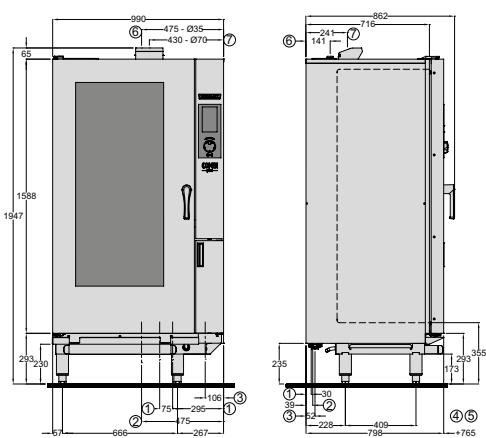
COMBI-mini 661E TWIN



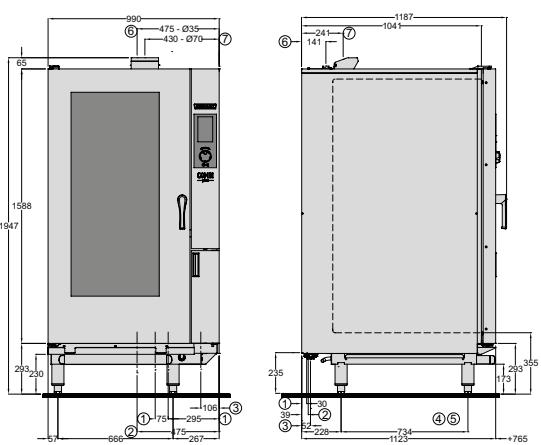
COMBI / COMBI-plus 101E



COMBI / COMBI-plus 102E



COMBI / COMBI-plus 201E



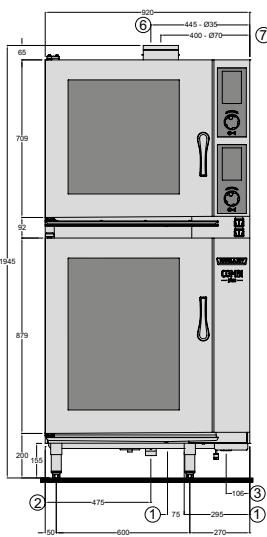
COMBI / COMBI-plus 202E

COOKING

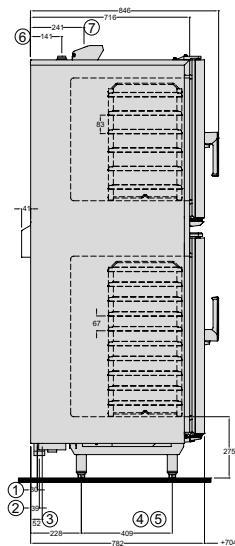
Technische Daten (TWIN und COMBI-mini)

MODELLE	COMBI-plus		COMBI		COMBI-mini	
	611E (TWIN)	661E (TWIN)	611E (TWIN)	661E (TWIN)	061Ev2	661Ev2 (TWIN)
Kapazität	16 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN	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	80 – 160	80 – 120	20 – 40	40 – 80
Schienenabstand	83/67 mm	83 mm	83/67 mm	83 mm	22 mm	22 mm
Breite	920 mm	920 mm	920 mm	920 mm	525 mm	525 mm
Tiefe	887 mm	887 mm	887 mm	887 mm	941 mm	941 mm
Höhe	1.945 mm	1.825 mm	1.945 mm	1.825 mm	725 mm	1.843 mm
Nettogewicht	216 kg	205 kg	216 kg	205 kg	72 kg	143 kg
Frischwasserzulauf	max. 25 °C	max. 25 °C				
Ablaufanschluss	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	1"	1"
Fließdruck	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar				
Empfohlene Wasserhärte	0 – 3° dH	0 – 3° dH				
Gesamtanschlusswert	24,6 kW 37,4 A	18,6 kW 28,7 A	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 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	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Elektrische Kabelzuführung	M40	M40	M40	M40	M25	M32
Anschluss Potentialausgleich	M5	M5	M5	M5	M5	M5
Spritzschutzart	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Geräuschenwicklung	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

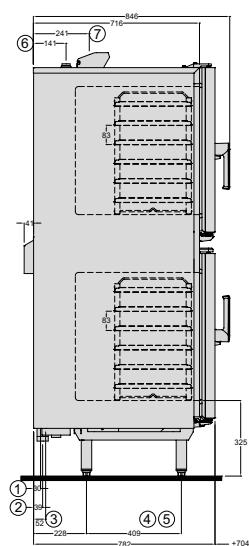
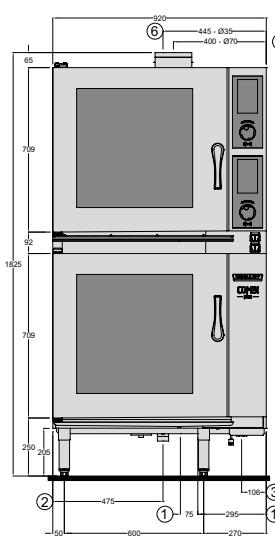
E= Elektro



COMBI / COMBI-plus 611E TWIN



COMBI / COMBI-plus 661E TWIN





DAS UNTERNEHMEN

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. 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.



HOBART GEHÖRT ZU DEN 100 INNOVATIVSTEN UNTERNEHMEN

des deutschen Mittelstandes. In den fünf zentralen Kategorien „Innovative Prozesse und Organisation“, „Innovationsmarketing“, „Innovationserfolg“, „Innovationsförderndes Top-Management“ und „Innovationsklima“ überzeugte HOBART dem bundesweiten Unternehmensvergleichs.



COOKING

UNSER FOKUS: INNOVATIV – WIRTSCHAFTLICH – ÖKOLOGISCH

Zahlreiche Patente werden von HOBART jedes Jahr angemeldet. Das ist in der Branche außerordentlich. Für uns sind Innovationen aber mehr als die Summe von Patenten. Innovativ zu sein, bedeutet, dass wir Ihnen die Arbeit erleichtern, Kosten und Ressourcen sparen. Wir bieten Ihnen Mehrwert. Das meinen nicht nur wir, sondern bestätigen uns begeisterte Kunden und die zahlreichen Auszeichnungen, die wir Jahr für Jahr erhalten. Wirtschaftlich zu sein bedeutet für uns, dass wir als Innovationsführer die Maßstäbe bei den Betriebskosten und den Ressourcenverbräuchen setzen. Das entlastet Sie und unsere Umwelt. Nachhaltig zu sein bedeutet, dass wir verantwortungsvoll mit den Ressourcen umgehen. Das gilt nicht nur für den Einsatz unserer Produkte, sondern für das gesamte Unternehmen: von der Beschaffung, über die Produktion bis zur Logistik. So nutzen wir an unserem Standort Offenburg nur Ökostrom. Nachhaltigkeit hat bei uns einen Namen: CO2NSEQUENT.

HOBART ®

KOMPETENT – SCHNELL – ZUVERLÄSSIG

HOBART Servicetechniker sowie HOBART Service-Partner sind die „wahren“ Spezialisten. Durch intensive Schulung und langjährige Erfahrung verfügen diese Techniker über eine einzigartige und detaillierte Produktkenntnis. Wartungs- und Reparaturarbeiten werden somit stets kompetent, schnell und zuverlässig durchgeführt.



BART



DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Tel.: +49(0)781.600-0 | Fax: +49(0)781.600-23 19
info@hobart.de | www.hobart.de
 Werkskundendienst 0180.345 62 58
für Österreich 0820.24 05 99
Zentraler Verkauf 0180.300 00 68

SCHWEIZ

GEHRIG GROUP AG

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg
Tel.: +41(0)43.211 56-56
Fax: +41(0)43.211 56-99
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(0)1 64 11 60 00
Fax: +33(0)1 64 11 60 01
contact@hobart.fr
www.hobart.fr

UNITED KINGDOM

HOBART UK

Southgate Way | Orton Southgate
Peterborough | PE2 6GN
Phone: +44(0)844 888 7777
customer.support@hobartuk.com
www.hobartuk.com

BELGIUM

HOBART FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout
Phone: +32(0)16 60 60 40
Fax: +32(0)16 60 59 88
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND

HOBART NEDERLAND B.V.

Pompollenlaan 12 | 3447 GK Woerden
Tel.: +31(0)348.46 26 26
Fax: +31(0)348-43 01 17
info@hobart.nl
www.hobart.nl

NORGE

HOBART NORGE

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK
Tel.: +47 67 10 98 00
Fax: +47 67 10 98 01
post@hobart.no
www.hobart.no

SVERIGE

HOBART SCANDINAVIA APS

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö
Tel.: +46 8 584 50 920
Fax: +46 8 584 50 929
info@hobart.se
www.hobart.se

DANMARK

HOBART SCANDINAVIA APS

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve
Tel.: +45 43 90 50 12
Fax: +45 43 90 50 02
post@hobart.dk
www.hobart.dk

AUSTRALIA

HOBART FOOD EQUIPMENT

Unit 1 / 2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128
Tel.: +61(0)2 9714 0200
Fax: +61(0)2 9714 0242
www.hobartfood.com.au

KOREA

HOBART KOREA LLC

7th Floor | Woonsan Bldg | 108 | Bangi-dong
Songpa-gu | Seoul 138-050
Phone: +82(0)2 34 43 69 01
Fax: +82(0)2 34 43 69 05
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(0)3 5767 8670
Fax: +81(0)3 5767 8675
info@hobart.co.jp
www.hobart.co.jp

SINGAPORE

HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD

158 | Kallang Way | #06-03/05
Singapore 349245
Phone: +65(0)6846 7117
Fax: +65(0)6846 0991
enquiry@hobart.com.sg
www.hobart.com.sg

THAILAND

HOBART (THAILAND)

889 Thai CC building | 31st Floor | Room no. 311
South Sathorn Rd. | Yannawa | Sathorn
Bangkok 10120
Phone: +66(0)2-675-6279 | Fax: +66(0)2-675-6280
enquiry@hobartthailand.com | www.hobartthailand.com

OTHER COUNTRIES

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany
Phone: +49(0)781.600-28 20
Fax: +49(0)781.600-28 19
info-export@hobart.de
www.hobart-export.com

Die Angaben in diesem Prospekt beruhen auf dem Stand 03/2018. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this brochure are correct as of 03/2018. 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 03/2018. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

