



PLANETENRÜHRMASCHINEN EU SERIE



GASTRONOMIE

Hotel & Restaurant



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Krankenhaus / Alten- & Pflegeheim / Kantine / Schule & Mensa



BÄCKEREI

Produktion / Backindustrie



FLEISCHEREI

Metzgerei / Industrielle Fleischverarbeitung



GLOBAL MARINE



AIRLINE CATERING





DIE MODELLE

WIR HELFEN IHNEN BEI DER ENTSCHEIDUNG!

MODELL A200 | A200FM

Planetenrührmaschine, Tisch- oder Standmodell, 20 Liter

Die Modelle A200 und A200FM glänzen mit einem präzisen Planetenrührsystem. Mit 20 Liter Fassungsvermögen und einem 3-Gang-Getriebe werden die Rührmaschinen vielfältigen Anforderungen gerecht, wobei die A200 aufgrund der kompakten Bauweise auch in kleineren Küchen problemlos einen Platz findet.



MODELL HSM10N

Planetenrührmaschine, Tischmodell, 10 Liter

Die Planetenrührmaschine HSM10N garantiert gründliches Durcharbeiten des Kesselinhalts. Somit ist das Tischmodell ideal geeignet um kleinere Mengen Teig zu kneten, schaumige Massen zu rühren oder Eischnee zu schlagen.



MODELL HSM20

Planetenrührmaschine, Tischmodell, 20 Liter

Das Modell HSM20 liefert stets einwandfreie Qualität und präsentiert sich darüber hinaus zuverlässig und variabel. Denn optional kann neben dem standardmäßigen 20 Liter-Kessel auch ein 10 Liter-Kessel genutzt werden.



MODELL H300S | H400S

Planetenrührmaschine, Standmodelle, 30 oder 40 Liter

Die Planetenrührmaschinen H300S und H400S sind als Standmodelle erhältlich und aufgrund der robusten Konstruktion extrem widerstandsfähig - auch bei größeren Mengen.



MODELL **H600S | H800S**

Planetenrührmaschine, Standmodelle, 60 Liter oder 80 Liter

Insbesondere bei großen Mengen, die es zu verarbeiten gilt, erzielen der H600S und H800S jederzeit konstante Ergebnisse. Optional kann die Kapazität durch den Gebrauch eines 30 oder 40 Liter-Kessels verringert werden.





EFFIZIENT UND LANGLEBIG ZUGLEICH



EINZIGARTIG IN QUALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Hinter der Entwicklung der HOBART Planetenrührmaschinen steht ein klares Ziel: die tägliche Arbeit in der Küche erleichtern – rationell und wirtschaftlich. Erfahrung und Produktentwicklung haben HOBART den Ruf für unübertroffene Qualität und Zuverlässigkeit eingebracht.

PRÄZISE IM ERGEBNIS

Mit dem Planetenrührsystem werden jederzeit gleiche, konstante Ergebnisse erzielt. Das massive Vollzahnradgetriebe überträgt die Kraft gleichmäßig und direkt auf die Arbeitswerkzeuge und sorgt daher für ein gründliches Durcharbeiten des Kesselinhalts.

VIELSEITIGES ZUBEHÖR

Zum Lieferumfang der Planetenrührmaschinen gehört verschiedenes Standardzubehör, zusätzlich ist eine große Auswahl an Sonderzubehör erhältlich, beispielsweise für das Rühren kleinerer Mengen.

ROBUSTE AUSFÜHRUNG

Die erstklassige und massive Verarbeitung machen die Maschinen besonders widerstandsfähig und garantieren eine lange Lebensdauer.

HOHE SICHERHEIT

Die HOBART EU Mixer sind serienmäßig mit einer Kesselüberwachung mit Magnetschalter ausgestattet. Dieser verhindert den Betrieb, wenn sich der Kessel nicht in der richtigen Position befindet.







AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR

	TISCHAUSFÜHRUNG			STANDMODELL					
MODELLE	A200	HSM10N	HSM20	A200FM	H300S	H400S	H600S	H800S	
Planetenrührsystem	•	•	•	•	•	•	•	•	
ТҮР									
Tischausführung	•	•	•	_	-	-	-	-	
Standmodell	-	_	_	•	•	•	•	•	
GESCHWINDIGKEITEN									
3 Arbeitsgeschwindigkeiten	•	-	•	•	•	•	-	-	
4 Arbeitsgeschwindigkeiten	_	_	_	_	-	-	•	•	
6 Arbeitsgeschwindigkeiten	-	•	-	-	-	-	-	-	
ANSATZNABE									
Ansatznabe	•	-	_	•	0	0	0	0	
STANDARDZUBEHÖR									
Zeitschaltuhr	•	-	•	•	•	•	•	•	
Kessel CrNi-Stahl	•	•	•	•	•	•	•	•	
Drahtbesen	•	•	•	•	•	•	•	•	
Spiralknethaken	•	•	•	•	•	•	•	•	
Flachrührer	•	•	•	•	•	•	•	•	

TECHNISCHE DATEN

O Optional

– Nicht vorhanden

Inklusive

	TISCHAUSFÜHRUNG			STANDMODELL					
MODELLE	A200	HSM10N	HSM20	A200FM	H300S	H400S	H600S	H800S	
KESSELINHALT	20	10	20	20	30	40	60	80	
REDUZIER- MÖGLICHKEIT	10	-	10	10	20	20/301	30 / 40	30 / 40	
SPANNUNG	400/50/3	230/50/1/ N/PE	400/50/ 3/N	400/50/3	400/50/ 3/N	400/50/ 3/N	400/50/ 3/N	400/50/ 3/N	
GESAMTANSCHLUSSWERT	0,37 kW 3 x 6 A	0,35 kW T 2,5 A	0,37 kW 3 x 6 A	0,37 kW 3 x 6 A	1,1 kW 3 x 6 A	1,1 kW 3 x 6 A	1,5 kW 3 x 6 A	1,5 kW 3 x 6 A	
ABMESSUNGEN									
Tiefe	525 mm	413 mm	497 mm	545 mm	752 mm	752 mm	1.106 mm	1.170 mm	
Breite	472,5 mm	365 mm	450 mm	472,5 mm	663 mm	663 mm	763 mm	710 mm	
Höhe	685 mm	575 mm	815 mm	1.128 mm	1.303 mm	1.303 mm	1.402 mm	1.392 mm	
Gewicht (netto)	89 kg	25,5 kg	87 kg	94 g	221 kg	220 kg	249 kg	260 kg	



DAS UNTERNEHMEN

Wir sind HOBART

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. Am Produktionsstandort Offenburg, Deutschland, entwickelt, produziert und vertreibt HOBART Spültechnik weltweit. 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.

Ein Unternehmen der ITW-Gruppe.

UNSER FOKUS

Innovativ – Wirtschaftlich – Ökologisch

Das ist unsere Maxime. Innovativ zu sein bedeutet für uns, technologisch immer wieder neue Maßstäbe zu setzen, verbunden mit einem echten Kundenmehrwert. Möglich macht dies ein konzerneigenes Technologiezentrum und ein Innovationszentrum für Spültechnik an unserem Stammsitz in Deutschland. Mit gebündelter Innovationskraft entstehen hier hocheffiziente Produkte, die unsere Stellung als Technologieführer immer wieder bestätigen. Wirtschaftlich zu sein bedeutet für uns, Maßstäbe in Bezug auf geringste Betriebskosten und Ressourcenverbräuche zu setzen und den Markt kontinuierlich zu revolutionieren. Ökologisch zu sein bedeutet für uns, ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen und eine nachhaltige Energiepolitik. Dies gilt nicht nur für das Produkt im Einsatz, sondern gesamtumfassend für alle Bereiche des Unternehmens wie Einkauf oder Produktion.







Spültechnik



Gartechnik



Zubereitungstechnik



Speisereste-Aufbereitungstechnik

HOBART SERVICE

Kompetent – Schnell – Zuverlässig

HOBART Servicetechniker sowie HOBART Servicepartner 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.

HÖCHSTLEISTUNGEN

In Ihrer Küche

Wir von HOBART sind stolz, Ihnen absolut zuverlässige innovative und qualitativ hochwertige Maschinen für Ihre Küche zu liefern. Diese haben wir so entwickelt und gebaut damit Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags bestens meistern können.

Let's make it happen!



DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg Tel.: +49 781 600-0 | Fax: +49 781 600-2319 info@hobart.de | www.hobart.de

STERVICE:

Werkskundendienst +49 180 345 6258 für Österreich +43 820 240 599

Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

NEDERLAND

HOBART NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden Tel.: +31 348 46 26 26 Fax: +31 348 43 01 17 info@hobart.nl

www.hobart.nl

KOREA

HOBART KOREA LLC

7th Floor | Woonsan Bldg | 108 | Bangi-dong Songpa-gu | Seoul 138-050 Phone: +82 2 34 43 69 01 Fax: +82 2 34 43 69 05 contact@hobart.co.kr

SCHWEIZ

GEHRIG GROUP AG

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg Tel.: +41 43 211 56-56

Fax: +41 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 1 64 11 60 00 Fax: +33 1 64 11 60 01 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 Fax: +32 16 60 59 88 sales@hobart.be www.hobart.be

NOPGE

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 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 salg@hobart.dk www.hobart.dk

AUSTRALIA

HOBART FOOD EQUIPMENT

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

TAPAN

HOBART (JAPAN) K.K.

www.hobart.co.kr

Suzunaka Building Omori 6-16-16 Minami-Oi | Shinagawa-ku | Tokyo 140-0013 Phone: +81 3 5767 8670 Fax: +81 3 5767 8675 info@hobart.co.jp www.hobart.co.jp

SINGADODE

HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD

158 | Kallang Way | #06-03/05 Singapore 349245 Phone: +65 6846 7117 Fax: +65 6846 0991 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 I Sathorn I Bangkok I 10120 Phone: +66 2 675 6279 81 | Fax: +66 2 675 6282 enquiry@hobartthailand.com I www.hobartthailand.com

OTHER COUNTRIES

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany Phone: +49 781 600-2820 Fax: +49 781 600-2819 info-export@hobart.de www.hobart-export.com

Die Angaben in diesem Dokument beruhen auf dem Stand 11/2021. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 11/2021. 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 11/2021. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines

