

HOBART

COCINA

MARMITA MULTIFUNCION PRECIPAN





MÚLTIPLES F

1 SISTEMA

FUNCIONES





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!

MARMITA MULTIFUNCION **PRECIPAN**



GASTRONOMÍA

Locales de copas & pubs / Bares & cafeterías /
Hoteles & restaurantes



CATERING

Suministro de cantinas y colectividades /
Grandes eventos / catering para fiestas



INDUSTRIA ALIMENTARIA

Hospitales / Residencias para mayores /
Cantinas / comedores de colegios y universidades





SOLUCIONES DE COCCIÓN INTELIGENTES HOBART

¡CONFÍE EN LOS MEJORES!

Confíe en la competencia de HOBART: fácil manejo, fiabilidad absoluta, gran rentabilidad y limpieza rápida.

Consiga en todo momento resultados de cocción perfectos: usted es el chef, ¡usted decide cómo deben hacerse las cosas!

Gran sencillez de manejo, sin equivocaciones: ¿para qué complicarse cuando las cosas pueden ser tan fáciles?

Económicas: ¡para un perfecto control de los costes!

Limpieza ultra rápida y sencilla: ¡incluso entre medias!

Capacidad: modelos en diferentes tamaños - ¡adaptados a sus necesidades!

Mantenimiento práctico: ¡servicio para todos los equipos de un mismo proveedor!



COMBI

Horno de convección



GTP

Cocedor de alta presión a vapor



TOWER

Combinación de COMBI y GTP

LOS MODELOS

¡LE AYUDAMOS A TOMAR UNA DECISIÓN!

PRECIPAN HBPT 10

100 L DE CAPACIDAD

300 raciones en dos zonas de temperatura. Este equipo es ideal para pequeñas empresas de catering, cantinas o residencias para mayores. Los modelos 10E y 10HE con „función de alta potencia“ permiten una cocción extra rápida. Hierve 100 litros de agua en 24 minutos tan sólo.



PRECIPAN HBPT 15

150 L DE CAPACIDAD

El modelo más grande le permite preparar 500 raciones de una vez. Sus tres zonas de temperatura proporcionan una enorme flexibilidad. El equipo, con una capacidad de 150 litros, se emplea habitualmente en hospitales y grandes cocinas centrales. Los modelos 15E y 15HE con „función de alta potencia“ permiten una cocción extra rápida. El modelo Precipan HBPT 15HE es capaz de calentarse de 20 a 250 °C en tan sólo 4 minutos y medio.





PRECISIÓN Y UNIFORMIDAD

FIABLE INCLUSO PARA GRANDES CANTIDADES

Precipan es un práctico **equipo de cocción multifunción** que sustituye a una gran cantidad de utensilios de cocina y reduce considerablemente la carga de trabajo de su personal.

Diga adiós a la costosa manipulación de grandes cacerolas; preparar kilos de pasta o freír grandes cantidades de alimentos con una precisión exacta nunca había sido tan fácil y seguro.

Precipan es sinónimo de precisión

Siempre obtendrá resultados de cocción perfectos. ¡Le encantará cocinar de esta forma!

Un ayudante de confianza

Con Precipan, usted y su equipo de cocina serán más productivos y rápidos que nunca a la hora de preparar comidas.

Un equipo para todo

Precipan ofrece las siguientes funciones en un mismo aparato: cocción, asado, fritura, estofado, escaldado, escalfado, sous vide, cocción a presión y cocción al vapor.



Más información

RESULTADOS DE COCCIÓN PERFECTOS

3 MODOS DE PREPARACIÓN EN UNO: MODULAR Y EFICIENTE

MARMITA

¡Consiga fácilmente asados con un sabor perfecto!

Precipan ofrece un rendimiento máximo a la hora de dorar. Permite dorar grandes cantidades de carne o verduras en dos o tres zonas de cocción sobre la base de marmita caliente de 15 mm de grosor que alcanza hasta 250 °C, y mantenerlas calientes con un gran ahorro de energía. Hasta los puddings y las salsas pueden cocinarse sin esfuerzo, sin que se peguen a la marmita.



HERVIDORA

¡Todos los tipos de pasta quedan perfectos!

Hierve 100 litros de agua en tan sólo 24 minutos. Con la ayuda del sistema automático opcional de levantamiento y descenso, cualquier tipo de pasta queda „al dente“ sin esfuerzo. ¡La función de cocción a presión, opcional, le permite aumentar aún más la capacidad de su cocina!



FREIDORA

¡Aquí no se pega nada!

El sistema automático opcional de elevación y descenso de la cesta garantiza un tiempo de cocción exacto al segundo a la hora de freír. Las cestas se introducen y extraen automáticamente de la marmita de cocción. El aceite de fritura se escurre de forma segura pulsando un botón o mediante la función de inclinación.



RESULTADOS DE COCCIÓN PERFECTOS

BASE DE MARMITA DE ALTO RENDIMIENTO

Rendimiento y precisión

El secreto de Precipan es su base de marmita especialmente gruesa y de alto rendimiento, que reacciona muy rápidamente.

Le permite trabajar en las **diferentes zonas de cocción** a la temperatura exacta. Cuando lo necesite, podrá emplear la máxima potencia o utilizar sólo la suficiente para mantener calientes los alimentos. ¡Dispondrá de total flexibilidad y obtendrá resultados perfectos sin esfuerzo!

Su robusto diseño y su sofisticada tecnología garantizan un **calentamiento extremadamente rápido** y una **distribución muy uniforme del calor** en el Precipan.

La base de la marmita, extragruosa y de alto rendimiento, también almacena el calor óptimamente, por lo que requiere muy **poca energía** para mantener los alimentos a su temperatura.

Precipan controla la temperatura de los alimentos no sólo en la base, sino también en la **pared lateral**. Esto garantiza una distribución muy uniforme del calor y resultados de cocción aún mejores.

① Aislamiento de capa gruesa

② Elementos calefactores de alto rendimiento

③ Aleación especial termoconductora

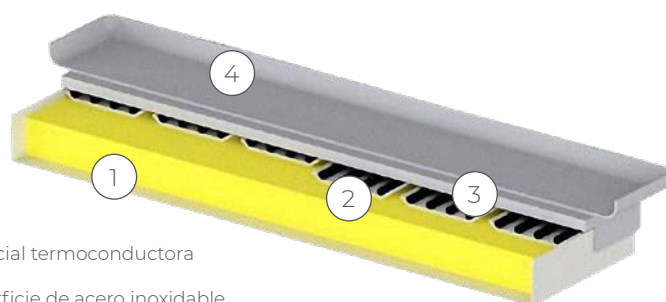
④ Robusta superficie de acero inoxidable

Sus beneficios

- Base de 15 mm de grosor resistente a los arañazos, con una gruesa capa de aislamiento
- Aleación especial termoconductora para un control exacto y constante de la temperatura, incluso a bajas temperaturas
- Calentamiento rápido y distribución del calor muy uniforme
- Hasta 3 zonas de cocción individuales para la preparación simultánea de alimentos proporcionan una flexibilidad máxima (para pequeñas cantidades puede usarse una única zona)
- Los alimentos no se pegan ni se queman gracias a la resistente superficie de acero inoxidable
- Alta eficiencia energética
- Máxima calidad de los alimentos de forma constante y hasta un 15 % menos de pérdida de producto

Ejemplo

Precipan se calienta de 20 a 250°C en tan sólo 4 minutos y medio.





FUNCIÓN DE COCCIÓN A PRESIÓN

Cuando el tiempo apremia

Hasta un 25 % más rápido

La función opcional de cocción a presión le permitirá descubrir un nuevo mundo de eficacia y calidad.

A diferencia de los métodos de cocción convencionales, la presión y una temperatura de 103 °C reducen los tiempos de cocción. El sabor de sus alimentos y la conservación del color, las vitaminas y los nutrientes se vuelven aún más intensos al cocinar a presión.



Sus beneficios

- Generación y descarga de presión totalmente automática
- Aplicación sencilla y segura
- Sabor intenso de los alimentos
- Máxima conservación del color, las vitaminas y los nutrientes

Tiempos de cocción optimizados



25 % más rápido

Carnitas de cerdo **90 min** vs. 120 min



16 % más rápido

Patatas **15 min** vs. 18 min.



25 % más rápido

Carne estofada **120 min** vs. 16 min.

HOBART



FÁCIL MANEJO

CONTROL DE AGUA TOTALMENTE AUTOMÁTICO

El **sistema dosificador de agua totalmente automático** permite dosificar el agua necesaria con precisión y sin tiempos de espera. El tiempo de calentamiento puede acortarse gracias al **suministro de agua fría y caliente**.



MÍNIMO ESFUERZO DE LIMPIEZA

Precipan no sólo permite cocinar con eficacia, sino que la limpieza final también resulta fácil y sin complicaciones.

Sus beneficios

- Desagüe directo en la marmita con conexión directa al desagüe
- Mecanismo basculante eléctrico (90 grados completos)
- Suministro automático de agua (fría/caliente) y llenado rápido: 100 l en 8 min
- Pistola rociadora integrada con retorno automático
- Sumidero circular que permite evacuar el 90 % del agua de limpieza de forma controlada y sin riesgo de desbordamiento

CONTROL INTUITIVO

La **pantalla de control** (FastPad2) permite manejar el sistema Precipan con especial facilidad, incluso al personal de cocina sin formación. La pantalla y la rueda selectora están hundidas y, por tanto, protegidas de los golpes. Otra ventaja: la estructura del panel de control es idéntica a la del horno combinado HOBART COMBI-plus.

Sus beneficios

- Pantalla a color con control de imagen y rueda selectora
- Sistema de funcionamiento intuitivo y fácil de entender
- 3 modos de funcionamiento: manual, automático, servicio
- Cambio rápido de temperatura (en zonas)
- El proceso de cocción se inicia en tan sólo 3 segundos
- Amplio recetario y cambio sencillo de programa
- Acceso frontal: los técnicos pueden acceder fácilmente para realizar el mantenimiento del equipo. No es necesario moverlo
- Protección robusta de la pantalla



FÁCIL MANEJO

COCCIÓN ERGONÓMICA

Gracias a su diseño, Precipan garantiza un **llenado y vaciado** particularmente ergonómicos. La **función de basculación eléctrica** mueve el equipo hasta 90 grados, facilitando así el vertido de alimentos líquidos y la limpieza de la base de la marmita. La tapa puede abrirse o cerrarse fácilmente con la mano, sin tener que esperar tediosamente como ocurre con los sistemas eléctricos.

ELEVACIÓN Y DESCENSO AUTOMÁTICO DE LA CESTA

La elevación automática opcional de la cesta de cocción y fritura garantiza una precisión milimétrica del tiempo de cocción de todo tipo de productos. Cuando el alimento está listo, se saca automáticamente del agua o del aceite y puede extraerse de forma segura.



MARMITA MULTIFUNCION PRECIPAN



FUNCIÓN DE COCCIÓN REMOTA

El equipo puede controlarse de forma manual o automática. La **función de cocción remota** también le permite cocinar durante la noche. Precipan no sólo optimiza los procesos de cocción, sino que además ahorra mano de obra.

OPCIONES DE INSTALACIÓN FLEXIBLES

Además del **montaje mural o la instalación sobre pies o pedestales**, Precipan también está disponible con ruedas. De este modo, puede usarse en cualquier lugar. Esta configuración ofrece una gran flexibilidad, especialmente para las empresas de catering, que cocinan en distintos lugares.



PANEL FRONTAL CON 3 CONEXIONES

En la parte frontal del Precipan hay tres conexiones, que le facilitarán el trabajo diario con este equipo de cocina multifunción:

- Toma de 230 voltios para enchufar una batidora u otros dispositivos pequeños
- Conexión para sensor de temperatura del núcleo
- Puerto USB



FÁCIL MANTENIMIENTO

Su diseño inteligente facilita enormemente el mantenimiento y el servicio técnico del equipo Precipan, ya que el sistema de funcionamiento interno de la unidad es accesible desde **la parte frontal**. No es necesario moverlo.

ALTA RENTABILIDAD

PROCESOS AUTOMATIZADOS

Precipan no sólo reemplaza a varios aparatos de cocina, sino que además le permite ahorrar mano de obra, ya que muchas de sus funciones se ejecutan de forma **totalmente automática sin apenas esfuerzo operativo**. Con altos volúmenes de sellado y tiempos de cocción muy cortos, permite **ahorrar mucho tiempo** en los procesos de producción y, gracias a su gran capacidad, reduce significativamente el número de pasos que el personal de cocina tiene que completar a lo largo del día.

ALTO VALOR AÑADIDO

Gracias a la preparación automatizada y precisa de los alimentos, el **desperdicio de comida** por alimentos quemados o excesivamente cocinados es cosa del pasado. Al asar, Precipan garantiza además **hasta un 15 % menos de pérdida de alimento**.

RÁPIDA AMORTIZACIÓN

La inversión en un sistema Precipan **se amortiza desde el primer día**, ya que **sustituye a un empleado a tiempo completo**. En los servicios de restauración colectiva con 400 comidas diarias, el periodo de amortización es inferior a un año.

Gracias a su manejo sencillo e intuitivo, todo el personal de cocina se familiarizará rápidamente con este dispositivo de cocción multifuncional y se convencerá al instante de sus prestaciones.



	CÁLCULO DEL AHORRO ANUAL	AHORRO ANUAL
COSTES DEL PRODUCTO Hasta un 10 %* menos de pérdidas de carne, gracias a la innovadora tecnología de calentamiento y cocción a baja temperatura y presión	Coste anual de las ventas de carne al preparar unas 400 comidas/día 100.000 euros	10.000 €
COSTES DE ENERGÍA Hasta un 20 %* menos de consumo energético	Ahorro anual aprox. 10.000 kWh/año* 0,25 €/kWh	2.500 €
AHORRO ANUAL*		= 12.500 €

Servicio de restauración con aprox. 400 comidas al día

*En comparación con basculadores, calderos y freidoras convencionales.



ALTA SOSTENIBILIDAD

INCREÍBLEMENTE EFICIENTE

Precipan permite ahorrar energía en todos los procesos de elaboración de su cocina, al **agrupar los procesos de cocción** y reemplazar así muchos aparatos individuales.

Otras ventajas

- Los tiempos de cocción más cortos no sólo ahorran tiempo, sino también energía
- La base aislante de la marmita acumula energía durante mucho tiempo y mantiene la comida caliente a la hora de cocinar en tandas
- Alta eficiencia energética: un 20 % más económico que otros equipos similares

BAJO CONSUMO DE AGUA

El suministro de agua es **totalmente automático y preciso**, por lo que no se emplea más agua de la estrictamente necesaria para la elaboración. Durante la limpieza, Precipan evacua automáticamente el agua sucia hacia el canalón perimetral **minimizando el esfuerzo de limpieza manual**. El práctico desagüe integrado en la marmita permite que el agua residual salga directamente y no se derrame.

Precipan sólo necesita 10 litros de agua para su limpieza, un 60% menos que otros equipos similares.





SERVICIO

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.

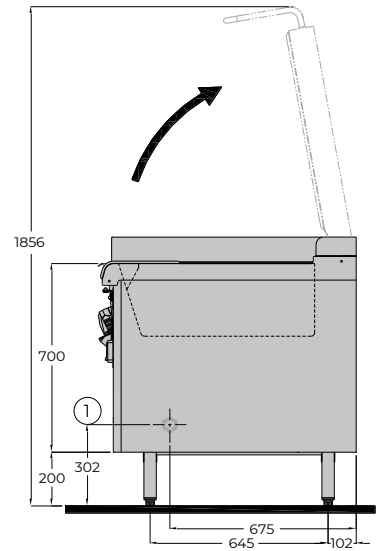
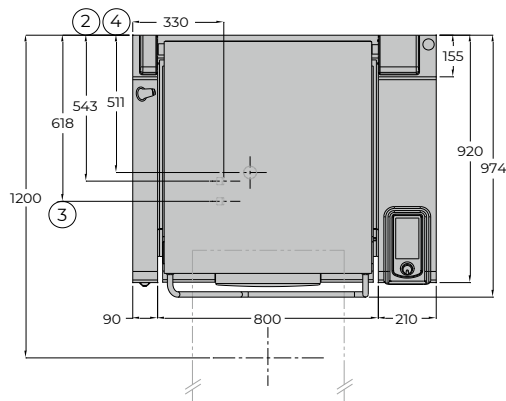
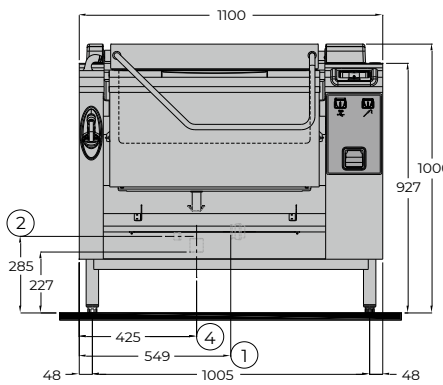
- Centro de Formación HOBART
- Línea directa de asistencia técnica HOBART
- 13.000 piezas de recambio permanentemente en stock para entregas exprés
- Paquetes de piezas de recambio para proyectos específicos
- Red mundial de socios regionales altamente cualificados y formados periódicamente
- Experiencia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



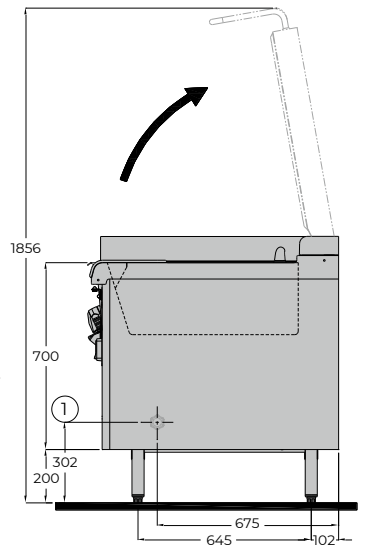
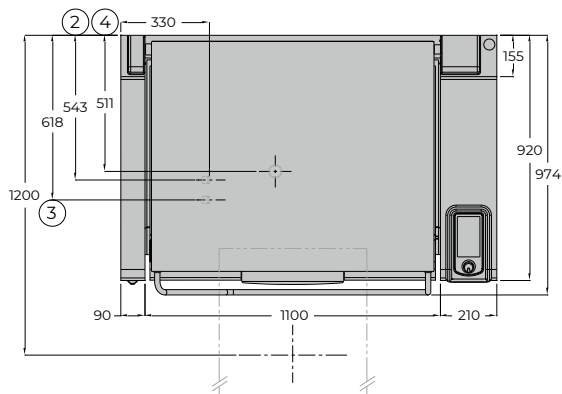
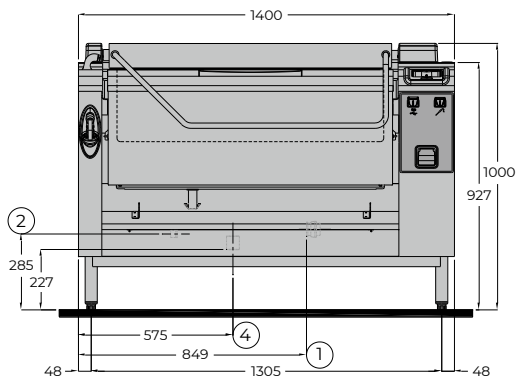
**SOCIOS DE
SERVICIO HOBART
EN TODO EL MUNDO**

DIBUJOS

PRECIPAN HBPT 10(H)E 100 L DE CAPACIDAD



PRECIPAN HBPT 15(H)E 150 L DE CAPACIDAD



- [1] Conexión eléctrica 400 / 50 / 3N
- [2] Conexión de agua fría G 3/4"
- [3] Conexión de agua caliente G 3/4"
- [4] Conexión de desagüe G 1 1/2"

EQUIPAMIENTO

MODELOS	HBPT 10 E	HBPT 10 HE	HBPT 15 E	HBPT 15 HE
Pistola rociadora integrada con retorno automático	●	●	●	●
Elevación y descenso automático de cestas	○	○	○	○
Función de cocción a presión	○	○	○	○
Llenado de agua fría	●	●	●	●
Llenado de agua caliente	●	●	●	●
Grado de protección IP25	●	●	●	●
Interfaz USB	●	●	●	●
Sensor de temperatura del núcleo extraíble	○	○	○	○
Sensor sous-vide de 1 punto	○	○	○	○
Cesta universal	○	○	○	○
Rejilla base	○	○	○	○
Tamiz de retención	○	○	○	○
Espátula	○	○	○	○
Panel trasero	○	○	○	○
Cubierta de crisol / protección térmica	○	○	○	○
Cubiertas de pedestal	○	○	○	○
TIPOS DE INSTALACIÓN				
Instalación sobre pies	●	●	●	●
Instalación sobre pedestal	○	○	○	○
Instalación móvil sobre ruedas	○	○	○	○
Kit de instalación	○	○	○	○

● Incluido ○ Opcional – No disponible

DATOS TÉCNICOS

MODELOS	HBPT 10 E	HBPT 10 HE	HBPT 15 E	HBPT 15 HE
PROGRAMAS				
Recetas almacenables	130	130	130	130
Recetas preinstaladas	76	76	76	76
Recetas favoritas	10	10	10	10
CAPACIDAD				
Número de comidas	100-300	100-300	200-500	200-500
Zonas de cocción	1-2	1-2	1-3	1-3
Superficie de asado, anchura x profundidad	693 x 629 mm	693 x 629 mm	993 x 629 mm	993 x 629 mm
Profundidad de la olla (mm)	270 mm	270 mm	270 mm	270 mm
Superficie útil	44 dm ²	44 dm ²	62 dm ²	62 dm ²
Volumen de llenado útil (líquido)	105 l	105 l	151 l	151 l
Volumen de llenado útil (aceite)	31 l	31 l	44 l	44 l
Volumen máx. de llenado	124 l	124 l	177 l	177 l
CARGA TOTAL				
Estándar	22,2 kW 3 x 40 A	28,2 kW 3 x 50 A	33,3 kW 3 x 63 A	42,3 kW 3 x 63 A
Toma de alimentación	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N
Suministro de agua fría (por defecto)	máx. 23 °C	máx. 23 °C	máx. 23 °C	máx. 23 °C
Suministro de agua caliente (opcional)	máx. 60 °C	máx. 60 °C	máx. 60 °C	máx. 60 °C
Toma de alimentación	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"
Conexión de drenaje	G 1"1/2	G 1"1/2	G 1"1/2	G 1"1/2
Peso (bruto/neto)	246/226 kg	246/226 kg	301/280 kg	301/280 kg
DIMENSIONES				
Anchura	1.100 mm	1.100 mm	1.400 mm	1.400 mm
Profundidad	974 mm	974 mm	974 mm	974 mm
Altura	1.000 mm	1.000 mm	1.000 mm	1.000 mm



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 – Ecológico

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 ecológicos 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.



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

HOBERT 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 HOBERT

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

HOBERT UK

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

BELGIUM

HOBERT FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout
Phone: +32 16 60 60 40
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND

HOBERT NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden
Tel.: +31 348 46 26 26
info@hobart.nl | www.hobart.nl

NORGE

HOBERT NORGE

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

SVERIGE

HOBERT SCANDINAVIA APS

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

DANMARK

HOBERT SCANDINAVIA APS

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

AUSTRALIA

HOBERT FOOD EQUIPMENT

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

SPAIN

HOBERT 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

HOBERT 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

HOBERT (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

HOBERT 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

HOBERT (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

HOBERT 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 04/2023. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 04/2023. 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 04/2023. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

