



TÉCNICA DE COCCIÓN
HORNO COMBI

HOBART COMBI



**HOBART
SMART COOKING
SOLUTION**

HOBART

Hornos combi hay muchos
Pero solo hay un
HOBART COMBI



**¡Confíe en la
calidad!**

HOBART representa la máxima calidad y la tecnología más rentable e innovadora en el sector de la cocina profesional. Los hornos combi HOBART COMBI y COMBI-plus son el perfecto ejemplo de ello. Estas dos líneas se usan allá donde las máximas exigencias requieren un rendimiento perfecto.

¡Confíe en los años de experiencia y los conocimientos técnicos de HOBART! ¡Nosotros nos preocupamos de la tecnología y usted de la satisfacción de sus clientes!



COOKING



HOBART SMART COOKING SOLUTION



Resultados de cocción uniformes y perfectos – ¡Usted es el chef y decide cómo proceder!

AirControl: el ajuste continuo de la velocidad del ventilador hace posible conseguir resultados perfectos y una distribución óptima del calor. Esto garantiza un dorado uniforme, bizcochos sin estrías y soufflés de forma y cocción uniforme.



Fácil manejo, sin errores, ¿por qué complicarse si las cosas pueden ser sencillas?

Manejo sencillo e intuitivo gracias al FastPAD. Se pueden seleccionar hasta 250 programas guardados con facilidad, también mediante imágenes.

Gracias al **CoreControl**, su HOBART COMBI es tan inteligente que ajusta los parámetros por sí mismo en función del tipo de producto y la cantidad que se va a cocinar.

La práctica introducción transversal permite cargar y descargar los alimentos de forma cómoda y segura.



La limpieza más rápida y fácil – ¡Incluso entre cocciones!

Su nuevo horno combi se limpia totalmente solo: limpieza automática con pulsar un botón; limpio en tan solo 17 minutos.



Rentable – ¡Para que tenga los costes controlados!

No gaste más de lo necesario en costes operativos y de mantenimiento. Hasta un 15 % de ahorro energético gracias a **CoreControl**; hasta un 30 % de ahorro de agua gracias a **JetControl**. Valores de conexión bajos gracias a su eficiencia energética. Registro de los costes operativos para un control de costes absoluto.

HOBART

Resumen de todos los modelos: La solución perfecta para todos los gustos

¿HOBART COMBI o COMBI-plus?

El HOBART COMBI es rápido y fiable, y dispone del equipamiento que necesita un equipo profesional para ofrecer a los clientes lo que esperan: comida exquisita y de alta calidad.

El HOBART COMBI-plus dispone, además de las ventajas del HOBART COMBI, de un equipamiento que permite a cualquier usuario conseguir el resultado que se espera de manera mucho más fácil. Gracias al control FastPAD, podrá guardar fácilmente sus procesos de cocinado con imágenes. Así, garantizará que sus resultados de cocción sean uniformes, independientemente de quién maneje el horno. Ya tiene más de 70 programas guardados.

La limpieza del HOBART COMBI-plus es lo más fácil posible: seleccionar el nivel de limpieza, iniciar ¡y listo! No hay que rellenar detergente ni meter pastillas, no hay que rociar ni enjuagar manualmente. Además, el exclusivo sistema de limpieza del COMBI-plus dura tan solo 17 minutos y, con el programa intensivo, ahorra hasta un 50 % de agua en comparación con los sistemas convencionales.

**Independientemente de qué línea elija,
COMBI o COMBI-plus:**

¡siempre será la elección correcta!

HOBART **COMBI-mini**



¡Es sencillo!

Rápido arranque del horno gracias al VisioPAD en el COMBI y al FastPAD en el COMBI-plus. El panel de mando es simple e intuitivo. El cristal panorámico de la puerta, con su brillante iluminación por LED, ofrece una vista cómoda. La introducción transversal permite una carga segura y ergonómica.

Rápido

Cocinado sin pérdida de tiempo: la función de enfriamiento Cool-Down permite cocinar de forma continua sin tiempo de espera gracias a los cambios de temperatura rápidos. Reduzca su tiempo de limpieza entre cada proceso de cocinado cuando lo necesite.

Fiable

Entre las herramientas del HOBART COMBI-plus es posible ajustar y monitorizar todos los parámetros. Los mensajes de error se muestran digitalmente. TwinControl permite seguir trabajando temporalmente incluso en caso de fallo.

Económico

Gracias a su desarrollada tecnología de inyección para la generación de vapor, al proceso de limpieza único en circuito cerrado y a la regulación de potencia, ahorrará en agua y electricidad.

DE LA IDEA A LA APLICACIÓN
SOLUCIONES EXCEPCIONALES

COOKING

HOBART **COMBI**



HOBART **COMBI-plus**



HOBART **COMBI TWIN**



HOBART **COMBI TOWER**



HOBART



El mejor resultado de cocción

Dorado perfecto y uniforme

AirControl

- Ventilador Auto Reverse: la rueda del ventilador con ajuste continuo garantiza una uniformidad perfecta del resultado de cocción (velocidad de la rueda del ventilador ajustable del 0 al 100 %)
- Los 3 ventiladores de los dispositivos COMBI/COMBI-plus garantizan una distribución del calor rápida y uniforme en la cámara de cocción
- Deshumidificación de la cámara de cocción mediante la válvula de ventilador
- La función de enfriamiento Cool-Down permite un rápido cambio de modo de funcionamiento
- Descenso de la temperatura con la puerta cerrada cuando se desee mediante agua fría



- La rejilla protectora frente al gran ventilador hace posible que el calor se distribuya por la cámara de cocción de forma rápida y uniforme
- Cocción prolongada suave gracias a la sonda de temperatura interna Sous-Vide/sonda de asado para una cocción reproducible con la máxima precisión
- Gracias al posicionamiento del ventilador en la parte trasera de la cámara de cocción, el calor se transmite rápidamente a los alimentos

7 modos de funcionamiento

- Cocción a baja temperatura con vapor (entre 30 °C y 97 °C)
- Vapor saturado a 98 °C
- Aire caliente hasta 250 °C
- Vapor sobrecalentado (entre 99 °C y 105 °C)
- Combinación con vapor entre 30 °C y 250 °C
- Programa de regeneración
- Cocción Delta-T (COMBI-plus)

COOKING



Resultados de cocción precisos y uniformes

Independientemente del posicionamiento y la altura en el horno, la carne, las verduras, los asados y la bollería se cocinan de forma uniforme.

El uso de la sonda de temperatura interna permite una alta precisión de cocción y un producto final tierno, suave y jugoso.

Para evitar que se supere la temperatura y garantizar un proceso de cocción con calor preciso, el COMBI-plus regula automáticamente la potencia calorífica según el alimento.

El porcentaje exacto de humedad del aire ofrece el entorno ideal para cada producto, previene la pérdida de peso y evita el sobrecocinado.

HOBART

Cómodo y sencillo

Rápida disponibilidad operativa gracias a su fácil manejo

- El panel de mando es simple e intuitivo
- Cómoda ventana panorámica
- Carga segura y ergonómica gracias a la introducción transversal

Ventana panorámica hasta un 33 % más grande

Todo a la vista

La ventana panorámica y la iluminación interior LED ofrecen una visión de conjunto de un vistazo (incluso desde lejos) de los alimentos del interior del horno combi y su punto de cocción. Y todo sin tener que abrir la puerta.

La ventana de la puerta es hasta un 33 % más grande que la de un horno con introducción longitudinal.



Ergonomía y seguridad

La introducción transversal del HOBART COMBI y COMBI-plus le permite una manipulación fácil y una carga ergonómica, gracias a la posibilidad de llevar los recipientes GN de forma ligera y segura.



COOKING

Fácil manejo gracias a un panel de mando intuitivo, legible y accesible

Sin dificultad ni explicaciones

La pantalla táctil de cristal es fácil y sencilla de manejar. ¡Comience el cocinado con pulsar un botón con el VisioPAD del COMBI y el FastPAD con opciones adicionales y pantalla completa de texto e imagen del COMBI-plus!

Los hornos combi de HOBART se ajustan con facilidad

El COMBI-plus dispone de más de 70/el COMBI de 18 recetas preguardadas, que pueden adaptarse individualmente para la temperatura interna del producto o para dar color adicional.

Despliegue su creatividad, conciba sus propias recetas y guárdelas fácilmente. Con ayuda de las imágenes, podrá acceder a ellas con total rapidez. (COMBI-plus)

Inicio en 3 segundos

Resultados reproducibles garantizados

Puede programar sus recetas personales: hasta 250 en el COMBI-plus/100 en el COMBI. Las pantallas se pueden configurar fácilmente mediante la biblioteca integrada: en el COMBI como texto y en el COMBI-plus como texto y/o imagen, a su elección.



Un programa de seguimiento especial permite representar en curvas para mejor legibilidad la recopilación de datos de un cocinado tras otro, día a día. Incluye interfaz USB.

Los programas de cocción guardados con foto en el FastPAD ofrecen un triunfo asegurado a cualquier usuario.



Fácil manejo

HOBART

Procesos fáciles y rápidos

Rapidez al cocinar, disponibilidad de uso del horno combi

- Se acabó esperar a calentar el calderín gracias a la más moderna tecnología de inyección.
- **CoreControl**, con subida de temperatura inmediata (un grado por segundo), regula automáticamente una adaptación rápida a la temperatura deseada y a la cantidad de producto. Así se evita la espera entre dos cocinados.
- Ahorro de tiempo gracias a la combinación de distintos métodos de cocinado (hasta 6 pasos por receta).
- **JetControl** enfría rápidamente la cámara de cocción con la puerta cerrada en cuanto es necesario, con agua o con aire. Se evitan las molestias de que salga vapor o calor a la cocina.

Para que pueda concentrarse en el cocinado...



Fácil limpieza: rápida, automática, económica



¡Bastan 2 segundos para iniciar el ciclo de limpieza!

No hay más que iniciarlo al finalizar su preparación y, gracias a su duración extremadamente corta, volverá a tener su horno combi HOBART disponible y recién limpio, justo a tiempo para el siguiente servicio.





Programas de limpieza*

Programa básico	17 min
Programa medio	26 min
Programa intensivo	36 min
Programas convencionales	123 min

* Valores con base en los modelos COMBI 061E / 101E / 102E

El programa de limpieza totalmente automático más rápido:

El HOBART COMBI puede limpiarse entre preparaciones y entre el servicio del mediodía y la noche en menos de media hora.

Programa la limpieza con el ajuste del tiempo y del proceso de aclarado para una semana completa. Así todo es automático.

Todo limpio

Limpe de forma económica y ecológica con HOBART, el especialista en limpieza e higiene.

Sin contacto con el detergente.

Un detergente combi rentable, que limpia y abrillanta. El sistema de limpieza totalmente automático lo aspira directamente. No se produce ningún contacto entre la piel y las tabletas o los cartuchos.

Ahorro de tiempo en ciclos de limpieza:

Ahorrrá más del 50 % en comparación con otros hornos combi. (Duración del ciclo de limpieza intensivo del COMBI-plus: 51 minutos).

HOBART

Limpio y económico ¡Ahorre agua, energía y detergente!



Con el CoreControl, el horno reduce automáticamente su potencia calorífica tras alcanzar la temperatura nominal fijada y, de este modo, reduce el consumo en un tercio.

Las combinaciones de métodos de cocinado junto con la alta precisión de temperatura minimizan la pérdida energética.

La inyección directa de vapor evita el consumo innecesario de agua y electricidad. El horno combi no necesita precalentarse durante mucho tiempo, con lo que no se excede el consumo de energía en el modo de espera.

COMBI y COMBI-plus le ofrecen un modo sencillo de cuidar el bolsillo.



COOKING

PROGRAMA DE LIMPIEZA:

Ahorre agua y detergente gracias al circuito cerrado del proceso de limpieza: hasta 50 litros de agua por ciclo de limpieza en el dispositivo de pie de 20 x 2/1.



Su valor de conexión un 22 % de media más bajo en comparación con otros dispositivos reduce enormemente los costes de electricidad.



Económico -
¡Para que tenga los
costes bajo control!

HOBART

Fiabilidad y longevidad extraordinarias

Trabajo seguro gracias al sistema de autodiagnóstico



TwinControl

En caso de que falle la pantalla, el proceso de cocinado puede llevarse a cabo con la conmutación automática a aire caliente a 180 °C. Si se toca la pantalla táctil una vez, también es posible seguir regulando el dispositivo mediante el botón de giro.

Diagnóstico automático de la calidad del agua: el horno combi indica cuando baja la calidad del agua.

El HOBART COMBI indica cuándo debe cambiarse el filtro de agua.

El acceso a todos los datos relevantes para HACCP es extremadamente simple gracias al software integrado. (COMBI-plus)



Con la introducción transversal, el cocinero no tiene que acceder a la cámara de cocción, por lo que evita el riesgo de quemaduras.

COOKING



Resistente y fiable

¡Su COMBI no le dejará en la estacada!

EN CASO DE FALLO, EL PROGRAMA DE EMERGENCIA TOMA LAS RIENDAS:

¡UN CARRO IMPACTA FUERTE CONTRA LA PUERTA DEL HORNO! Su COMBI no pierde el control.

Cierre la puerta tres veces para desencadenar el "modo de emergencia", que permite una cocción continua en modo de aire caliente a 180 °C y, a pesar de los daños, garantiza así poder seguir trabajando.



¡EL PANEL DE MANDO ESTÁ MUY DAÑADO!

Puede seguir ajustando sus programas de cocción utilizando el teclado digital de la pantalla o pulsando los botones que aumentan o reducen la temperatura.

¡EL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN DE LA PARTE TECNOLÓGICA ESTÁ SUCIO!

Para evitar un sobrecalentamiento, el horno combi limita la temperatura de cocinado e indica que el filtro sucio y la rejilla de servicio deben limpiarse.

100 % de seguridad operativa gracias al sistema TwinControl

HOBART



Gane espacio y tiempo

COMBI TOWER

La combinación de cocedor de presión a vapor y horno combi

UNA SOLUCIÓN ÚNICA EN EL MERCADO:

¡Rapidez y versatilidad en tan solo 1 m²!

Cocedor de presión a vapor

Cocción cuidadosa y sana, para conservar los nutrientes, el sabor y el aspecto del producto. Reduzca los tiempos de producción y termine antes su jornada gracias al enorme rendimiento de su COMBI TOWER.

TIEMPOS DE COCINADO RÉCORD

Verdura
21 s.



Pescado
2 min.



Patatas
6 min.



Pollo
35 min.



Horno COMBI:

Con 6 métodos de cocinado, el COMBI es una planta de producción versátil, ideal para la preparación de gratinados, bollería o carne, a bajas temperaturas o al vacío.

El COMBI garantiza un cocinado uniforme, con calor preciso, baja temperatura y un dorado consistente.

Con la combinación del cocedor de presión a vapor y el COMBI, se cumplen todas las expectativas en tan solo 1 m².



Compacto

Reduce pérdidas

Ahorra tiempo

Cuida el producto

COOKING



COMBI-mini Compacto y reducido

Como horno combi en la cocina de un restaurante, en el comedor de una oficina o en una cafetería, el COMBI-mini es la solución ideal para los requisitos de espacio y potencia.

El COMBI-mini ofrece las ventajas de uno grande en el mínimo espacio.

¡La potencia de horneado y cocción de un HOBART COMBI como solución compacta!

El COMBI-mini está disponible como dispositivo único o como TWIN.



Accesorios, equipamiento y datos técnicos

Accesorios

Número de artículo	Descripción
HAC6H	Capota de condensación para COMBI-mini 061
ACM6PT	Bastidor inferior COMBI-mini 061
ACKUSB	Juego de conexión USB
ACSC	Sonda de temperatura central insertable para asado de 3 puntos
ACSCF	Sonda de temperatura sous-vide insertable de 1 punto
HAC6&11HCE	Capota de condensación para COMBI/COMBI-plus 061/101
AC202CB102	Carro portaplatos para banquetes para COMBI/COMBI-plus 202 (102 platos, 75 mm entre guías)
AC6&1KDE	Ducha manual con función retráctil automática
OPELA	Limpieza totalmente automática para COMBI
AC20KF	Juego de filtros de grasa para COMBI/COMBI-plus 201/202

Equipamiento

Modelos	COMBI-plus	COMBI	COMBI-mini
Introducción transversal	●	●	–
Ventana panorámica	●	●	–
Iluminación por LED	●	●	●
Control VisioPAD	–	●	●
Control FastPAD	●	–	–
Pantalla táctil de cristal de 3 mm	●	●	●
AirControl	●	●	●
JetControl	●	●	●
CoreControl	●	●	●
TwinControl	●	●	●
Limpieza totalmente automática	●	○	●
Limpieza normal	–	●	–
Sonda de temperatura central	●	○	○
Sonda sous-vide	○	○	○
Datos HACCP	●	●	●
Selección de idioma	●	●	●
Ducha manual retráctil	○	○	○
Cristal interior abatible	●	●	●
Cool-Down	●	●	●
USB	●	○	○
Kit de instalación	●	●	●

● Incluido

○ Opcional

– No disponible



COOKING

Datos técnicos (COMBI-plus / COMBI)

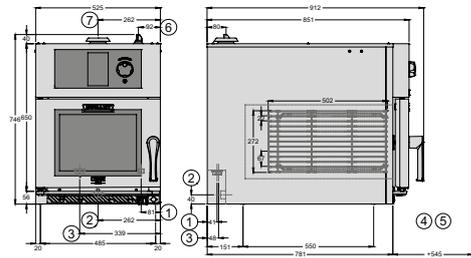
MODELOS	COMBI-plus				
	061E	101E	102E	201E	202E
Capacidad	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Cantidad de comida al día	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Distancia entre raíles	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Ancho	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Fondo	846 mm	846 mm	1.171 mm	862 mm	1.187 mm
Altura	899 mm	1.069 mm	1.069 mm	1.947 mm	1.947 mm
Peso neto	116 kg	130 kg	151 kg	275 kg	326 kg
Alimentación con agua fresca	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Conexión de drenaje	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Presión del flujo	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar
Dureza del agua recomendada	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Valor total de conexión	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
Cortacircuitos	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Tensión	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Alimentación de cable eléctrico	M32	M32	M40	M63	M63
Conexión equipotencial	M5	M5	M5	M5	M5
Clase de protección frente a salpicaduras	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Emisión de ruidos	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

MODELOS	COMBI				
	061 E / EB	101 E / EB	102 E	201 E / EB	202 E / EB
Capacidad	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
Cantidad de comida al día	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Distancia entre raíles	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Ancho	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Fondo	846 mm	846 mm	1.171 mm	862 mm	1.187 mm
Altura	899 mm	1.069 mm	1.069 mm	1.947 mm	1.947 mm
Peso neto	113 / 117 kg	126 / 130 kg	151 kg	250 / 261 kg	320 / 350 kg
Alimentación con agua fresca	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Conexión de drenaje	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Presión del flujo	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar
Dureza del agua recomendada	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Valor total de conexión	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
Cortacircuitos	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Tensión	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Alimentación de cable eléctrico	M32	M32	M40	M63	M63
Conexión equipotencial	M5	M5	M5	M5	M5
Clase de protección frente a salpicaduras	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Emisión de ruidos	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

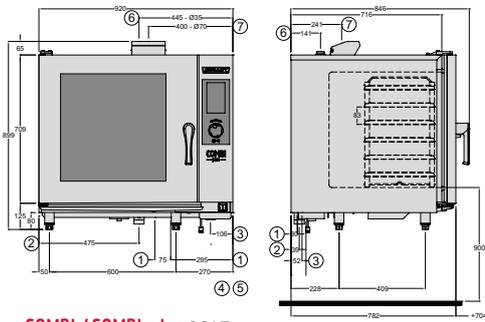
E = Eléctrico, EB = Caldera eléctrica



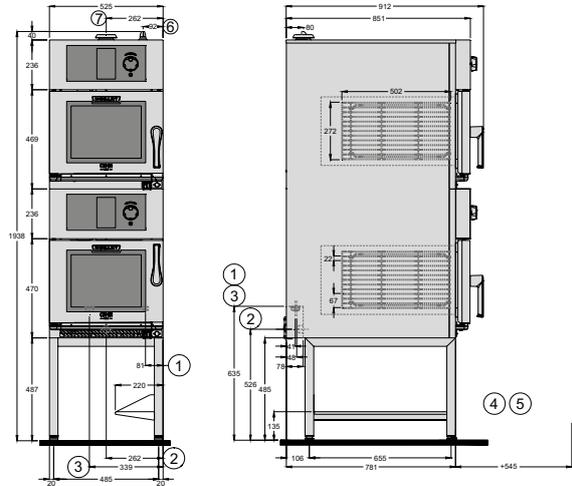
Dibujos y datos técnicos



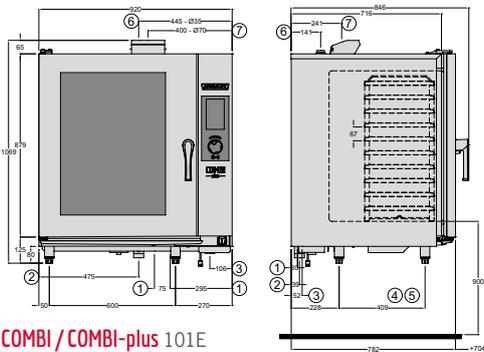
COMBI-mini 061E



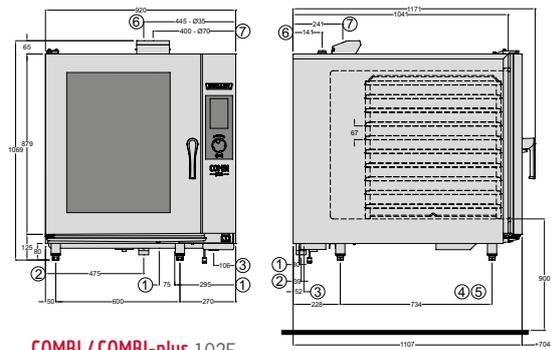
COMBI/COMBI-plus 061E



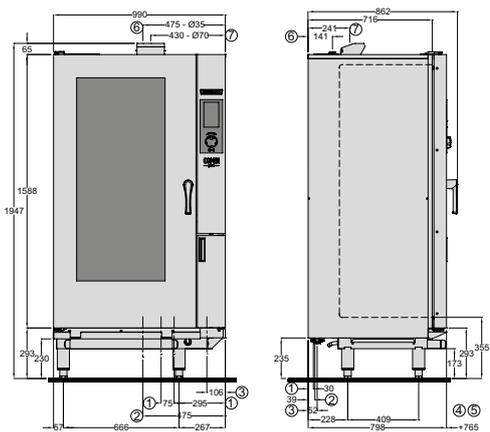
COMBI-mini 661E TWIN



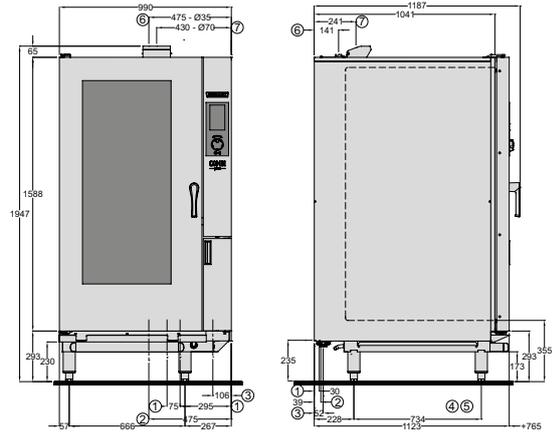
COMBI/COMBI-plus 101E



COMBI/COMBI-plus 102E



COMBI/COMBI-plus 201E



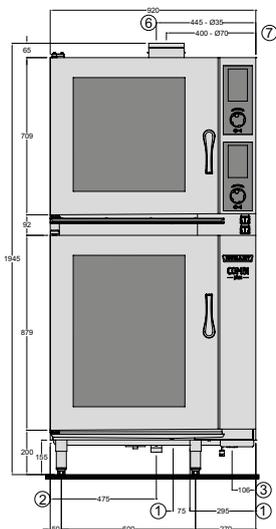
COMBI/COMBI-plus 202E

COOKING

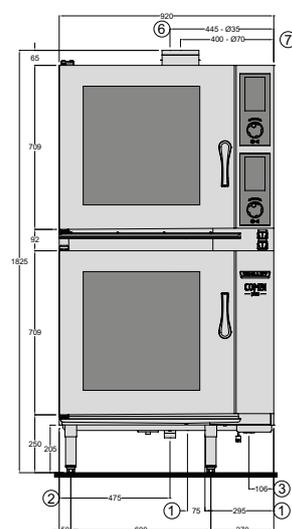
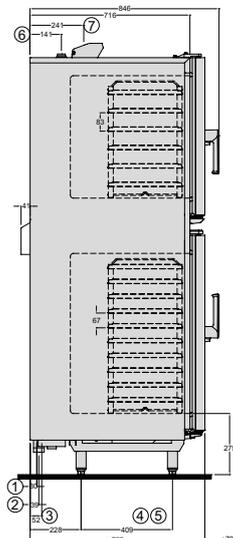
Datos técnicos (TWIN y COMBI-mini)

MODELOS	COMBI-plus		COMBI		COMBI-mini	
	611E (TWIN)	661E (TWIN)	611E (TWIN)	661E (TWIN)	061Ev2	661Ev2 (TWIN)
Capacidad	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 (20 mm)	12 x 1/1 GN (20 mm)
Cantidad de comida al día	80 – 160	80 – 120	80 – 160	80 – 120	20 – 40	40 – 80
Distancia entre raíles	83/67 mm	83 mm	83/67 mm	83 mm	22 mm	22 mm
Ancho	920 mm	920 mm	920 mm	920 mm	525 mm	525 mm
Fondo	887 mm	887 mm	887 mm	887 mm	912 mm	912 mm
Altura	1.945 mm	1.825 mm	1.945 mm	1.825 mm	746 mm	1.938 mm
Peso neto	216 kg	205 kg	216 kg	205 kg	72 kg	143 kg
Alimentación con agua fresca	max. 25 °C	max. 25 °C				
Conexión de drenaje	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	1"	1"
Presión del flujo	1,5 – 6 bar	1,5 – 6 bar				
Dureza del agua recomendada	0 – 3° dH	0 – 3° dH				
Valor total de conexión	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
Cortacircuitos	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 16 A	3 x 20 A
Tensión	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Alimentación de cable eléctrico	M40	M40	M40	M40	M25	M32
Conexión equipotencial	M5	M5	M5	M5	M5	M5
Clase de protección frente a salpicaduras	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Emisión de ruidos	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

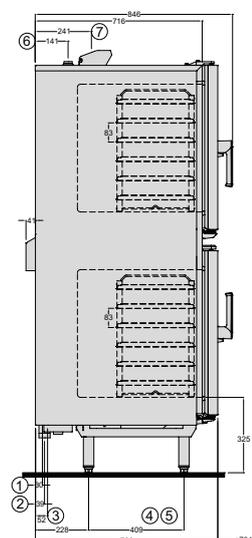
E = Electro



COMBI / COMBI-plus 611E TWIN



COMBI / COMBI-plus 661E TWIN



HOBART



LA EMPRESA

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 6.900 empleados en 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.



**NUESTRO ENFOQUE:
INNOVADOR – ECONÓMICO – ECOLÓGICO**

HOBART registra multitud de patentes cada año. Esto es excepcional en el sector. Pero para nosotros, la innovación es más que la suma de patentes. Ser innovadores significa que le facilitamos el trabajo y le ahorramos costes y recursos. Le ofrecemos valor añadido. Y no solo lo decimos nosotros, lo confirman nuestros clientes satisfechos con los numerosos premios que hemos recibido año tras año. Ser rentables significa sentar, como líderes en innovación, las bases para los costes operativos y los consumos de recursos. De este modo se beneficia usted y el medio ambiente. Ser sostenibles significa tratar los recursos de forma responsable. Y esto no solo se aplica para el uso de nuestros productos, sino también para toda la empresa: desde la adquisición y la producción hasta la logística. Así, en nuestra sede de Offenburg solo utilizamos electricidad ecológica. Para nosotros, la sostenibilidad tiene un nombre: CO₂NSEQUENT.

**HOBART  SERVICE
COMPETENTE – RÁPIDO – FIABLE**

Los técnicos de servicio HOBART y los socios de atención 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.



HOBART

**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



Werkkundendienst +49 180 345 6258
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
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

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

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
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

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
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
Fax: +81 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 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 | Sathorn | Bangkok | 10120
Phone: +66 2 675 6279 81 | Fax: +66 2 675 6282
enquiry@hobartthailand.com | 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 Prospekt beruhen auf dem Stand 04/2021. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this brochure are correct as of 04/2021. We reserve the right to technical or design modifications.

Los datos de este prospecto se basan en la actualización del 04/2021. Reservado el derecho a modificaciones técnicas o del modelo.

