

HOBART

CUISSON
FOUR MIXTE CHEF'S COMBI







LA MEILLEURE PERFORMANCE

Chez HOBART, nous sommes fiers de fournir des équipements de cuisine fiables, innovants et de haute qualité, conçus pour vous permettre de relever tous les défis quotidiens. Avec HOBART, tout est possible.

Let's make it happen!

L'ESSENTIEL, RIEN DE PLUS!





HOBART



CHEF'S **COMBI**

HOBART

DE NOMBREUX MARCHÉS
D'innombrables défis
1 SOLUTION



RESTAURATION COMMERCIALE

Bistrot & café /
Hôtel & restaurant



RESTAURATION COLLECTIVE

Hôpital / Maison de retraite & de soins /
Cantine / École & université



BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Filiale de boulangerie-pâtisserie /
Site de production / Industrie boulangère



BOUCHERIE

Boucherie /
Industrie de production de viande



CATERING AÉRIEN



MARINE





L'ESSENTIEL, RIEN DE PLUS.

SIMPLICITÉ, PERFORMANCE, COÛTS RÉDUITS

Un four mixte qui vous permet d'obtenir exactement la qualité de cuisson que vous souhaitez. Un écran clair qui réagit à la vitesse de l'éclair et est très facile à utiliser, même pour un personnel de cuisine non qualifié. Un appareil extrêmement facile à entretenir : faible consommation de ressources et nettoyage économique grâce à des tablettes de nettoyage spéciales.

Avec le CHEF'S COMBI, tout cela est possible.

L'ESSENTIEL EN BREF

COMBI OS

Système d'exploitation intuitif et réactif qui s'adapte à vos besoins

COMBI CLIMATE CONTROL

Gestion performante des conditions de cuisson pour des résultats de cuisson exceptionnels.

Cuisson manuelle avec AUTO CLIMATE

Pour votre cuisson manuelle, précise, rapide et simple d'utilisation.

COMBI GUIDE

Assistant de cuisson intelligent qui vous assure des résultats de cuisson optimaux et reproductibles, quelle que soit la personne aux commandes.

COMBI CARE

Nettoyage automatique. Propre, rapide et surtout économique.

MENU MIX

Chargement mixte, en toute simplicité.

NOS SOLUTIONS POUR LES BESOINS SPÉCIFIQUES

Variantes d'appareils superposés

Flexibilité maximale et diversité des cuissons sur une surface minimale. Il suffit de placer deux CHEF'S COMBI l'un au-dessus de l'autre pour multiplier votre potentiel de cuisson.

Systèmes pour banquets

Pour des événements de 30 à plusieurs milliers de couverts, utilisez notre solution banquet. Les assiettes sont disposées à froid et régénérées sur des chariots spéciaux dans le CHEF'S COMBI.

Porte à charnière à gauche

(pour four mixte à 6 ou 10 niveaux) :

Pour une accessibilité optimale au CHEF'S COMBI, le sens d'ouverture de la porte peut être adapté en option selon la disposition de votre cuisine.

Collecteur de graisse intégré

Pour éviter tout problème de stagnation de graisse dans le système d'évacuation, nous proposons une solution de séparation intégrée des graisses. La graisse est collectée dans des conteneurs externes et peut être facilement traitée.

Hotte à condensation

Les hottes à condensation permettent d'installer le CHEF'S COMBI dans des endroits sans hotte centrale. La vapeur qui s'échappe est collectée, condensée et évacuée par l'écoulement de l'appareil.



LES MODÈLES ADAPTÉS À CHAQUE BESOIN !

CHEF'S COMBI 061

Capacité : 6 x 1/1 GN
Nbre de repas quotidien : 30 - 100
Charge totale maximale : 30 kg



CHEF'S COMBI 062

Capacité : 6 x 2/1 GN
Nbre de repas quotidien : 60 - 200
Charge totale maximale : 60 kg



CHEF'S COMBI 101

Capacité : 10 x 1/1 GN

Nbre de repas quotidien : 80 - 150

Charge totale maximale : 50 kg



CHEF'S COMBI 102

Capacité : 10 x 2/1 GN

Nbre de repas quotidien : 150 - 300

Charge totale maximale : 100 kg



CHEF'S COMBI 201

Capacité : 20 x 1/1 GN

Nbre de repas quotidien : 150

Charge totale maximale : 100 kg



CHEF'S COMBI 202

Capacité : 20 x 2/1 GN

Nbre de repas quotidien : 300

Charge totale maximale : 200 kg



CHEF'S COMBI TWIN

Pour des capacités encore plus grandes dans le même espace. Tous les modèles ci-dessus peuvent être superposés.

Un kit d'empilage permet de combiner les fours. Par exemple : 2 x 6 niveaux, ou 1 x 6 et 1 x 10 niveaux.





QUALITÉ DE CUISSON OPTIMALE

COMBI CLIMATE CONTROL

Gestion performante des conditions de cuisson pour des résultats exceptionnels.

Indispensable à la qualité exceptionnelle des plats : la puissance de cuisson agit avec précision sur les produits. Le CHEF'S COMBI est équipé de toutes les technologies et de tous les équipements essentiels pour rendre votre cuisson encore meilleure.

Qu'il s'agisse de griller, rôtir, cuire au four, à la vapeur, pocher ou cuire sous vide, vous maîtrisez avec précision vos cuissons, obtenez exactement les résultats désirés.

Faites confiance au CHEF'S COMBI.

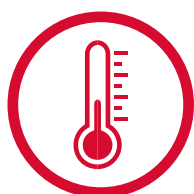
LES FONCTIONS CLÉS



L'humidification permet d'obtenir des résultats de cuisson de boulangerie exceptionnels, une mie moelleuse, une croûte brillante et croustillante.



Convection de 30 à 300 °C. Vapeur de 30 à 100 °C
Vapeur chaude de 101 à 130 °C et combinaison de cuisson par convection et vapeur de 30 à 300 °C.



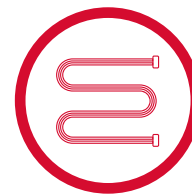
Commande précise de la température au degré près - indispensable à la préparation de produits sensibles ou à la cuisson sous vide.



La régulation de l'humidité de 0 à 100 % grâce à sa sonde garantit une humidité correcte au pourcentage près, même à des températures en dessous de 100 °C.



Déshumidification à haut rendement pour créer une croûte dorée et croustillante, tout en assurant une coloration uniforme, même en charge pleine.



Résistances puissantes pour des temps de chauffe courts et une compensation rapide de la perte en température lors de charge pleine ou d'ouverture fréquente de la porte, pratique lors d'un service à la carte.



5 vitesses de ventilation, incluant le cycle intermittent, permettent une adaptation idéale aux spécificités des produits à cuire.

QUALITÉ DE CUISSON OPTIMALE

COMBI GUIDE - VOTRE ASSISTANT DE CUISSON

Pour des résultats de cuisson optimaux et reproductibles à l'infini

Bénéficiez de l'expertise de cuisson offerte par le CHEF'S COMBI. Suivez le guide rapide et simple pour créer des plats savoureux à votre goût. Peu importe ce que vous préparez ou qui cuisine, le CHEF'S COMBI produit toujours les mêmes résultats. Il vous suffit d'indiquer le résultat souhaité et CHEF'S COMBI s'occupe du reste.

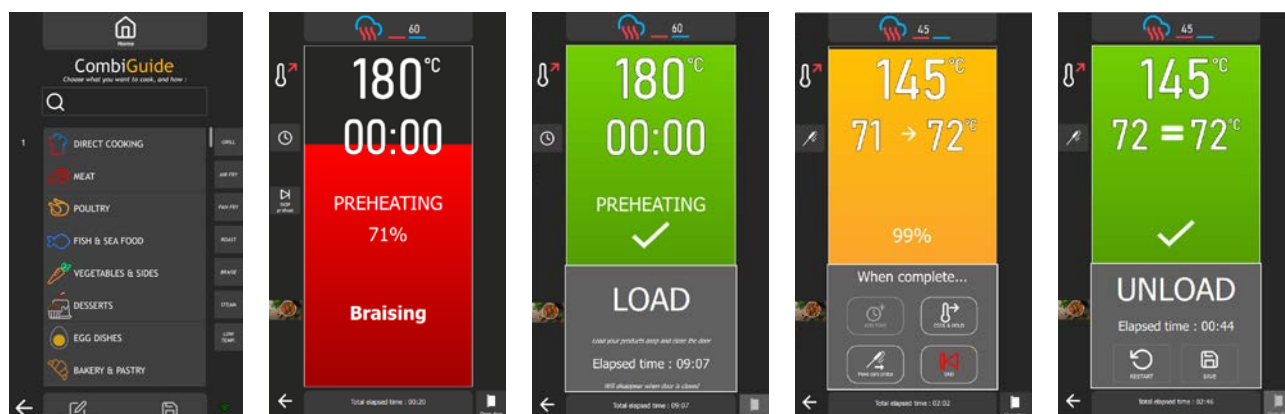
Vous pouvez vérifier à tout moment tous les réglages de cuisson clés et les ajuster si nécessaire.

**Toute l'aide dont vous avez besoin
à portée de main.**

Pas d'apprentissage fastidieux.

Il vous suffit de préciser comment vous souhaitez que vos aliments soient cuits. Le CHEF'S COMBI configure alors automatiquement les paramètres de cuisson optimaux.

Selon la quantité d'aliments à cuire, la fonction de reconnaissance de la charge effectue des ajustements pour garantir des résultats de cuisson constants et homogènes.



FOUR MIXTE **CHEF'S COMBI**

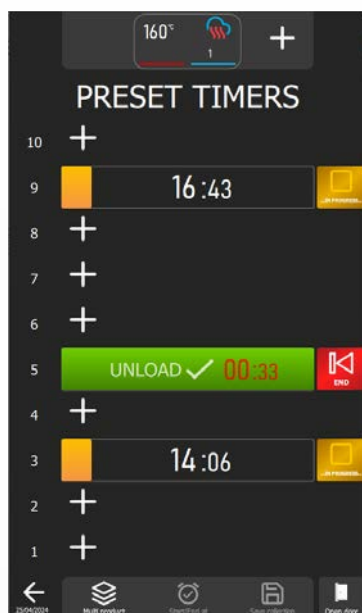
MENU MIX

Charges mixtes en toute simplicité - pour une incroyable variété de plats

MENU MIX régule chaque niveau de cuisson avec précision, à la seconde près. Il vous suffit de charger les aliments et de choisir votre option. Le CHEF'S COMBI vous avertira une fois la cuisson terminée.

Si vous le souhaitez, MENU MIX peut également vous suggérer quelques plats qui se marient bien ensemble. Vous pouvez même planifier et enregistrer un menu mixte pour plus tard. Le CHEF'S COMBI garantit que tout sera exactement comme vous l'aviez imaginé.

Des résultats exceptionnels à chaque fois.



Pour les charges mixtes, chaque niveau est contrôlable à la seconde près. Tout est réglable rapidement et facilement. Le CHEF'S COMBI vous avertit dès qu'un plat est prêt.



CombiGuide

Screen manager



HOBART

HOME



Cook



CombiGuide



Delta T



Retherm



MenuMix



Protocols



Top 12



Create



History



Rinse



Quick



Light



Strong



Settings

2024/03/24

FACILITÉ D'UTILISATION

COMBI OS

Tout devient plus simple et plus rapide

Basé sur un concept de fonctionnement moderne et une électronique haute performance, COMBI OS donne un nouveau sens au terme « facile à utiliser ». Le temps de réponse aux commandes est plus rapide que jamais et les longs délais de démarrage après la mise en marche du four appartiennent désormais au passé.

Vous pouvez également concevoir votre propre interface utilisateur et choisir les équipements dont vous souhaitez disposer. Tout le reste est masqué. Il vous suffit d'utiliser la fonction « glisser-déposer ». Et voici la définition de la simplicité et de la vitesse réinventée.

**Cuisiner avec le CHEF'S COMBI,
c'est un vrai plaisir.**

L'essentiel en bref :

Décidez ce que vous voulez voir sur votre écran et ce que vous voulez masquer.

- Les temps de réponse courts évitent les longs délais lors de l'utilisation du four.
- Fonctionnalités similaires à celles d'un smartphone (glisser, balayer, etc.) sur un écran tactile haute résolution de 10 pouces.

FACILITÉ D'UTILISATION

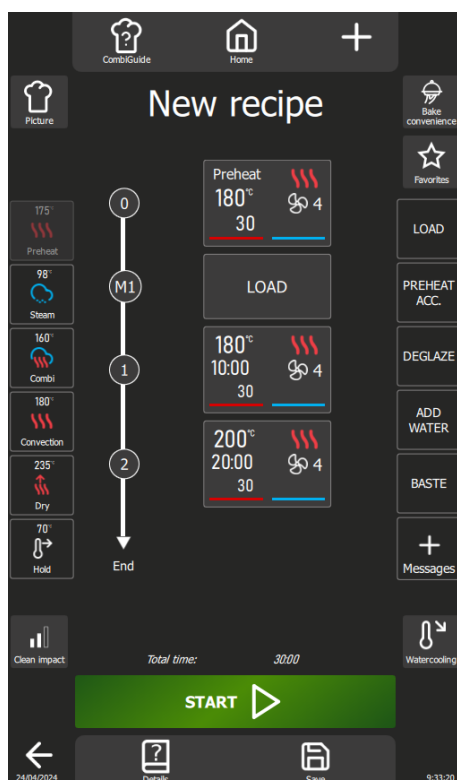
CUISSON MANUELLE AVEC AUTO CLIMATE

Vous avez les commandes

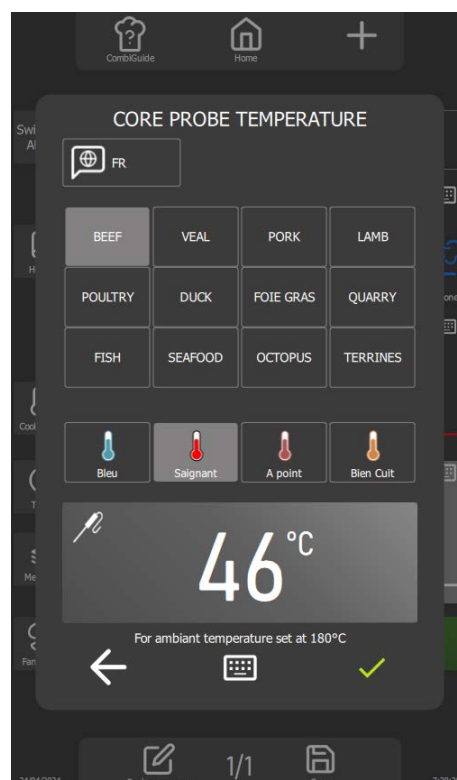
Le CHEF'S COMBI fait exactement ce que vous lui demandez. Il exécute vos consignes et adapte les conditions de l'enceinte de cuisson en conséquence.

Son utilisation est claire et simple, vous êtes informé à chaque étape de vos cuissons. Lorsque vos paramètres de cuisson vous conviennent, mémorisez-les dans la bibliothèque, et personnalisez-les avec une image si vous le souhaitez.

Après tout, la cuisson manuelle doit être précise, facile et rapide.

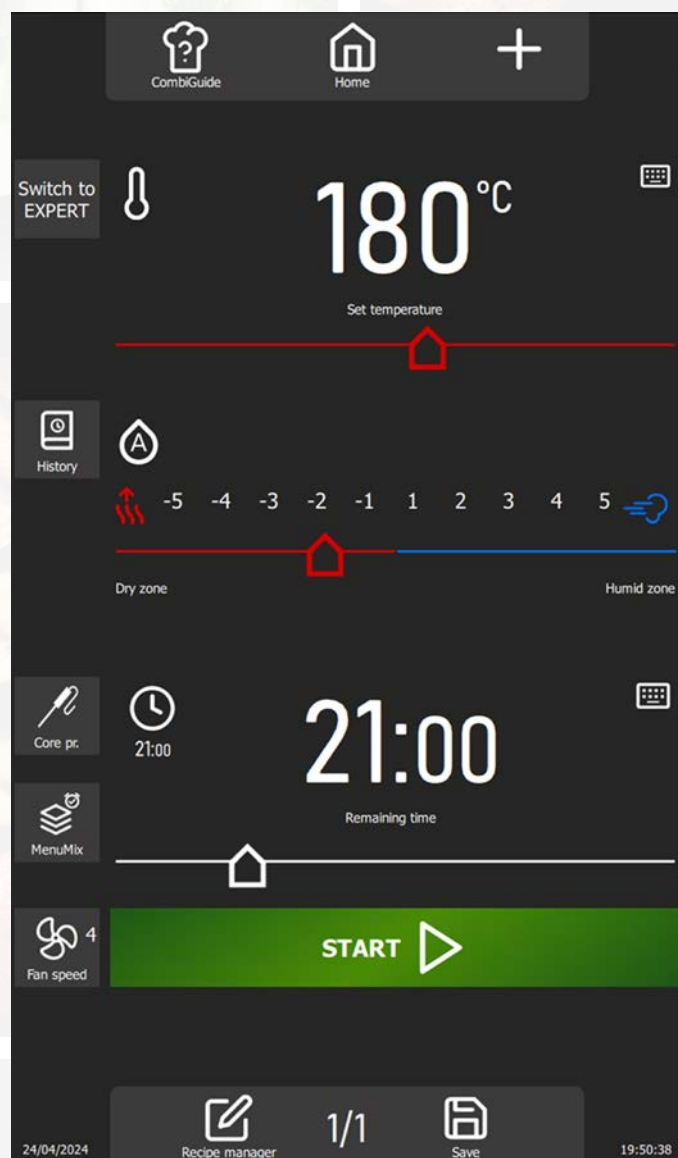


C'est un jeu d'enfant de créer des programmes avec des éléments de cuisson prédéfinis.

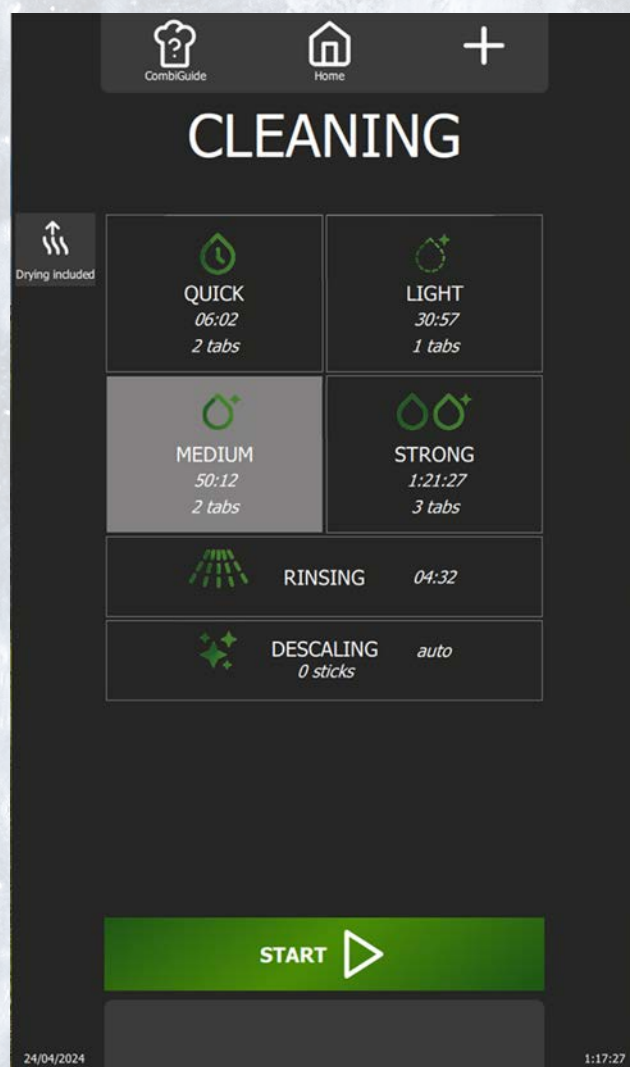


L'assistant de la sonde à cœur prodigue des conseils précis sur la température à utiliser pour vos cuissons à cœur.

FOUR MIXTE CHEF'S COMBI



AUTO CLIMATE assiste la configuration manuelle de vos cuissons, si vous le souhaitez. Choisissez la température et AUTO CLIMATE règle l'ambiance adéquate de l'enceinte de cuisson.



- ✓ L'utilisation de produits de nettoyage en tablette rend le nettoyage simple et sûr.
- ✓ Large gamme de programmes de nettoyage adaptés au niveau de salissure.
- ✓ La détection automatique des salissures avec proposition de nettoyage permet d'économiser des ressources.

NETTOYAGE FACILE

COMBI CARE – NETTOYAGE ET ENTRETIEN AUTOMATIQUES

Économique, sûr et hygiénique

Insérer une tablette de nettoyage, démarrer le programme et rentrer chez soi. Le nettoyage peut être aussi simple que cela. En un rien de temps, l'enceinte de cuisson, la chaudière et l'évacuation de l'appareil sont impeccables, entretenus et exempts de dépôts calcaires.

Si nécessaire, le CHEF'S COMBI peut être nettoyé en quelques minutes grâce au programme rapide.

Grâce à une technologie spéciale et à la détection des salissures, le CHEF'S COMBI nécessite moins de produits chimiques, d'énergie et de temps que les fours combinés conventionnels.

**COMBI CARE préserve l'environnement
et votre budget.**



RENTABILITÉ ÉLEVÉE

FAIBLES COÛTS D'EXPLOITATION

Vérifiez par vous-même

Avec le CHEF'S COMBI, vous maîtrisez toujours vos coûts. Il est l'un des plus économiques de sa catégorie, en particulier pendant son fonctionnement.

Sa conception économe en énergie et sa consommation d'eau minimale en font une solution rentable pour tout type d'utilisation.

Et avec des coûts de nettoyage réduits et une utilisation minimale des ressources, du temps et de l'espace, le CHEF'S COMBI permet de réaliser des économies substantielles. Mais la rentabilité du CHEF'S COMBI ne s'arrête pas là. Son prix d'achat initial est également étonnamment abordable, vous offrant un four mixte haute performance sans vous ruiner.

Restaurant servant environ 200 repas par jour.*

	Coûts annuels avec les fours mixtes conventionnels fabriqués avant 2016	Coûts avec le CHEF'S COMBI	Économies annuelles
Matières premières Utilisez jusqu'à 15 %* de matières premières en moins. Le COMBI CLIMATE CONTROL, associé au COMBI GUIDE, garantit des résultats de cuisson optimaux et réduit la perte de poids des produits.	105 600 €	89 670 €	15 930 €
Énergie Réduction des coûts énergétiques pouvant atteindre 15 %* grâce à une bonne isolation et à des systèmes de commande efficaces.	61 200 kWh/an, 0,25 € par kWh = 15 300 €	52 020 kWh/an, 0,25 € par kWh = 13 005 €	2 295 €
Temps de travail* Réduction de la charge de travail grâce au CombiGuide, à une utilisation rapide et facile et à des temps de cuisson plus courts.	900 heures par an, 25 € par heure = 22 500 €	540 heures par an, 25 € par heure = 13 500 €	9 000 €
Consommation d'eau pour le nettoyage** COMBI CARE garantit un nettoyage efficace avec une faible consommation d'eau :	18 032 litres par an, 4 € par m ³ = 72 €	16 128 litres par an, 4 € par m ³ = 64 €	8 €

Économies annuelles 27 233 €

* Par rapport aux fours mixtes fabriqués avant 2016

** Hypothèse : fonctionnement 20 jours par mois (déjeuner et dîner). Utilisation de deux fours mixtes 10 x 1/1GN, 14 nettoyages en moyenne par mois

FOUR MIXTE CHEF'S COMBI



Restaurant servant environ 1 000 repas par jour.*

	Coûts annuels avec les fours mixtes conventionnels fabriqués avant 2016	Coûts avec le CHEF'S COMBI	Économies annuelles
Matières premières Utilisez jusqu'à 15 %* de matières premières en moins. Le COMBI CLIMATE CONTROL, associé au COMBI GUIDE, garantit des résultats de cuisson optimaux et réduit la perte de poids des produits.	300 000 €	255 000 €	45 000 €
Énergie Réduction des coûts énergétiques pouvant atteindre 15 %* grâce à une bonne isolation et à des systèmes de commande efficaces.	308 000 kWh/an, 0,25 € par kWh = 77 000 €	261 800 kWh/an, 0,25 € par kWh = 65 450 €	11 550 €
Temps de travail* Réduction de la charge de travail grâce au CombiGuide, à une utilisation rapide et facile et à des temps de cuisson plus courts.	5 800 heures par an, 25 € par heure = 145 000 €	3 480 heures par an, 25 € par heure = 87 000 €	58 000 €
Consommation d'eau pour le nettoyage** COMBI CARE garantit un nettoyage efficace avec une faible consommation d'eau :	51 520 litres par an, 4 € par m ³ = 210 €	46 080 litres par an, 4 € par m ³ = 184 €	26 €

Économies annuelles 114 576 €

* Par rapport aux fours mixtes fabriqués avant 2016

** Hypothèse : fonctionnement 20 jours par mois (déjeuner et dîner). Utilisation de deux fours mixtes 20 x 1/1GN, 20 nettoyages en moyenne par mois

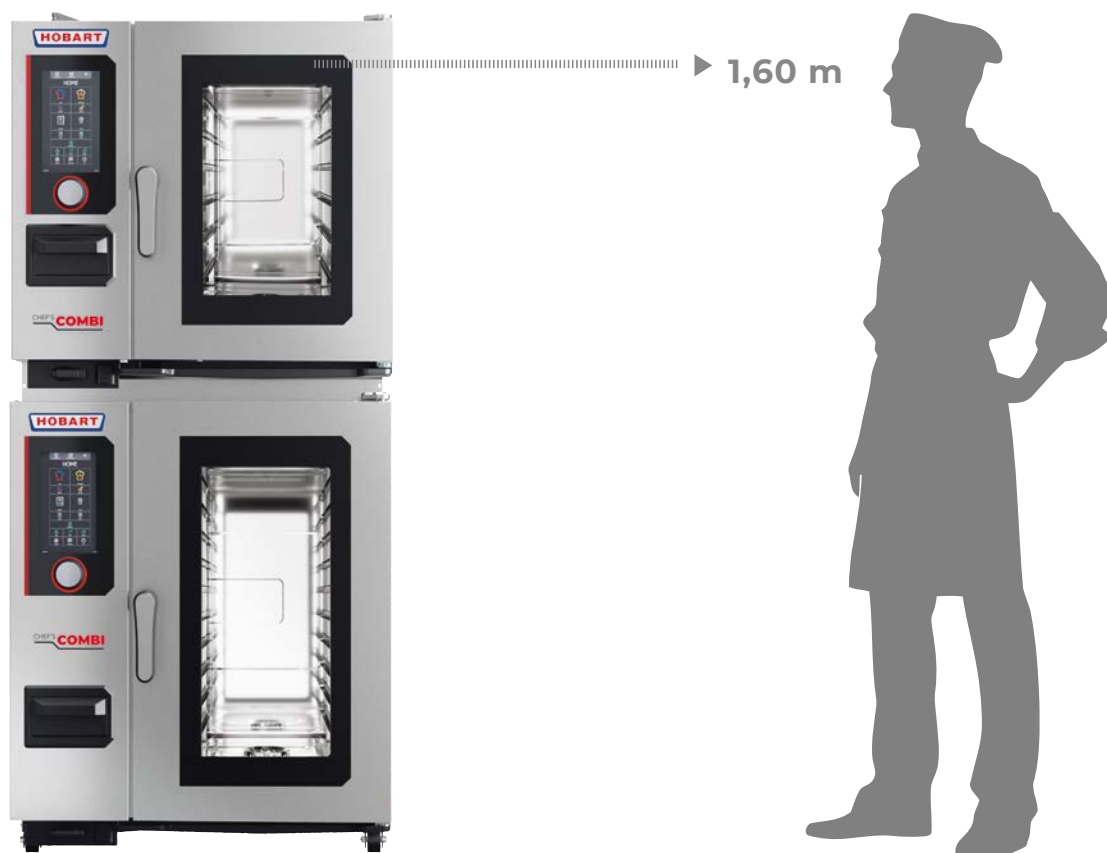
SÛR ET DURABLE

LE CHEF'S COMBI EST SÛR

Hauteur de casier maximale : 1,60 m.

Les organismes professionnels réclament depuis longtemps une hauteur maximale pour le casier supérieur. Nous sommes conscients du rôle que nous jouons.

Nous avons décidé de limiter la hauteur de casier maximale à 1,60 m de tous les CHEF'S COMBI, en particulier dans les variantes d'appareils superposés. Le CHEF'S Combi offre également de nombreux équipements de sécurité afin de réduire au maximum le risque d'accident.



LE CHEF'S COMBI EST DURABLE

Économisez systématiquement
les ressources

Depuis des décennies, agir de manière durable est pour nous une évidence. Notre contribution à la durabilité commence dès le développement des produits. C'est là que nous recherchons des solutions innovantes et respectueuses de l'environnement, et cela se traduit au sein de notre usine de production par une utilisation d'énergies renouvelables et des équipements de fabrication modernes.

Le CHEF'S Combi est le résultat de ce travail. Il fait partie des systèmes de cuisson qui consomme le moins de ressources.

Pour préserver notre planète.



SERVICE

Les fours et systèmes HOBART offrent une grande fonctionnalité et une excellente rentabilité. C'est également l'objectif de la stratégie de service technique à la clientèle de HOBART.

En coopération avec notre réseau mondial de partenaires, nous garantissons une installation, une configuration et une assistance parfaites, même pour les solutions système les plus complexes, et donc une fiabilité opérationnelle maximale.

La planification de l'installation, de la mise en service et de la maintenance est un aspect central pour le succès durable des projets de technologie des systèmes.

Grâce à notre expérience, nos capacités et notre réseau, nous pouvons élaborer des plans de service spécifiques aux clients et aux projets afin de garantir une disponibilité optimale du service et un fonctionnement durable et pérenne.

- Centre de formation HOBART
- Assistance technique HOBART
- 13 000 pièces de rechange en stock pour une livraison express
- Kits de pièces de rechange spécifiques à chaque projet
- Réseau mondial de partenaires locaux hautement qualifiés et régulièrement formés
- Expertise du directeur technique régional HOBART



**PARTENAIRES DE
SERVICE HOBART
DANS LE MONDE
ENTIER**

SMARTCONNECT



HOBART APPLICATION SMARTCONNECT

L'essentiel en bref

Grâce à la nouvelle application HOBART SmartConnect, vous avez la possibilité de recevoir gratuitement pendant 5 ans sur votre smartphone un aperçu complet et instantané de l'état de votre four.

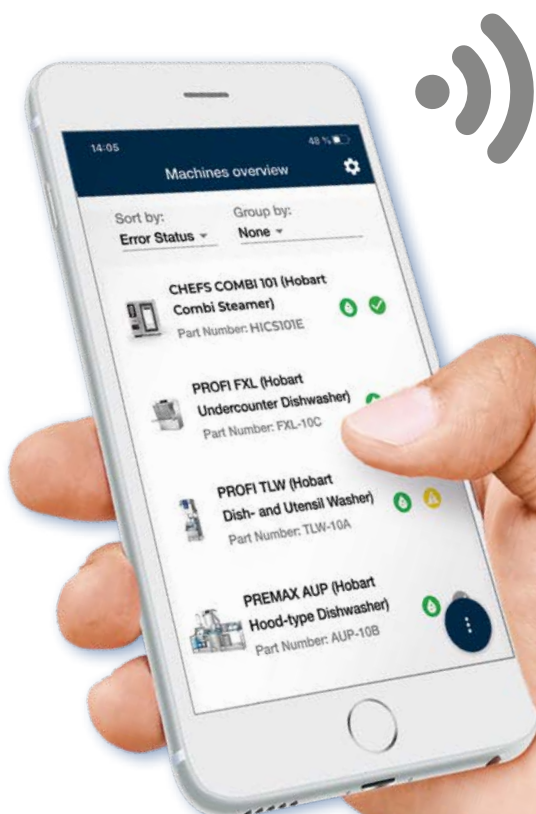
Connectez-vous, maîtrisez, gagnez en efficacité

Grâce à ces données, vous pouvez éviter les temps d'arrêt et contacter le service clientèle HOBART ou un partenaire de service agréé. SmartConnect fournit également des instructions illustrées pour les petits dysfonctionnements afin que vous puissiez les corriger vous-même.

Vue d'ensemble de toutes les fonctions

- État de votre four (gardez une vue d'ensemble de l'état de tous vos équipements)
- Informations sur le four (avec tous les réglages et informations importantes du four)
- Enregistrement des messages d'erreur (vous êtes également informé des erreurs système par courriel)
- Calculateur des coûts d'exploitation (récapitulatif des frais de consommation)
- Informations sur l'hygiène (informations sur les courbes de température et les nettoyages effectués)
- Cycles de travail (données relatives à l'efficacité d'utilisation du four)

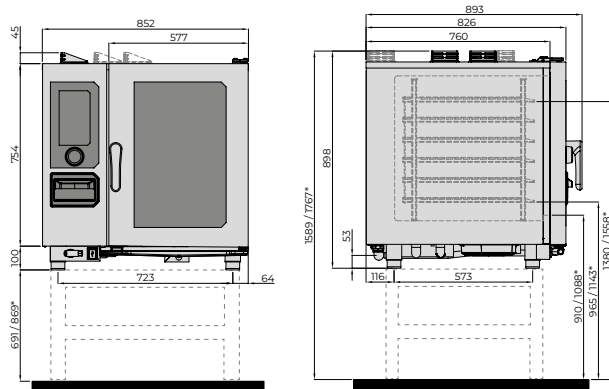
Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de SmartConnect dans différents pays et différentes langues et d'autres informations sur www.HobartSmartConnect.fr.



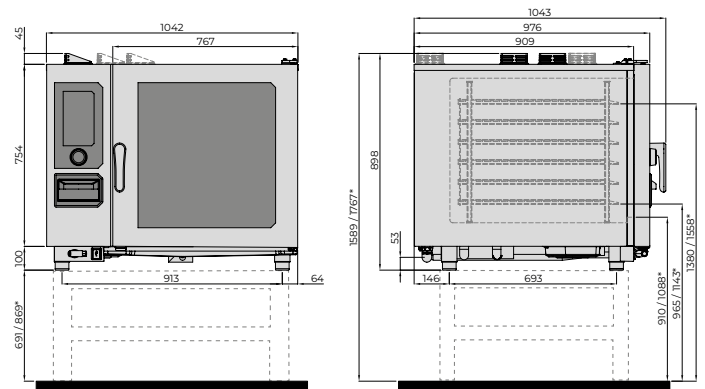
HOBART
SMART
CONNECT

SCHÉMAS

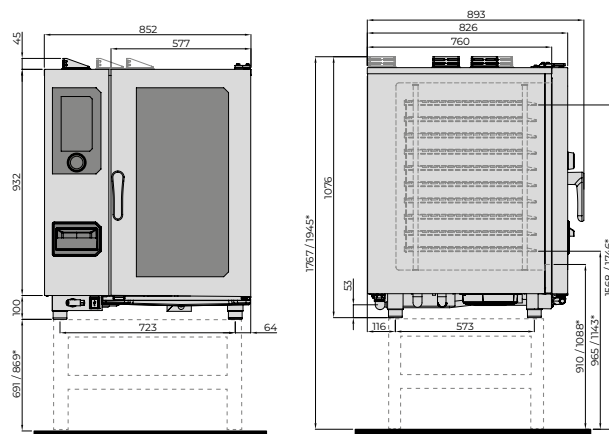
CHEF'S COMBI 061E/G



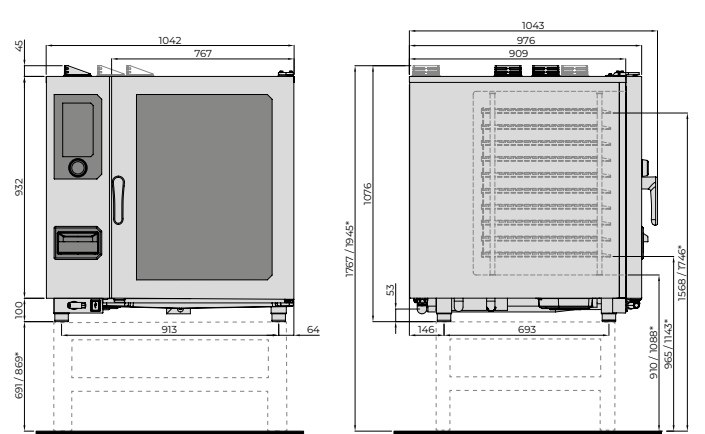
CHEF'S COMBI 062E/G



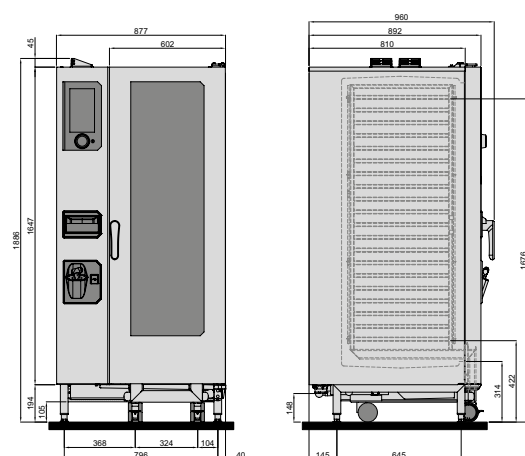
CHEF'S COMBI 101E/G



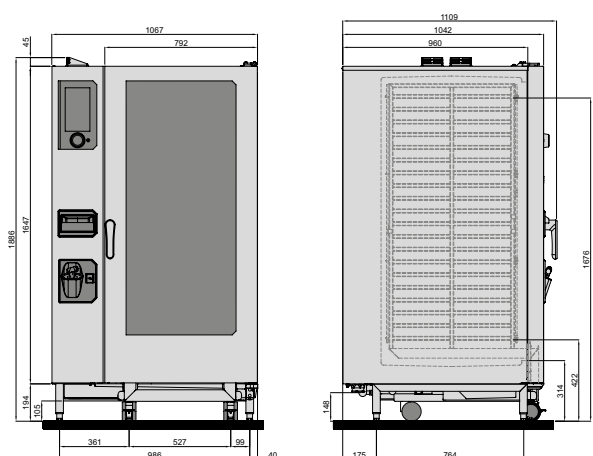
CHEF'S COMBI 102E/G



CHEF'S COMBI 201E



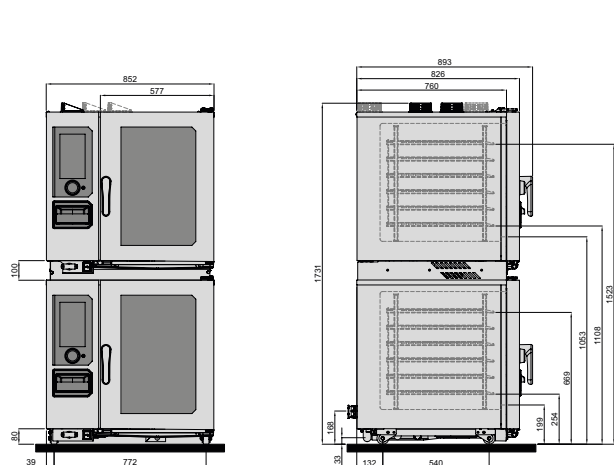
CHEF'S COMBI 202E



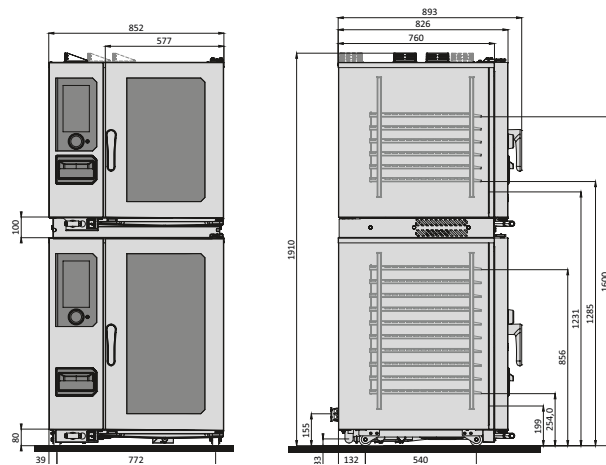
* En fonction de la hauteur du cadre de base HOBART

SCHÉMAS

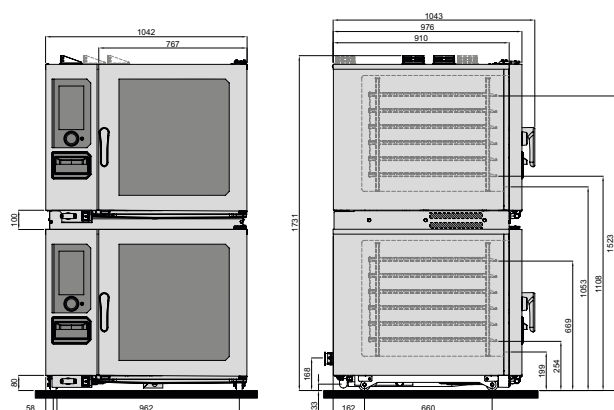
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 061E/G*



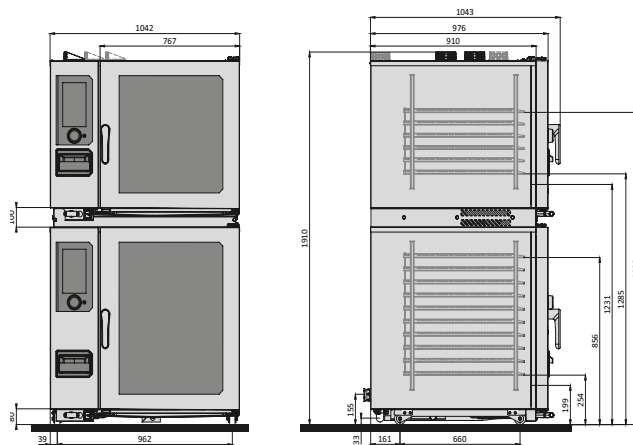
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 101E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 062E/G + 062E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 062E/G + 102E/G*



* Un kit d'empilage est nécessaire pour la combinaison de 2 appareils.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLES	CHEF'S COMBI	
	061E/G	062E/G
Capacité	6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN
Nbre de repas quotidien	30 - 100	60 - 200
Charge longitudinale	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Hauteur maximale des plateaux	65 mm	65 mm
Distance entre les niveaux	83 mm	83 mm
Charge maximale par casier	5 kg	10 kg
Charge totale maximale	30 kg	60 kg
Largeur / Profondeur / Hauteur	852 / 826 / 898 mm	1 042 / 976 / 898 mm
Tuyau de raccordement à l'eau	R 3/4"	R 3/4"
Évacuation de l'eau	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (min/max)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bars)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bars)

ÉLECTRIQUE/GAZ	ÉLECTRIQUE	GAZ	ÉLECTRIQUE	GAZ
Poids	140 kg	180 kg	170 kg	219 kg
Charge connectée	10,5 kW	15 kW / 0,5 kW (gaz/électrique)	21,9 kW	30 kW / 0,6 kW (gaz/électrique)
Protection par fusible	3 x 16 A	1 x 16 A	3 x 35 A	1 x 16 A
Raccordement principal	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V
Puissance en mode convection	10,3 kW	15 kW	21,6 kW	30 kW
Puissance en mode vapeur	9 kW	15 kW	17,5 kW	25 kW
Raccordement au gaz*	-	G 3/4"	-	G 3/4"

*Types de gaz : gaz naturel G20 / G25 / G25.3, gaz liquéfié G31 / G30. La pression d'alimentation correspondante doit être garantie pour un fonctionnement correct.

ÉQUIPEMENT

Inclus :

- Interface USB intégrée
- Sonde de température à cœur avec trois points de mesure
- Connectivité via Ethernet
- Douchette intégrée et fonction de pulvérisation/jet commutable
- Stockage et récupération des données HACCP via USB ou via notre application « HOBART SmartConnect »
- Détection du degré de salissure avec suggestion du cycle de nettoyage approprié

En option :

- Porte à charnière réversible (charnière à gauche)
- Collecte des graisses
- Le Wi-Fi et le Bluetooth sont disponibles en option via une clé USB
- Sonde de température à cœur externe (USB) avec un point de mesure pour les aliments fins ou très petits

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLES	CHEF'S COMBI			
	101E/G	102E/G	201E	202E
Capacité	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Nbre de repas quotidien	80 - 150	150 - 300	150	300
Charge longitudinale	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Hauteur maximale des plateaux	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm
Distance entre les niveaux	67 mm	67 mm	66 mm	67 mm
Charge maximale par casier	5 kg	10 kg	5 kg	10 kg
Charge totale maximale	50 kg	100 kg	100 kg	200 kg
Largeur / Profondeur / Hauteur	852 / 826 / 1 075 mm	1 042 / 976 / 1 075 mm	877 / 960 / 1 886 mm	1 067 / 1 109 / 1 886 mm
Tuyau de raccordement à l'eau	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Évacuation de l'eau	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (min/max)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bars)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bars)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bars)	150/600 kPa (1,5 bar / 6 bars)

ÉLECTRIQUE/GAZ	ÉLECTRIQUE	GAZ	ÉLECTRIQUE	GAZ	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Poids	155 kg	200 kg	190 kg	245 kg	259 kg	336 kg
Charge connectée	18,2 kW	25 kW / 0,5 kW (gaz/électrique)	35,9 kW	42 kW / 0,6 kW (gaz/électrique)	36,7 kW	65,7 kW
Protection par fusible	3 x 32 A	1 x 16 A	3 x 63 A	1 x 16 A	3 x 63 A	3 x 100 A
Raccordement principal	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V	3 NAC 400 V	1 NAC 230 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Puissance en mode convection	18 kW	25 kW	35,6 kW	jusqu'à 42 kW	36 kW	64,7 kW
Puissance en mode vapeur	17,5 kW	25 kW	35 kW	jusqu'à 42 kW	35 kW	52,5 kW
Raccordement au gaz*	-	G 3/4"	-	G 3/4"	-	-

*Types de gaz : gaz naturel G20 / G25 / G25.3, gaz liquéfié G31 / G30. La pression d'alimentation correspondante doit être garantie pour un fonctionnement correct.

ACCESSOIRES

- Kit d'empilage TWIN - deux fours mixtes, simplement combinés l'un sur l'autre
- Cadres de base
- Cadres de suspension
- Technologie d'évacuation d'air/hottes d'aspiration
- Chariots à casiers à assiettes
- Chariot pour modèles à 20 plateaux
- Systèmes de préparation et de service pour banquets
- Accessoires de cuisson (plateaux, grilles, etc.)
- Kit de raccordement des appareils

PRODUITS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Tablettes de nettoyage CHEF'S COMBI

Tablettes de nettoyage très efficaces qui permettent un haut niveau d'hygiène et d'économies. Adaptées individuellement aux besoins d'un entretien optimal des appareils, elles répondent aux exigences de qualité les plus élevées.

Bâtonnets d'entretien CHEF'S COMBI

Les bâtonnets d'entretien simplifient l'entretien du four mixte. Leurs ingrédients protègent activement contre les dépôts de calcaire et les salissures dans la chambre de cuisson et le cuiseur vapeur. Ils garantissent un entretien optimal régulier de l'ensemble du système et donc une grande fiabilité de fonctionnement.



NOTRE ENTREPRISE

Nous sommes HOBART

HOBART est l'un des principaux fabricants mondiaux de lave-vaisselle professionnels et fournisseur renommé d'équipements de cuisson, de préparation et de technologies environnementales. Fondée en 1897 à Troy dans l'Ohio, la société HOBART emploie aujourd'hui plus de 6.900 personnes dans le monde entier. Sur son site de production d'Offenburg en Allemagne, HOBART développe, produit et vend des équipements de lavage dans le monde entier. Des restaurants, des hôtels, des établissements de soins, des boulangeries, des boucheries, des supermarchés, des compagnies aériennes, des bateaux de croisière, des équipementiers automobiles, des centres de recherche et des entreprises pharmaceutiques du monde entier font confiance à nos produits innovants qui ont fait leurs preuves en terme de rentabilité et d'écologie depuis plus de 125 ans.

Une société du groupe ITW.

NOS PRIORITÉS

Innovation – économie – durabilité

Voilà notre philosophie. Être **innovant**, cela signifie pour nous poser encore et toujours de nouveaux jalons techniques, avec une véritable valeur ajoutée pour le client. Notre centre de technologies et notre centre d'innovations spécialisés dans la technique de lavage, tous deux situés à notre usine en Allemagne, nous permettent de relever ce défi. De ce concentré d'innovations naissent des produits de haute qualité qui nous permettent de renforcer notre position de précurseur d'innovation. Être **économique**, c'est pour nous être une référence en matière de coûts d'exploitation et de consommation de ressources et révolutionner constamment le marché. Être **écologique**, cela signifie avoir une gestion responsable des ressources et une politique énergétique durable. Cela s'applique non seulement au fonctionnement de nos produits, mais aussi, d'une manière générale à tous les secteurs de notre entreprise, tels que les achats et la production.



Laverie



Cuisson



Préparation



Traitement des déchets

HOBART SERVICE

Compétence – rapidité – fiabilité

Les techniciens du service HOBART ainsi que les partenaires HOBART sont de véritables spécialistes. Grâce à des formations intensives et à de nombreuses années d'expérience, ces techniciens disposent de connaissances exceptionnelles et détaillées des produits. C'est pourquoi les interventions de maintenance et de dépannage sont toujours réalisées avec compétence, rapidité et fiabilité.

PERFORMANCE TOTALE

Dans votre cuisine

Chez HOBART, nous sommes fiers de fournir des équipements de cuisine fiables, innovants et de haute qualité conçus pour vous permettre de relever tous les défis du quotidien - avec HOBART, tout est possible.

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
Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

Service:

Werkskundendienst +49 800 600 1313
für Österreich +43 820 240 599

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