

**HOBART**

**TECHNIKA GOTOWANIA**  
**WIELOFUNKCYJNA PATELNIĄ UCHYLNA PRECIPAN**





WIELE F

1 URZĄDZENIE

# UNKCJI





**HOBART**

## **NAJWYŻSZA WYDAJNOŚĆ W TWOJEJ KUCHNI**

Jako firma HOBART jesteśmy dumni, że możemy zaoferować absolutnie niezawodne, innowacyjne i wysokiej jakości urządzenia do Twojej kuchni. Zaprojektowaliśmy je i wyprodukowaliśmy, aby jak najlepiej sprostać nawet największym wymaganiom podczas codziennej pracy w kuchni.

**Let's make it happen!**

# WIELOFUNKCYJNA PATELNIĄ UCHYLNA **PRECIPAN**



## **GASTRONOMIA**

Bar & pub / Bistro & kawiarnia/  
Hotel & restauracja



## **CATERING**

zaopatrzenie kantyn i kuchni komercyjnych /  
wydarzeń masowych / catering imprezowy



## **ŻYWIENIE ZBIOROWE**

Szpitala / Domy spokojnej starości & domy opieki  
Kantyny / Edukacja - szkoła & uniwersytet





## INTELIĞENTNE ROZWIĄZANIA DO GOTOWANIA HOBART

### ZAUF AJ NAJLEPSZYM!

Zaufaj kompetencjom firmy HOBART: łatwa obsługa, bezwzględna niezawodność, wyjątkowa ekonomiczność i szybkie czyszczenie.

**Zawsze idealne rezultaty gotowania:** Ty jesteś szefem i to Ty decydujesz, jak ma wyglądać gotowanie!

**Łatwa obsługa i brak błędów:** po co komuś komplikacje, jeśli wszystko może być tak łatwe?!

**Ekonomiczność:** idealna kontrola kosztów!

**Bardzo szybkie i łatwe czyszczenie:** nawet w czasie przerw!

**Pojemność:** różne wielkości modeli dopasowane do potrzeb!

**Praktyczne utrzymanie:** serwis wszystkich urządzeń z jednego źródła!



**COMBI**

Piec konwekcyjno-parowy



**GTP**

Piec ciśnieniowo-parowy



**TOWER**

Połączenie COMBI i GTP

## Modele

POMAGAMY W PODEJMOWANIU DECYZJI!

### **PRECIPAN HBPT 10**

POJEMNOŚĆ 100 l

300 dań w dwóch strefach temperatury. To urządzenie idealnie nadaje się dla mniejszych firm cateringowych, kantyn lub domów opieki. Modele 10E oraz 10HE z „funkcją wysokiej mocy” pozwalają na bardzo szybkie gotowanie. Do zagotowania 100 litrów wody potrzeba zaledwie 24 minut.



### **PRECIPAN HBPT 15**

POJEMNOŚĆ 150 l

Największy model umożliwia przygotowanie 500 dań za jednym razem. Trzy strefy temperatur zapewniają niezwykłą elastyczność. Urządzenie o pojemności 150 litrów jest często wykorzystywane w szpitalach i dużych kuchniach centralnych. Modele 15E oraz 15HE z „funkcją wysokiej mocy” pozwalają na bardzo szybkie gotowanie. Precipan HBPT 15HE pozwala na podgrzanie od temperatury 20°C do 250°C w ciągu zaledwie 4,5 minuty.





## PRECYZJA I SPÓJNOŚĆ

## NIEZAWODNOŚĆ NAWET PRZY DUŻYCH ILOŚCIACH

Precipan to praktyczne **wielofunkcyjne urządzenie kuchenne**, które eliminuje potrzebę stosowania dużej liczby kuchennych sprzętów i znacznie redukuje obciążenie personelu.

Dzięki niej kołysanie ciężkimi patelniami należy do przeszłości, a przyrządzanie kilogramów makaronu lub głębokie smażenie dużych porcji żywności z maksymalną dokładnością nigdy nie było tak łatwe i bezpieczne.

### Precipan oznacza precyzję

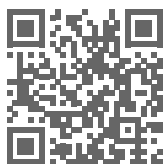
Zawsze idealne rezultaty gotowania. Dlatego przyrządzanie potraw sprawia tyle radości!

### Niezawodny pomocnik

Zastosowanie Precipan zwiększa produktywność kucharza i personelu kuchennego oraz znacznie zwiększa szybkość przyrządzania potraw.

### Jedno urządzenie do wszystkich zadań

Precipan oferuje następujące funkcje w jednym urządzeniu: gotowanie, prażenie, smażenie, duszenie, blanszowanie, gotowanie we wrzątku, sous vide, gotowanie ciśnieniowe i gotowanie na parze.



Więcej informacji



## IDEALNE REZULTATY GOTOWANIA

### 3 TRYBY DZIAŁANIA W JEDNYM: MODUŁOWE I WYDAJNE

#### PATELNIĄ

##### **Łatwo jest uzyskać doskonały smak pieczeni!**

Precipan zapewnia maksymalną wydajność podczas obsmażania. Duże ilości mięsa lub warzyw można obsmażać na dwóch lub trzech strefach grzewczych na podstawie patelni o grubości 15 mm, osięgającej do 250 C, i utrzymywać ich ciepło w energooszczędny sposób. Bez wysiłku można przygotowywać nawet puddingi i sosy, które nigdy nie będą przywierać do patelni.



#### GARNEK

##### **Każdy typ makaronu wyjdzie idealnie!**

Zagotowanie 100 litrów wody wymaga jedynie 24 minut. Z pomocą opcjonalnego systemu windy do koszy można bez wysiłku przygotować każdy makaron „al dente”. Funkcja ciśnieniowego gotowania dostępna jako opcja może jeszcze bardziej zwiększyć wydajność w kuchni!



#### FRYTOWNICA

##### **Tu nic nie przywiera!**

Opcjonalny system automatycznej windy do koszy zapewnia dokładny czas przygotowywania smażonych produktów z dokładnością co do sekundy. Kosze są automatycznie opuszczane i umieszczane na patelni oraz z niej zdejmowane. Olej po smażeniu można bezpiecznie spuścić za dotknięciem przycisku lub za pomocą funkcji przechylania.



# IDEALNE REZULTATY GOTOWANIA

## WYSOKOWYDAJNA PODSTAWA PATELNI

### Wydajność i precyzja

Tajemnicą Precipan jest szczególnie gruba podstawa patelni o wysokiej wydajności i bardzo krótkich czasach reakcji.

Korzystanie z różnych **stref grzewczych** z dokładnym ustawieniem temperatury jest wyjątkowo łatwe. W razie potrzeby można wykorzystać pełną moc lub tylko tyle, aby utrzymać temperaturę potraw. Zyskujesz pełną elastyczność i zawsze uzyskasz idealne rezultaty. Bez wysiłku!

Wytrzymała konstrukcja i wyrefinowana technologia zapewniają **ekstremalnie szybkie podgrzewanie** oraz bardzo **równomierne rozprowadzenie ciepła** w patelni Precipan.

Bardzo gruba, wysokowydajna podstawa patelni w optymalny sposób przechowuje ciepło, dzięki czemu wystarczy **niewiele energii**, aby utrzymać temperaturę potraw.

Precipan mierzy temperaturę żywności nie tylko na dnie, ale też na **ściance bocznej**. Zapewnia to równomierne rozprowadzenie ciepła i jeszcze lepsze rezultaty gotowania.

- ① Gruba warstwa izolacji
- ② Wysokowydajne elementy grzewcze

### Twoje korzyści

- Odporna na zarysowania podstawa o grubości 15 mm z grubą warstwą izolacji
- Specjalny stop przewodzący ciepło zapewnia precyzyjną i stabilną kontrolę temperatury z dokładnością co do stopnia, nawet przy niskich temperaturach
- Szybkie podgrzewanie i bardzo równomierne rozprowadzenie ciepła
- Maksymalnie 3 indywidualne strefy grzewcze do równoczesnego przygotowywania zapewniają maksymalną elastyczność (w przypadku mniejszych ilości można użyć tylko jednej strefy)
- Brak przywierania lub przypalania żywności dzięki wytrzymałej powierzchni ze stali nierdzewnej
- Wysoka wydajność energetyczna
- Potrawy o stałej, najwyższej jakości i nawet o 15% mniej strat produktów

### Przykład

Precipan rozgrzewa się od temperatury 20°C do 250°C w ciągu zaledwie 4,5 minuty.



- ③ Specjalny stop przewodzący ciepło
- ④ Wytrzymała powierzchnia ze stali nierdzewnej





## FUNKCJA CIŚNIENIOWEGO GOTOWANIA

Gdy liczy się czas

### Nawet o 25% szybciej

Opcjonalna funkcja ciśnieniowego gotowania to drzwi do nowego świata wydajności i jakości.

Ciśnienie i temperatura 103°C skracają czas gotowania w porównaniu z konwencjonalnymi metodami gotowania. Ciśnienie pozwala jeszcze lepiej zachować smak żywności oraz utrzymać kolor, witaminy i składniki odżywcze.



### Twoje korzyści

- W pełni automatyczne wytwarzanie i uwalnianie ciśnienia
- Łatwe i bezpieczne zastosowanie
- Intensywny smak potraw
- Maksymalne utrzymanie koloru, witamin i składników odżywczych

### Zoptymalizowane czasy gotowania



**25% mniej czasu**

Rwana wieprzowina **90 min.** kontra 120 min.



**16% mniej czasu**

Ziemniaki **15 min.** kontra 18 min.



**25% mniej czasu**

Duszone mięso **120. min** kontra 160 min.

**HOBART**



## PROSTA OBSŁUGA

### W PEŁNI AUTOMATYCZNA KONTROLA WODY

W pełni automatyczny system dozowania wody zapewnia napełnianie wodą z dokładnością co do litra bez zbędnego oczekiwania. **Doprowadzanie zimnej i gorącej wody** pozwala skrócić czas podgrzewania.



### MINIMALNY WYSIŁEK PRZY CZYSZCZENIU

Z patelnią Precipan nie tylko gotowanie jest wydajne – czyszczenie po użyciu też jest łatwe i nieskomplikowane.

#### Twoje korzyści

- Odpływ bezpośrednio w patelni z przyłączem do kanalizacji
- Elektryczny mechanizm przechylenia (pełne 90 stopni)
- Automatyczne doprowadzanie wody (zimnej i gorącej) i szybkie napełnianie: 100 l w 8 min
- Zintegrowany prysznic zwijany automatycznie
- Obwodowa rynna odprowadzająca 90% wody czyszczącej w kontrolowany sposób bez ryzyka przelania.

### INTUICYJNE STEROWANIE

**Wyświetlacz obsługowy** (FastPad2) zapewnia wyjątkowo łatwą obsługę Precipan, z którą poradzi sobie nawet nieprzeszkolony personel kuchenny. Wyświetlacz i pokrętło sterujące są obniżone i dzięki temu zabezpieczone przed uderzeniami. Kolejna zaleta: budowa panelu sterowania jest identyczna jak w piecu konwekcyjno-parowym HOBART COMBI-plus.

#### Twoje korzyści

- Kolorowy wyświetlacz ze sterowaniem graficznym i pokrętłem
- Intuicyjna, łatwa do opanowania koncepcja obsługi
- 3 tryby działania: ręczny, automatyczny, serwis
- Szybka zmiana temperatury (w strefach)
- Proces gotowania zaczyna się w zaledwie 3 sekundy
- Obszerna baza przepisów i łatwa zmiana programów
- Dostęp z przodu: technicy mają łatwy dostęp do serwisowania urządzenia. Nie trzeba go przesuwac.
- Wytrzymałe zabezpieczenie wyświetlacza



# PROSTA OBSŁUGA

## ERGONOMICZNE GOTOWANIE

Konstrukcja Precipan zapewnia wyjątkowo **ergonomiczny załadunek i wyładunek**. **Elektryczna funkcja przechylania** przechyla komorę pod pełnym kątem 90 stopni, co ułatwia wylewanie płynnego posiłku i wyczyszczenie podstawy patelni. Pokrywę można z łatwością otwierać i zamykać ręcznie – bez żmudnego oczekiwania jak w przypadku systemów elektrycznych.

## SYSTEM AUTOMATYCZNEJ WINDY DO KOSZY

Opcjonalna automatyczna winda do koszy do gotowania i głębokiego smażenia zapewnia, że wszystkie produkty są gotowane z dokładnością co do sekundy. Bezpośrednio po przygotowaniu jedzenie jest automatycznie podnoszone z wody lub oleju i można je bezpiecznie wyciągnąć.





## FUNKCJA ZDALNEGO GOTOWANIA

Urządzenie może być kontrolowane ręcznie lub automatycznie. **Funkcja zdalnego gotowania** umożliwia również gotowanie nocą. Precipan nie tylko optymalizuje procesy gotowania, ale pozwala również zaoszczędzić na kosztach robocizny.

## ELASTYCZNE OPCJE MONTAŻU

Oprócz montażu **montażu na ścianie albo instalacji na nóżkach lub cokołach** Precipan jest również dostępna na kółkach. Dzięki temu można używać jej tam, gdzie jest potrzebna. Taka konfiguracja zapewnia wyjątkową elastyczność w szczególności dla firm cateringowych, które przyrządzają posiłki w różnych lokalizacjach.



## PANEL PRZEDNI Z 3 PORTAMI

Z przodu Precipan znajdują się trzy porty, które ułatwiają codzienną pracę z wielofunkcyjnym urządzeniem kuchennym:

- gniazdo 230 V do podłączenia blendera lub innych małych urządzeń
- port do sondy temperatury rdzenia
- Podłączenie USB



## ŁATWA KONSERWACJA

Przemysłana konstrukcja sprawia, że konserwacja i serwisowanie patelni Precipan jest szczególnie łatwe, ponieważ wewnętrzne komory roboczej urządzenia jest dostępne **od przodu**. Nie trzeba go przesuwać.

# EKONOMICZNOŚĆ

## ZAUTOMATYZOWANE PROCESY

Precipan nie tylko zastępuje różne urządzenia kuchenne, ale pozwala też zaoszczędzić na personelu, ponieważ wiele funkcji odbywa się **w pełni automatycznie przy odrobinie obsługi**. Przy dużych objętościach i krótkich czasach gotowania pozwala **zaoszczędzić sporo czasu** w procesach produkcyjnych, a dzięki dużej pojemności znacznie zmniejsza liczbę kroków, które personel kuchenny musi wykonać w ciągu dnia.

## WYSOKA WARTOŚĆ DODANA

Dzięki zautomatyzowanemu i precyzyjnemu przyrządzaniu **potraw marnowanie** żywności wskutek przypalenia lub przegotowania należy do przeszłości. Podczas obsmażania Precipan zapewnia nawet o **15 % mniejsze straty na masie żywności**.

## SZYBKA AMORTYZACJA

Inwestycja w Precipan **zaczyna zwracać się już od pierwszego dnia**, ponieważ urządzenie **zastępuje pełnego pracownika**. W przypadku usług cateringowych przy 400 posiłkach dziennie okres amortyzacji jest krótszy niż rok.

Dzięki prostej i intuicyjnej obsłudze cały kuchenny zespół szybko zaznajomi się z funkcjami wielofunkcyjnego urządzenia i błyskawicznie przekona się o jego możliwościach i wydajności.



	WYLICZENIE ROCZNYCH OSZCZĘDNOŚCI	ROCZNE OSZCZĘDNOŚCI
<b>KOSZTY PRODUKTÓW</b> Nawet o 10% mniejsze straty mięsa dzięki innowacyjnej technologii podgrzewania oraz gotowaniu w niskiej temperaturze i gotowaniu ciśnieniowemu	Roczny koszt sprzedaży mięsa przy przygotowywaniu około 400 posiłków dziennie 100 000 €	10 000 €
<b>KOSZTY ENERGII</b> Nawet o 20% mniejsze zużycie energii	Oszczędność około 10 000 kWh/rocznie* 0,25 €/kWh	2 500 €
<b>ROCZNE OSZCZĘDNOŚCI*</b>		<b>= 12 500 €</b>

Żywnienie zbiorowe przy około 400 posiłkach dziennie

\*W porównaniu z konwencjonalnymi kotłami i frytownicami do głębokiego smażenia





## ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

### NIESAMOWITA EFEKTYWNOŚĆ

Precipan oszczędza energię we wszystkich procesach przygotowywania posiłków w kuchni, ponieważ **łączy procesy gotowania** i w ten sposób zastępuje wiele pojedynczych urządzeń.

#### Więcej korzyści

- Krótsze gotowanie to nie tylko oszczędność czasu, ale i energii
- Izolowana podstawa patelni przechowuje energię przez długi czas i utrzymuje temperaturę podczas gotowania partiami
- Wysoka wydajność energetyczna: o 20 % większa ekonomiczność niż w porównywalnych urządzeniach

### NISKIE ZUŻYCIE WODY

Doprowadzanie wody jest **w pełni automatyczne i precyzyjne**, dzięki czemu do przygotowywania posiłków zużywana jest tylko absolutnie niezbędna ilość wody. Podczas czyszczenia Precipan automatycznie odprowadza zużyta wodę do okalającej rynny i **minimalizuje wymagany nakład czyszczenia ręcznego**. Dzięki praktycznemu zintegrowanemu spustowi patelni woda serwisowa bezpośrednio spływa i nie może się wylać.

Precipan wymaga zaledwie 10 litrów wody do czyszczenia – o 60 % mniej niż porównywalnych urządzeniach.





## SERWIS


Maszyny i systemy firmy HOBART zapewniają maksymalną funkcjonalność i oszczędność kosztów. Taki też jest cel strategii serwisu technicznego HOBART.

We współpracy z naszą globalną siecią partnerów gwarantujemy instalację, konfigurację i wsparcie w zakresie nawet najbardziej złożonych rozwiązań systemowych i tym samym maksymalną możliwą niezawodność operacyjną.

Planowanie instalacji, włączenia do eksploatacji i utrzymanie są centralnym aspektem wpływającym na zrównoważony sukces projektów technologii systemowych.

Dzięki naszemu doświadczeniu, możliwościom i sieci partnerów jesteśmy w stanie realizować plany serwisowe spełniające wymagania klientów i konkretnych projektów, zapewniając optymalną dostępność serwisu oraz długotrwałą i zrównoważoną eksploatację.

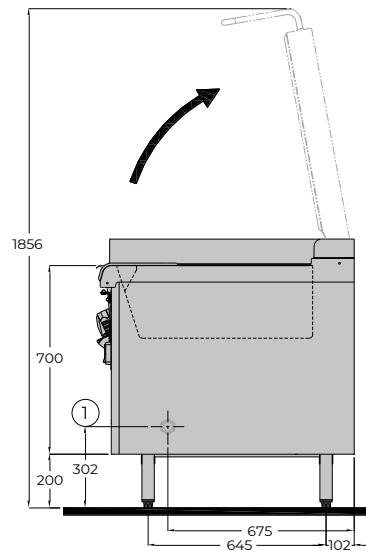
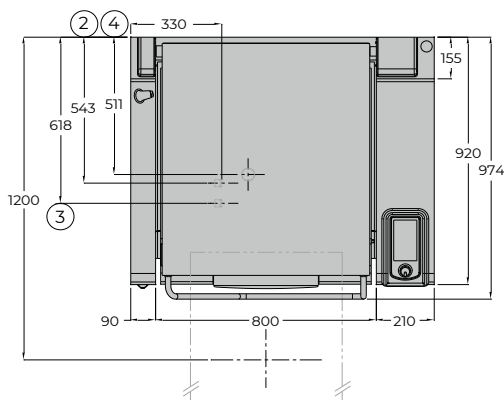
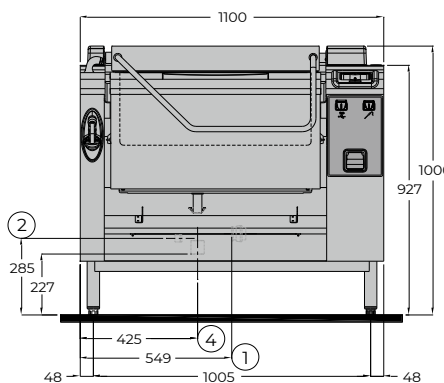
- Centrum szkoleniowe HOBART
- Infolinia pomocy technicznej HOBART
- 13 000 części zamiennych dostępnych stale do ekspresowej dostawy
- Pakiety części zamiennych do konkretnych projektów
- Sieć wykwalifikowanych lokalnych partnerów na całym świecie, uczestniczących w regularnych szkoleniach
- Ekspertyza regionalnych kierowników technicznych HOBART



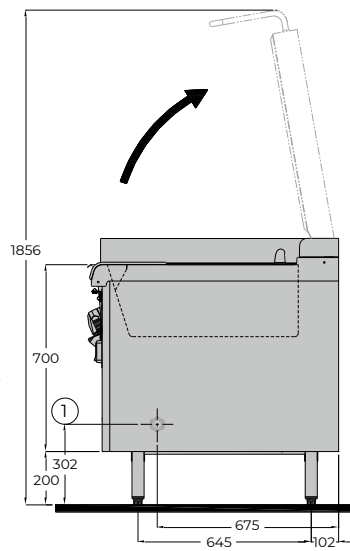
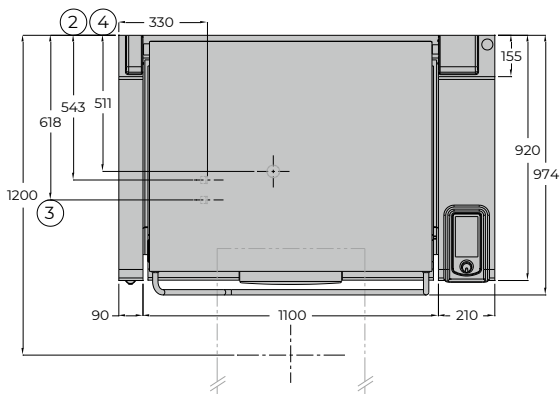
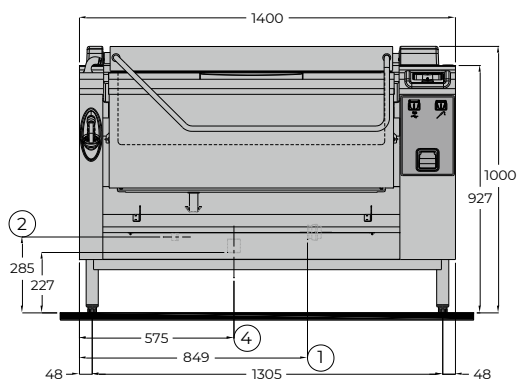
**PARTNERZY SERWISOWI  
HOBART NA  
CAŁYM ŚWIECIE**

## RYSUNKI

**PRECIPAN HBPT 10(H)E**  
POJEMNOŚĆ 100 l



**PRECIPAN HBPT 15(H)E**  
POJEMNOŚĆ 150 l



[1] Przyłącze elektryczne 400 / 50 / 3N

[2] Przyłącze czystej wody zimnej G 3/4"

[3] Przyłącze czystej wody ciepłej G 3/4"

[4] Przyłącze odpływu G 1 1/2"

## WYPOSAŻENIE

MODELE	HBPT 10 E	HBPT 10 HE	HBPT 15 E	HBPT 15 HE
Zintegrowany prysznic zwijany automatycznie	●	●	●	●
Automatyczna winda do koszy	○	○	○	○
Funkcja ciśnieniowego gotowania	○	○	○	○
Napełnianie zimną wodą	●	●	●	●
Napełnianie ciepłą wodą	●	●	●	●
Zabezpieczenie IP25	●	●	●	●
Podłączenie USB	●	●	●	●
Zewnętrzna sonda temperatury rdzenia	○	○	○	○
1-punktowa sonda sous-vide	○	○	○	○
Kosz uniwersalny	○	○	○	○
Ruszt pod pojemniki	○	○	○	○
Sito	○	○	○	○
Szpatuła	○	○	○	○
Tyłny panel	○	○	○	○
Ośłona tygla / zabezpieczenie termiczne	○	○	○	○
Ośłony cokołu	○	○	○	○
<b>WARIANTY INSTALACJI</b>				
Instalacja na nóżkach	●	●	●	●
Instalacja na cokole	○	○	○	○
Instalacja na kółkach	○	○	○	○
Zestaw instalacyjny	○	○	○	○

● Posiada ○ Opcjonalnie – Niedostępne

**DANE TECHNICZNE**

<b>MODELE</b>	<b>HBPT 10 E</b>	<b>HBPT 10 HE</b>	<b>HBPT 15 E</b>	<b>HBPT 15 HE</b>
<b>PROGRAMY</b>				
Możliwość zapisania receptur	130	130	130	130
Zainstalowane receptury	76	76	76	76
Ulubione receptury	10	10	10	10
<b>WYDAJNOŚĆ</b>				
Ilość posiłków	100–300	100–300	200–500	200–500
Strefy grzewcze	1–2	1–2	1–3	1–3
Powierzchnia grzewcza szer. x gł.	693 × 629 mm	693 × 629 mm	993 × 629 mm	993 × 629 mm
Głębokość patelni (mm)	270 mm	270 mm	270 mm	270 mm
Efektywna powierzchnia	44 dm <sup>2</sup>	44 dm <sup>2</sup>	62 dm <sup>2</sup>	62 dm <sup>2</sup>
Efektywna pojemność (płyn)	105 l	105 l	151 l	151 l
Efektywna pojemność (olej)	31 l	31 l	44 l	44 l
Maksymalna pojemność	124 l	124 l	177 l	177 l
<b>ŁĄCZNA WARTOŚĆ PRZYŁĄCZENIOWA</b>				
Standardowo	22,2 kW   3 × 40 A	28,2 kW   3 × 50 A	33,3 kW   3 × 63 A	42,3 kW   3 × 63 A
Zasilanie	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N
Przyłącze zimnej wody (standardowo)	maks. 23°C	maks. 23°C	maks. 23°C	maks. 23°C
Przyłącze ciepłej wody (opcjonalne)	maks. 60°C	maks. 60°C	maks. 60°C	maks. 60°C
Przyłącze wody	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"
Podłączenie odpływu	G 1 1/2	G 1 1/2	G 1 1/2	G 1 1/2
Waga (brutto/netto)	246/226 kg	246/226 kg	301/280 kg	301/280 kg
<b>WYMIARY</b>				
Szerokość	1 100 mm	1 100 mm	1 400 mm	1400 mm
Głębokość	974 mm	974 mm	974 mm	974 mm
Wysokość	1 000 mm	1 000 mm	1 000 mm	1 000 mm



## PRZEDSIĘBIORSTWO

Jesteśmy firmą HOBART

HOBART jest wiodącą na rynku firmą, zajmującą się przemysłową techniką zmywania i jest renomowanym producentem techniki garowania, przygotowania oraz techniki środowiska. Założona w 1897, w Troy, Ohio, firma HOBART zatrudnia dzisiaj na całym świecie ponad 6900 pracowników. W oddziale produkcyjnym, w Offenburgu, Niemcy, rozwija, HOBART produkuje i sprzedaje na cały świat technikę zmywania. Na arenie międzynarodowej gastronomia i hotelarstwo, żywienie zbiorowe, piekarnie i rzeźnie, supermarkety, linie lotnicze, wycieczkowce, dostawcy samochodów, centra badawcze przedsiębiorstwa farmaceutyczne stawiają na nasze innowacyjne produkty, będące liderami w obszarze ekonomii i ekologii.

**Przedsiębiorstwo grupy ITW.**

## NASZ CEL

Innowacyjnie – ekonomicznie – ekologicznie

To nasza maksyma. Bycie innowacyjnym oznacza dla nas nieustanne wyznaczanie nowych standardów technologicznych w połączeniu z prawdziwymi korzyściami dla klienta. Jest to możliwe dzięki korporacyjnemu Centrum technologii i innowacji ds. technologii zmywania w naszej centrali w Niemczech. Dzięki pakietowi innowacyjnej mocy powstają tu wysoce wydajne produkty, które stanowią ugruntowanie naszej pozycji jako technologicznego lidera na rynku. Dla nas bycie ekonomicznym oznacza wyznaczanie punktów odniesienia w zakresie najniższych kosztów operacyjnych i zużycia zasobów oraz ciągłe rewolucjonizowanie rynku. Bycie ekologicznym oznacza dla nas odpowiedzialne korzystanie z zasobów oraz zrównoważoną politykę energetyczną. Dotyczy to nie tylko zastosowania produktu, ale także wszystkich obszarów firmy, takich jak zakup lub produkcja.



**HOBART**

LET'S MAKE IT  
**HAPPEN!**



Zmywanie



Obróbka termiczna



Przygotowanie



Utylizacja odpadów

## HOBART SERVICE

Kompetentnie – szybko – niezawodnie

Technicy serwisowi HOBART oraz partnerzy serwisowi HOBART są „prawdziwymi” specjalistami. Dzięki intensywnemu szkoleniu i wieloletniemu doświadczeniu technicy ci dysponują jedyną w swoim rodzaju i szczegółową wiedzą o produkcie. Czynności konserwacyjne i naprawy są w ten sposób wykonywane kompetentnie, szybko i niezawodnie.

## NAJWYŻSZA WYDAJNOŚĆ

W twojej kuchni

Jako firma HOBART jesteśmy dumni, że możemy zaoferować absolutnie niezawodne, innowacyjne i wysokiej jakości urządzenia do Twojej kuchni. Zaprojektowaliśmy je i wyprodukowaliśmy, aby także jak najlepiej sprostać nawet największym wymaganiom podczas codziennej pracy w kuchni.

**Let's make it happen!**

**smartclean**   
**smartgreen** 

# HOBART

## DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

### HOBERT GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg  
Tel.: +49 781 600-0 | [info@hobart.de](mailto:info@hobart.de)  
[www.hobart.de](http://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](mailto:info@gehriggroup.ch)  
[www.gehriggroup.ch](http://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](mailto:contact@hobart.fr)  
[www.hobart.fr](http://www.hobart.fr)

## UNITED KINGDOM

### HOBERT UK

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

## BELGIUM

### HOBERT FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout  
Phone: +32 16 60 60 40  
[sales@hobart.be](mailto:sales@hobart.be)  
[www.hobart.be](http://www.hobart.be)

## NEDERLAND

### HOBERT NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden  
Tel.: +31 348 46 26 26  
[info@hobart.nl](mailto:info@hobart.nl) | [www.hobart.nl](http://www.hobart.nl)

## NORGE

### HOBERT NORGE

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK  
Tel.: +47 67 10 98 00  
[post@hobart.no](mailto:post@hobart.no) | [www.hobart.no](http://www.hobart.no)

## SVERIGE

### HOBERT SCANDINAVIA APS

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö  
Tel.: +46 8 584 50 920  
[info@hobart.se](mailto:info@hobart.se) | [www.hobart.se](http://www.hobart.se)

## DANMARK

### HOBERT SCANDINAVIA APS

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve  
Tel.: +45 43 90 50 12  
[salg@hobart.dk](mailto:salg@hobart.dk) | [www.hobart.dk](http://www.hobart.dk)

## AUSTRALIA

### HOBERT FOOD EQUIPMENT

Unit 1/2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128  
Tel.: +61 2 9714 0200  
[www.hobartfood.com.au](http://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](mailto:info@hobart.es) | [www.hobart.es](http://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](mailto:contact@hobart.co.kr)  
[www.hobart.co.kr](http://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](mailto:info@hobart.co.jp) | [www.hobart.co.jp](http://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](mailto:enquiry@hobart.com.sg)  
[www.hobart.com.sg](http://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](mailto:enquiry@hobartthailand.com)  
[www.hobartthailand.com](http://www.hobartthailand.com)

## OTHER COUNTRIES

### HOBERT GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany  
Phone: +49 781 600-2820  
[info-export@hobart.de](mailto:info-export@hobart.de)  
[www.hobart-export.com](http://www.hobart-export.com)

Die Angaben in diesem Dokument beruhen auf dem Stand 02/2023. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 02/2023. 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 02/2023. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

