

HOBART

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI
MIKSERY PLANETARNE SERIA EU





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!



GASTRONOMIA

Hotel & restauracja



ŻYWIENIE ZBIOROWE

Szpitala / Kantyny / Edukacja - szkoła & uniwersytet



PIEKARNIA

Produkcja / Przemysł piekarniczy



RZEŹNICTWO

Sklepy mięsne / Przemysł rzeźniczy



ŚWIATOWY PRZEMYSŁ MORSKI



CATERING LOTNICZY



MODELE

POMAGAMY W PODEJMOWANIU DECYZJI!

MODELE **A200** | **A200FM**

**Mikser planetarny,
Model nadstawny lub podłogowy, 20 litrów**

Modele A200 i A200FM lśnią dzięki precyzyjnemu planetarnemu systemowi mieszania. Dzięki pojemności wynoszącej 20 litrów i trzybiegowej skrzyni biegów maszyny mieszające są dostosowane do szerokiego zakresu wymagań, dzięki czemu model A200, ze względu na swoją kompaktową budowę, można łatwo umieścić w małej kuchni.



MODEL **HSM10N**

Mikser planetarny, model nadstawny, 10 litrów

Mikser planetarny HSM10N gwarantuje dokładne przetwarzanie zawartości miski. Model stołowy jest idealnym wyborem do wyrabiania mniejszych ilości ciasta, mieszania składników lub ubijania białek jaj.



MODEL **HSM20**

Mikser planetarny, model nadstawny, 20 litrów

Model HSM20 zawsze zapewnia doskonałą jakość i jest rozpoznawalny dzięki swojej niezawodności i elastyczności. Na przykład, oprócz standardowej 20-litrowej miski, istnieje również opcja 10-litrowej miski.



MODELE **H300S** | **H400S**

**Mikser planetarny, model wolnostojący,
30 lub 40 litrów**

Miksery planetarne H300S i H400S są dostępne jako modele wolnostojące, a ich solidna konstrukcja sprawia iż są one wyjątkowo trwałe i odpowiednie do przygotowywania większych ilości.



MODELE **H600S** | **H800S**

**Mikser planetarny, model wolnostojący,
60 lub 80 litrów**

Modele H600S i H800S zostały zaprojektowane specjalnie do przygotowywania dużych objętości, aby za każdym razem uzyskiwać powtarzalne wyniki. Opcjonalnie pojemność można zmniejszyć, stosując misę o pojemności 30 lub 40 litrów.





WYDAJNE I TRWAŁE



WYJĄTKOWA JAKOŚĆ I NIEZAWODNOŚĆ

Główna przesłanka wymuszającą rozwój miksera planetarnego firmy HOBART: ułatwienie codziennej pracy w kuchni - zarówno pod względem wydajności, jak i oszczędności. Doświadczenie w połączeniu z dynamicznym rozwojem produktów dały firmie HOBART reputację niezrównanej jakości i niezawodności.

PRECYZYJNE WYNIKI

Planetarny system mieszania jest zaprojektowany tak, aby za każdym razem uzyskiwać powtarzalne wyniki. Solidny zespół przekładni przenosi moc równomiernie i bezpośrednio na narzędzie robocze, dzięki czemu zawartość misy jest dokładnie wymieszana.

WSZECHSTRONNE AKCESORIA

Zakres dostawy mikserów planetarnych obejmuje różne standardowe akcesoria, a także duży wybór akcesoriów specjalnych, na przykład do mieszania mniejszych ilości.

SOLIDNA KONSTRUKCJA

Najwyższa jakość i solidne wykonanie sprawia, że maszyny są wyjątkowo wytrzymałe i gwarantują długą żywotność.

WYSOKI POZIOM BEZPIECZEŃSTWA

Miksery z linii HOBART EU są standardowo wyposażone w funkcję blokady, która uniemożliwia rozpoczęcie pracy, gdy miska nie jest ustawiona właściwie.



HOBART



WYPOSAŻENIE

MODELE	MODELE NADSTAWNE			MODELE WOLNOSTOJĄCE				
	A200	HSM10N	HSM20	A200FM	H300S	H400S	H600S	H800S
System mieszania planetarnego	●	●	●	●	●	●	●	●

TYP

Modele nadstawne	●	●	●	–	–	–	–	–
Modele wolnostojące	–	–	–	●	●	●	●	●

PRĘDKOŚCI

3 prędkości pracy	●	–	●	●	●	●	–	–
4 prędkości pracy	–	–	–	–	–	–	●	●
6 prędkości pracy	–	●	–	–	–	–	–	–

PIASTA NA PRZYSTAWKI

Piasta na przystawki	●	–	–	●	○	○	○	○
----------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

STANDARDOWE WYPOSAŻENIE

Regulator czasowy	●	–	●	●	●	●	●	●
Misa stalowa CrNi	●	●	●	●	●	●	●	●
Trzepaczka druciana	●	●	●	●	●	●	●	●
Hak do wyrabiania ciasta	●	●	●	●	●	●	●	●
Trzepaczka płaska	●	●	●	●	●	●	●	●

● W cenie

○ Opcjonalnie

– Niedostępne

DANE TECHNICZNE

MODELE	MODELE NADSTAWNE			MODELE WOLNOSTOJĄCE				
	A200	HSM10N	HSM20	A200FM	H300S	H400S	H600S	H800S
POJEMNOŚĆ MISY	20 l	10 l	20 l	20 l	30 l	40 l	60 l	80 l
REDUKCJA POJEMNOŚCI	10 l	–	10 l	10 l	20 l	20 / 30 l	30 / 40 l	30 / 40 l
ZASILANIE	400 / 50 / 3	230 / 50 / 1 / N / PE	400 / 50 / 3 / N	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3 / N	400 / 50 / 3 / N	400 / 50 / 3 / N	400 / 50 / 3 / N
ŁĄCZNA WARTOŚĆ PRZYŁĄCZENIOWA	0,37 kW 3 x 6 A	0,35 kW T 2,5 A	0,37 kW 3 x 6 A	0,37 kW 3 x 6 A	1,1 kW 3 x 6 A	1,1 kW 3 x 6 A	1,5 kW 3 x 6 A	1,5 kW 3 x 6 A
WYMIARY								
Głębokość	525 mm	413 mm	497 mm	545 mm	752 mm	752 mm	1106 mm	1170 mm
Szerokość	472,5 mm	365 mm	450 mm	472,5 mm	663 mm	663 mm	763 mm	710 mm
Wysokość	685 mm	575 mm	815 mm	1128 mm	1303 mm	1303 mm	1402 mm	1392 mm
Waga (bez opakowania)	89 kg	25,5 kg	87 kg	94 kg	221 kg	220 kg	249 mm	260 kg



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 gastronomii i hotelarstwa, 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.



Technika zmywania



Technika gotowania



Przygotowanie
żywności



Technika uzdatniania
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 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!

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



Werkskundendienst +49 180 345 6258
für Österreich +43 820 240 599
Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

NEDERLAND

HOBART NEDERLAND B.V.

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

KOREA

HOBART KOREA LLC

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

SCHWEIZ

GEHRIG GROUP AG

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg
Tel.: +41 43 211 56-56
Fax: +41 43 211 56-99
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

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

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

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

SVERIGE

HOBART SCANDINAVIA APS

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

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

UNITED KINGDOM

HOBART UK

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

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

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

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

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

OTHER COUNTRIES

HOBART GMBH

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

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

The details given in this document are correct as of 11/2021. We reserve the right to technical or design modifications.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 11/2021. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.



MIX
Paper from
responsible sources
FSC® C084513