



TECHNIKA GOTOWANIA
WIELOFUNKCYJNA PATELNIĄ UCHYLNA PRECIPAN





WIELE F

1 URZĄDZENIE

UNKCJI





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

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





INTELIGENTNE 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.



Więcej informacji

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.

IDEALNE REZULTATY GOTOWANIA

3 TRYBY DZIAŁANIA W JEDNYM: MODUŁOWE I WYDAJNE

PATELNA

Łatwo jest uzyskać doskonały smak pieczenia!

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, osiągającej 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 wyrafinowana technologia zapewniają **ekstremalnie szybkie podgrzewanie** oraz bardzo **równomierne rozprowadzanie 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 rozprowadzanie ciepła i jeszcze lepsze rezultaty gotowania.

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 rozprowadzanie 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.



① Gruba warstwa izolacji

② Wysokowydajne elementy grzewcze

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 drzwie 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 minut** kontra 120 minut



16% mniej czasu

Ziemniaki **15 minut** kontra 18 minut



25% mniej czasu

Duszone mięso **120 minut** kontra 160 minut



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 patelnię z przyłączem do kanalizacji
- Elektryczny mechanizm przechylania (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 przelemania.

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 przesuwac.

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
KOSZTY PRODUKTÓW 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 €
KOSZTY ENERGII Nawet o 20% mniejsze zużycie energii	Oszczędność około 10 000 kWh/rocznie* 0,25 €/kWh	2 500 €
ROCZNE OSZCZĘDNOŚCI*		= 12 500 €

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 zużytą 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

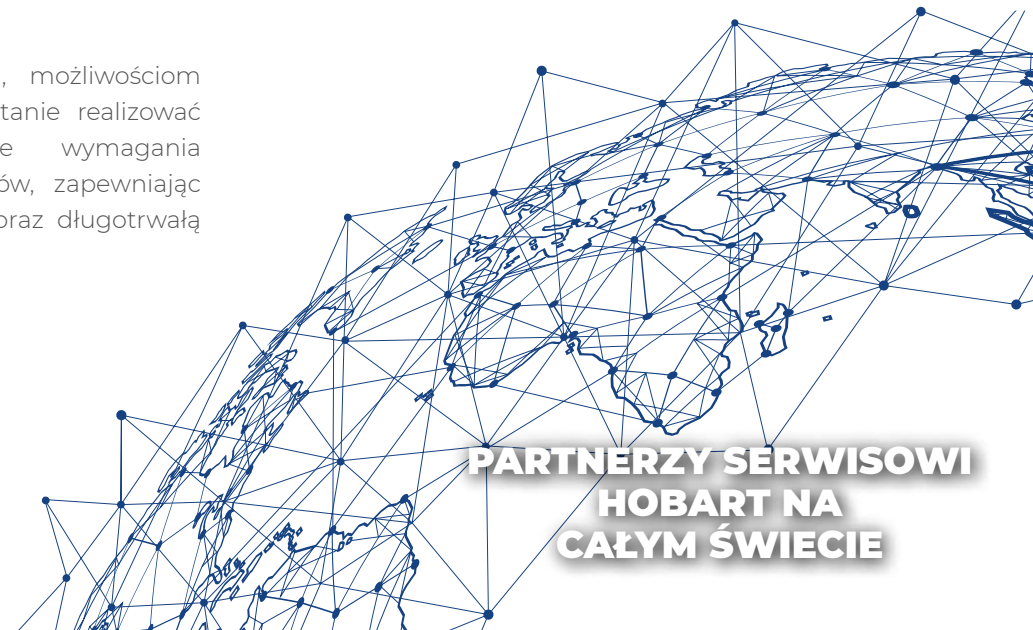
Maszyny i systemy firmy HOBART zapewniają maksymalną funkcjonalność i oszczędność kosztów. Taki też jest cel strategii serwisu technicznego HOBART.

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

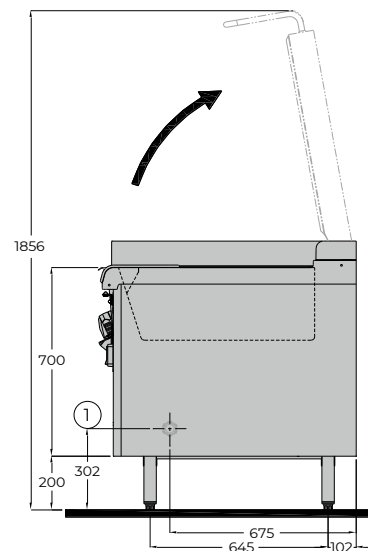
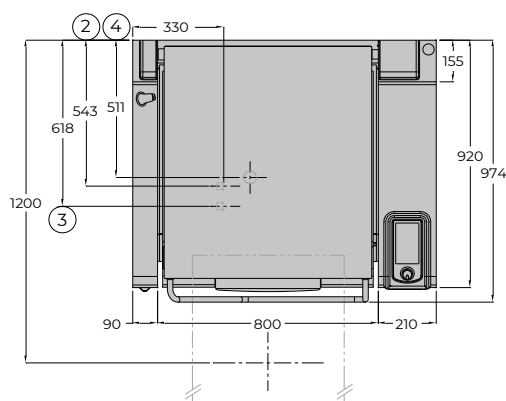
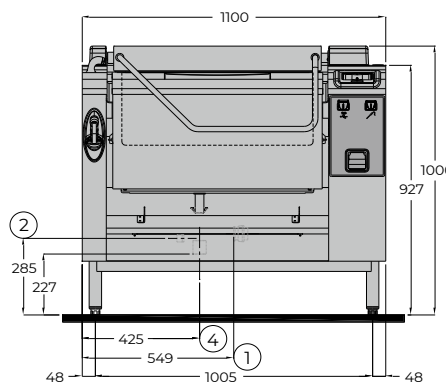


**PARTNERZY SERWISOWI
HOBART NA
CAŁYM ŚWIECIE**

RYSUNKI

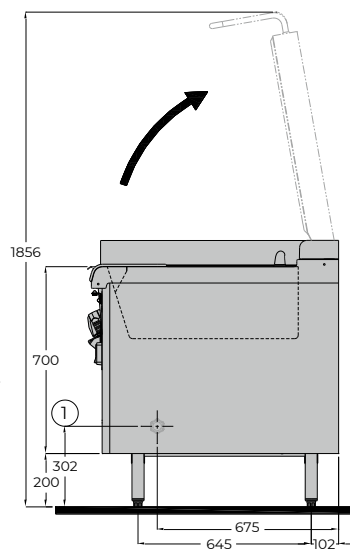
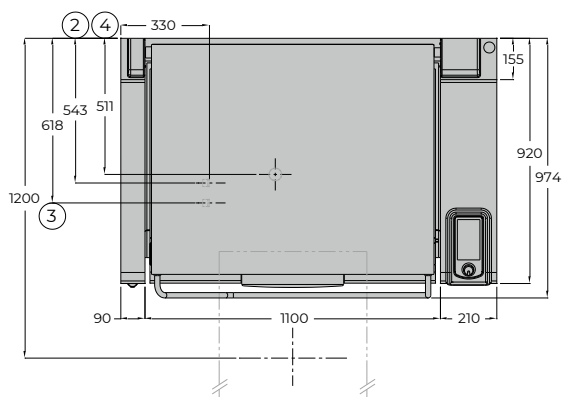
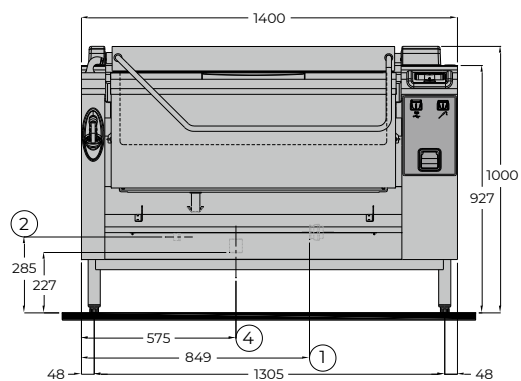
PRECIPAN HBPT 10(H)E

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	○	○	○	○
Tylny panel	○	○	○	○
Ośłona tygla / zabezpieczenie termiczne	○	○	○	○
Ośłony cokołu	○	○	○	○
WARIANTY INSTALACJI				
Instalacja na nóżkach	●	●	●	●
Instalacja na cokole	○	○	○	○
Instalacja na kółkach	○	○	○	○
Zestaw instalacyjny	○	○	○	○

● Posiada ○ Opcjonalnie – Niedostępne

DANE TECHNICZNE

MODELE	HBPT 10 E	HBPT 10 HE	HBPT 15 E	HBPT 15 HE
PROGRAMY				
Możliwość zapisania receptur	130	130	130	130
Zainstalowane receptury	76	76	76	76
Ulubione receptury	10	10	10	10
WYDAJNOŚĆ				
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 ²	44 dm ²	62 dm ²	62 dm ²
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
ŁĄCZNA WARTOŚĆ PRZYŁĄCZENIOWA				
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
WYMIARY				
Szerokość	1100 mm	1100 mm	1400 mm	1400 mm
Głębokość	974 mm	974 mm	974 mm	974 mm
Wysokość	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 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.



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

HOBBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Tel.: +49 781 600-0 | info@hobart.de
www.hobart.de



Werkskundendienst +49 800 600 1313
für Österreich +43 820 240 599
Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

SCHWEIZ

GEHRIG GROUP AG

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

FRANCE

COMPAGNIE 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

HOBBART UK

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

BELGIUM

HOBBART FOSTER BELGIUM

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

NEDERLAND

HOBBART NEDERLAND B.V.

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

NORGE

HOBBART NORGE

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

SVERIGE

HOBBART SCANDINAVIA APS

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

DANMARK

HOBBART SCANDINAVIA APS

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

AUSTRALIA

HOBBART FOOD EQUIPMENT

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

SPAIN

HOBBART 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

HOBBART 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

HOBBART (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

HOBBART 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

HOBBART (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

HOBBART GMBH

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

Die Angaben in diesem Dokument beruhen auf dem Stand 04/2023. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 04/2023. We reserve the right to technical or design modifications.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 04/2023. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

