



OBRÓBKA TERMICZNA  
PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY

**HOBART COMBI**



**HOBART  
SMART COOKING  
SOLUTION**

# HOBART

Pieców konwekcyjno-  
parowych jest wiele...

**Ale HOBART COMBI  
jest tylko jeden**



**Zaufaj  
jakości!**

HOBART to synonim jakości, ekonomicznej i innowacyjnej technologii w profesjonalnej kuchni. Piece konwekcyjno-parowe HOBART COMBI i COMBI-plus są tego przykładem. Te dwie linie sprawdzają się wszędzie tam, gdzie wymagana jest doskonała jakość.

**Postaw na wieloletnie doświadczenie  
i kompetencje HOBART. My zadamy  
o technikę, Ty o satysfakcję gości!**



# COOKING



## HOBART SMART COOKING SOLUTION



### Zawsze doskonałe rezultaty – Ty jesteś szefem i mówisz, jak pracować!

**AirControl:** Płynna regulacja prędkości wentylatora zapewnia optymalny rozkład ciepła i tym samym doskonałe rezultaty. To gwarantuje jednolite zarumienienie skórki, biszkopty bez wyrzuseń i równomiernie wypieczone suflety.



### Łatwa obsługa, bez pomyłek – po co komplikować, skoro można ułatwić?!

Panel FastPAD zapewnia intuicyjną obsługę urządzenia. Do wyboru jest aż 250 zapisanych programów – wybieranych poprzez symbole graficzne.

Inteligentna funkcja **CoreControl** znajdująca się w piecach HOBART COMBI automatycznie ustawia parametry na podstawie ilości i rodzaju poddawanego obróbce termicznej produktu.

Popularny i praktyczny układ poprzeczny pozwala wygodnie i bezpiecznie umieścić i wyjąć przyrządzany produkt.

### Najszybsze i najprostsze mycie – również w międzyczasie!

Nowy piec konwekcyjno-parowy czyści się całkowicie automatycznie: wystarczy nacisnąć przycisk – 17 minut i gotowe.



### Ekonomicznie – aby mieć koszty pod kontrolą!

Koszty związane z eksploatacją i konserwacją ograniczone do minimum! Oszczędność energii rzędu 15 % dzięki technologii **CoreControl**, oszczędność wody do 30 % dzięki funkcji **JetControl**. Niskie obciążenie elektryczne dzięki wydajności energetycznej. Rejestracja kosztów eksploatacji dla pełnej kontroli kosztów



# HOBART

## Przegląd modeli: Idealnie dopasowane rozwiązanie dla wszystkich potrzeb

### HOBART Combi czy Combi-plus?

Piec HOBART COMBI jest szybki, niezawodny i wyposażony z myślą o profesjonalistach i dla pełnej satysfakcji ich klientów: wspólnie z Tobą przygotuje wyszukane i pełnowartościowe potrawy.

Piec HOBART COMBI-plus oprócz podstawowych zalet modelu HOBART COMBI jeszcze bardziej ułatwia uzyskanie oczekiwanych rezultatów – całemu zespołowi w kuchni. Panel sterujący FastPAD pozwala łatwo zapisać etapy obróbki za pomocą obrazu. Gwarantuje to zawsze doskonałe efekty – niezależnie od tego, kto obsługuje piec. W pamięci zapisanych jest fabrycznie ponad 70 różnych programów.

Również czyszczenie pieca HOBART COMBI-plus jest bardzo proste: wystarczy wybrać stopień mycia, uruchomić – i to wszystko. Bez preparatów, bez odliczania tabletek, bez ręcznego spryskiwania czy płukania. Unikalny system mycia COMBI-plus ma ponadto najkrótszy, 17-minutowy czas pracy, a w programie intensywnym oszczędza nawet 50 % wody w porównaniu z tradycyjnymi systemami.

**Niezależnie od tego, którą linię wybierzesz – COMBI czy COMBI-plus:**

**będzie to zawsze właściwy wybór!**

HOBART COMBI-mini



#### Łatwo

Szybkie uruchomienie pieca na panelu VisioPAD w modelu COMBI i FastPAD w modelu COMBI-plus. Panel obsługowy jest prosty i intuicyjny. Dobra widoczność dzięki panoramicznej szybie w drzwiach i jasnemu oświetleniu LED. Bezpieczny i wygodny załadunek w układzie poprzecznym.

#### Szybko

Gotowanie bez strat czasu: funkcja Studzenia umożliwia ciągle gotowanie bez konieczności czekania poprzez zastosowanie szybkiej zmiany temperatury. Jeżeli zajdzie potrzeba, można zredukować czas mycia pieca pomiędzy cyklami gotowania.

#### Niezawodnie

Ustaw w Narzędziach i monitoruj wszystkie parametry pracy pieca HOBART COMBI-plus. Komunikaty o błędach są wyświetlane w postaci cyfrowej. Opcja podwójnej kontroli - TwinControl - pozwala tymczasowo kontynuować pracę również w przypadku powstania usterki.

#### Ekonomicznie

Zaawansowana technologia wtrysku pary, unikalny proces mycia w obiegu zamkniętym i automatyczna regulacja mocy podczas pracy zapewnia oszczędność w zużyciu wody i energii.

**OD POMYSŁU DO REALIZACJI  
DOSKONAŁE ROZWIĄZANIA**

# COOKING

HOBART **COMBI**



HOBART **COMBI-plus**



HOBART **COMBI TWIN**



HOBART **COMBI TOWER**



# HOBART



## Najlepsze efekty obróbki

### Idealnie równomierne rumienienie produktów

#### AirControl

- Wentylator z funkcją Auto Rewersu: płynnie regulowany wirnik wentylatora zapewnia doskonałą równomierność wypieku i doskonały efekt obróbki termicznej (prędkość wirnika wentylatora regulowana w zakresie 0–100 %)
- 3 wentylatory w urządzeniach wolnostojących COMBI/COMBI-plus zapewniają równomierne i szybkie rozpraszanie ciepła w komorze pieca
- Osuszanie komory za pomocą klapki wentylatora
- Funkcja studzenia "Cool Down" umożliwia szybką zmianę trybów pracy



- Możliwość obniżenia temperatury przy zamkniętych drzwiach za pomocą zimnej wody.
- Ażurowa kratka ochronna umieszczona przed dużym wirnikiem wentylatora zapewnia równomierną i szybką dystrybucję ciepła w komorze
- Bezpieczne długie gotowanie nisko temperaturowe metodą sous vide dzięki czujnikowi temperatury rdzenia / sonda do precyzyjnej powtarzalnej obróbki
- Umieszczenie wirnika wentylatora z tyłu komory zapewnia szybkie rozpraszanie ciepła na produkt

#### 7 Trybów pracy

- Gotowanie w niskiej temperaturze z parą (30° do 97°C)
- Para nasycona 98°C
- Pieczenie do 250°C
- Para przegrzana (99° do 105°C)
- Gorące powietrze z parą 30° do 250°C
- Program regeneracji
- Gotowanie typu "delta T" (COMBI-plus)

# COOKING



## Precyzyjna i równomierna obróbka

Mięsa, zapiekanki, warzywa i pieczywo poddawane są równomiernej obróbce niezależnie od ustawienia i wysokości w piecu.

Czujnik temperatury rdzenia zapewnia precyzyjną obróbkę do uzyskania miękkiego i soczystego produktu końcowego.

Model COMBI-plus automatycznie dostosowuje moc cieplną do produktu, co gwarantuje zachowanie dokładnej temperatury obróbki bez jej przekraczania.

Precyzyjnie regulowana wilgotność zapewnia doskonałe dla każdego produktu środowisko obróbki, zapobiega utracie masy i kipieniu.

# HOBART

## Łatwo i wygodnie

Szybka gotowość do pracy dzięki maksymalnie prostej obsłudze

- Prosty i intuicyjny panel obsługowy
- Wygodne okno panoramiczne
- Bezpieczny i wygodny załadunek w układzie poprzecznym

**Do 33 % większa panoramiczna szyba**

## Wszystko pod kontrolą

Okno panoramiczne i oświetlenie LED wnętrza zapewniają pełne kontrolowanie procesu obróbki produktów i ich gotowości – również na odległość. Wszystko bez otwierania drzwi.

**Okno w drzwiach pieca, większe nawet o 33 % w porównaniu do pieców 10-półkowych z układem wzdłużnym.**



## Ergonomia i bezpieczeństwo

Układ poprzeczny w modelach HOBART COMBI i COMBI-plus zapewnia łatwy i bezpieczny dla pleców załadunek i wyładunek pojemników GN.





## Maksymalnie prosta obsługa dzięki intuicyjnemu, czytelnemu i ergonomicznemu panelowi operacyjnemu

### Bez wysiłku i niejasności

Szklany ekran dotykowy jest niezwykle czytelny i prosty w obsłudze. Wystarczy jednym przyciskiem uruchomić obróbkę: na panelu VisioPAD w modelu COMBI i na FastPAD z dodatkowymi opcjami, wyświetlaczem tekstowym i graficznym w modelu COMBI-plus!

### Piece konwekcyjno-parowe HOBART: łatwa obsługa

Model COMBI-plus ma zapisanych fabrycznie 70, a COMBI ponad 18 przepisów, które można indywidualnie dopasować do temperatury rdzenia albo oczekiwanego koloru potrawy.

Kreatywność jest również mile widziana: można sporządzić własne przepisy i łatwo je zapisać w pamięci urządzenia. Za pomocą graficznych symboli można potem szybko je aktywować. (COMBI-plus)

**Gotowość w 3 sekundy**

**HOBART**



### Zawsze powtarzalne efekty obróbki

Możliwość zaprogramowania własnych przepisów: do 250 w COMBI-plus / 100 w COMBI. Wskazania można łatwo zdefiniować za pomocą zintegrowanej biblioteki: w COMBI w formie tekstu, a w COMBI-plus do wyboru: w formie tekstu lub symbolu graficznego.



Specjalne oprogramowanie do śledzenia historii umożliwia codzienne rejestrowanie danych, kolejnych cykli obróbki, prezentowanych dla lepszej czytelności w postaci krzywych. Wraz ze złączem USB.

Programy obróbki zapisane w panelu FastPAD wraz z dołączonym zdjęciem gwarantują, że każdy użytkownik z powodzeniem przyrządzi daną potrawę.

**Wyjątkowo  
prosta obsługa**



# HOBART

## Szybkie i proste procesy

### Zapomnij o męczącym czekaniu:, Piec jest gotowy do pracy po chwili

- Pożegnaj się z długim czasem nagrzewania bojlera dzięki najnowszemu osiągnięciu w technologii natrysku.
- **CoreControl** to bezpośredni wzrost temperatury (jeden stopień na sekundę) automatycznie regulujący jej poziom i dopasowujący ją do wybranej wartości, oraz do ilości produktu. Eliminuje to przestoje pomiędzy dwoma cyklami obróbki.
- Oszczędność czasu dzięki połączeniu różnych metod obróbki termicznej (do 6 kroków na każdy przepis).
- W razie potrzeby funkcja **JetControl** szybko schładza komorę przy zamkniętych drzwiach – wodą lub powietrzem. Nie dochodzi przy tym do zaparowania czy przegrzania kuchni.

Żebyś mógł skupić się na gotowaniu...



### Proste czyszczenie: Szybko, automatycznie, ekonomicznie

#### Wystarczy 2 sekundy aby uruchomić cykl mycia!

Uruchamiając cykl po zakończeniu obróbki można szybko rozpocząć kolejną w świeżo wyczyszczonym piecu.





## Programy mycia\*

**Program podstawowy** ..... 17 min.

**Program średni** ..... 26 min.

**Program intensywny** ..... 36 min.

Programy standardowe ..... 123 min.

\* Podane wartości dotyczą modeli COMBI 061E / 101E / 102E

### Najszybszy w pełni automatyczny program mycia:

Piec HOBART COMBI można umyć pomiędzy kolejnymi obróbkami czy porą obiadową i kolacją w mniej niż pół godziny.

Zaprogramuj czas i metodę mycia pieca na cały tydzień. Wszystko potem zrobi się automatycznie.

### Czysta sprawa

Ekonomiczna i ekologiczna metoda mycia – HOBART to specjalista do spraw higieny.

### Bez styczności z preparatem do mycia.

Oszczędny preparat do mycia Combi, który myje i płucze, bezpośrednio dozowany przez w pełni automatyczny system czyszczenia. Bez styczności użytkownika z tabletkami czy kartsuzami.

### Oszczędność czasu z cyklami mycia:

ponad 50 % w porównaniu z innymi piecami konwekcyjno-parowymi. Czas intensywnego cyklu mycia COMBI-plus:51 minut).

# HOBART

## Czysto i ekonomicznie Oszczędność na wodzie, energii i preparacie do mycia!



Funkcja CoreControl automatycznie redukuje moc grzewczą po osiągnięciu ustawionej temperatury zadanej, zmniejszając w ten sposób zużycie o jedną trzecią.

### Brak strat energii dzięki sprytnemu połączeniu metod obróbki z wysoką precyzją temperatury.

Bezpośredni natrysk pary eliminuje zbędne zużycie wody i prądu. Bez długiego nagrzewania wstępnego i tym samym bez nadmiernego zużycia energii w trybie gotowości.

**Modele COMBI i COMBI-plus to łatwy  
sposób na redukcję kosztów.**



# COOKING

## PROGRAM MYCIA:

Zamknięty obieg mycia pozwala zaoszczędzić wodę i tym samym preparat do mycia: do 50 litrów wody na każdy cykl w modelu podłogowym 20 x 2/1 GN.



**Znaczne obniżenie kosztów energii dzięki łączonemu załadunkowi – to średnio o 22 % mniejsze zużycie w porównaniu z podobnymi urządzeniami.**



**Ekonomicznie –  
aby mieć koszty  
pod kontrolą!!**

# HOBART

## Unikalna niezawodność i żywotność



### Bezpieczna praca z systemem autodiagnostyki

#### TwinControl

W przypadku awarii wyświetlacza urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gorącego powietrza, aby zakończyć obróbkę przy 180°C. W przypadku usterki wyświetlacza regulację urządzenia umożliwia pokrętko.

Automatyczna diagnostyka jakości wody:

Piec konwekcyjno-parowy ostrzega o spadku jakości wody.

Model HOBART COMBI wskazuje konieczność wymiany filtra wody.

Łatwy dostęp do wszystkich danych HACCP zapewnia zintegrowane oprogramowanie. (COMBI-plus)



W układzie poprzecznym prowadnic kucharz nie musi wcale głęboko sięgać do komory pieca i tym samym ryzykować oparzenia.



## Solidność i niezawodność

Na COMBI można zawsze polegać!

### W PRZYPADKU POWSTANIA USTERKI WŁĄCZA SIĘ PROGRAM AWARYJNY:

#### WÓZEK ZAŁADUNKOWY SILNIE UDERZYŁ W DRZWI PIECA I USZKODZIŁ PANEL STEROWANIA!

COMBI nie traci kontroli.

Wystarczy trzykrotnie zamknąć drzwi, aby wywołać „tryb awaryjny”, który umożliwia ciągłe gotowanie w trybie gorącego powietrza przy 180°C i tym samym pozwala kontynuować pracę pomimo szkód.



### PANEL OBSŁUGI JEST BARDZO USZKODZONY!

Można nadal ustawiać programy obróbki, korzystając z klawiatury cyfrowej na ekranie lub przyciskami na panelu zwiększać lub zmniejszać temperaturę.

### SYSTEM CHŁODZENIA FILTR W SEKCJI TECHNICZNEJ JEST ZANIECZYSZCZONY!

Aby uniknąć przegrzania, piec konwekcyjno-parowy ogranicza temperaturę obróbki i sygnalizuje konieczność oczyszczenia filtra zanieczyszczeń umieszczonego pod maskownicą panelu obsługi.

**100 % bezpieczeństwa z systemem TwinControl**

# HOBART



## Zyskaj miejsce i czas...

### COMBI TOWER

Połączenie szybkowaru parowego-  
i pieca konwekcyjno-parowego

#### UNIKALNE ROZWIĄZANIE NA RYNKU:

szybkość i wszechstronność na 1 m<sup>2</sup>!

#### Szybkiwar parowy:

Bezpieczna i zdrowa obróbka, zachowująca wartości odżywcze, smak i wygląd produktu. Skróć czas produkcji dzięki olbrzymiej mocy pieca COMBI TOWER. Żeby szybciej rozpocząć wolny wieczór.

#### REKORDOWE CZASY GOTOWANIA

Warzywa  
21 sek.



Ryba  
2 min.



Ziemniaki  
6 min.



Kurczak  
35 min.



### Piec konwekcyjno-parowy COMBI:

Z 6 metodami obróbki model COMBI jest wszechstronną linią produkcyjną, optymalnie przystosowaną do przyrządzania zapiekanek, pieczywa, mięsa, z termiczną obróbką w temperaturze niskiej albo próżniową.

COMBI gwarantuje równomierną obróbkę w precyzyjnie regulowanej niskiej temperaturze i jednolite rumienienie produktów.

Połączenie szybkowaru parowego i pieca COMBI spełni wszelkie oczekiwania – na zaledwie 1 m<sup>2</sup>.



Oszczędność miejsca  
**Minimum strat**  
Oszczędność czasu  
Obróbka bezpieczna dla produktu





## COMBI-mini

Kompaktowa budowa i  
oszczędność miejsca

Jako piec konwekcyjno-parowy w restauracyjnej kuchni, biurowym pomieszczeniu socjalnym czy w bistro – COMBI-mini jest idealnym rozwiązaniem o dużej mocy na ograniczonej przestrzeni.

COMBI-mini oferuje zalety dużego pieca  
w bardzo małej przestrzeni.

**Pieczenie i gotowanie z piecami HOBART  
COMBI jako kompaktowe rozwiązanie!**

COMBI-mini jest dostępny jako urządzenie pojedyncze  
lub w wersji TWIN!



## Akcesoria, wyposażenie i dane techniczne

### Akcesoria

Numer artykułu	Opis
<b>HACM6H</b>	Okap kondensacyjny do COMBI-mini 061
<b>ACM6PT</b>	Podstawa COMBI-mini 061
<b>ACKUSB</b>	Zestaw złącza USB
<b>ACSC</b>	Podłączana 3-punktowa sonda temperatury rdzenia produktu
<b>ACSCF</b>	Podłączana 1-punktowa sonda sous vide
<b>HAC6&amp;11HCE</b>	Okap Kondensacyjny do COMBI/COMBI-plus 061 / 101
<b>AC202CB102</b>	Wózek bankietowy do COMBI / COMBI-plus 202 (102 talerze, 75 mm)
<b>AC6&amp;1KDE</b>	Prysznic z automatyczną funkcją zwiłania
<b>OPELA</b>	W pełni automatyczne mycie do COMBI
<b>AC20KF</b>	Zestaw filtrów tłuszczu do COMBI/COMBI-plus 201/202



### Wyposażenie

Modele	COMBI-plus	COMBI	COMBI-mini
Układ poprzeczny	●	●	–
Okno panoramiczne	●	●	–
Oświetlenie LED	●	●	●
Sterowanie VisioPAD	–	●	●
Sterowanie FastPAD	●	–	–
Szklany ekran dotykowy 3 mm	●	●	●
AirControl	●	●	●
JetControl	●	●	●
CoreControl	●	●	●
TwinControl	●	●	●
Mycie automatyczne	●	○	●
Mycie standardowe	–	●	–
Czujnik temperatury rdzenia	●	○	○
Czujnik sous vide	○	○	○
Dane HACCP	●	●	●
Wybór języka	●	●	●
Wyciągany prysznic	○	○	○
Szyba wewnętrzna, odchylana	●	●	●
Funkcja studzenia	●	●	●
USB	●	○	○
Zestaw montażowy	●	●	●

● Włącznie z

○ Opcjonalne

– Niedostępne

## Dane techniczne (COMBI-plus / COMBI)

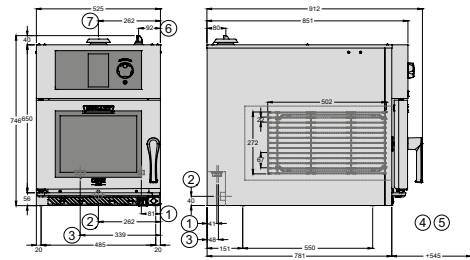
Modele	COMBI-plus				
	061E	101E	102E	201E	202E
Pojemność	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Liczba posiłków na dzień	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Rozstaw prowadnic	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Szerokość	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Głębokość	846 mm	846 mm	1 171 mm	862 mm	1 187 mm
Wysokość	899 mm	1 069 mm	1 069 mm	1 947 mm	1 947 mm
Ciężar netto	116 kg	130 kg	151 kg	275 kg	326 kg
Dopływ świeżej wody	maks. 23 °C	maks. 23 °C	maks. 23 °C	maks. 23 °C	maks. 23 °C
Przyłącze odpływu	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Ciśnienie przepływu	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów
Zalecana twardość wody	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Całkowita moc przyłączowa	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
Zabezpieczenie	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Napięcie	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Doprowadzenie kabla elektrycznego	M32	M32	M40	M63	M63
Przyłącze wyrównania potencjałów	M5	M5	M5	M5	M5
Klasa ochrony przed wilgocią	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Hałas	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

MODELE	COMBI				
	061 E / EB	101 E / EB	102 E	201 E / EB	202 E / EB
Pojemność	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
Liczba posiłków na dzień	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Rozstaw prowadnic	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Szerokość	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Głębokość	846 mm	846 mm	1 171 mm	862 mm	1 187 mm
Wysokość	899 mm	1 069 mm	1 069 mm	1 947 mm	1 947 mm
Ciężar netto	113 / 117 kg	126 / 130 kg	151 kg	250 / 261 kg	320 / 350 kg
Dopływ świeżej wody	maks. 23 °C	maks. 23 °C	maks. 23 °C	maks. 23 °C	maks. 23 °C
Przyłącze odpływu	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Ciśnienie przepływu	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów
Zalecana twardość wody	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Całkowita moc przyłączowa	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
Zabezpieczenie	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Napięcie	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Doprowadzenie kabla elektrycznego	M32	M32	M40	M63	M63
Przyłącze wyrównania potencjałów	M5	M5	M5	M5	M5
Klasa ochrony przed wilgocią	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Hałas	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

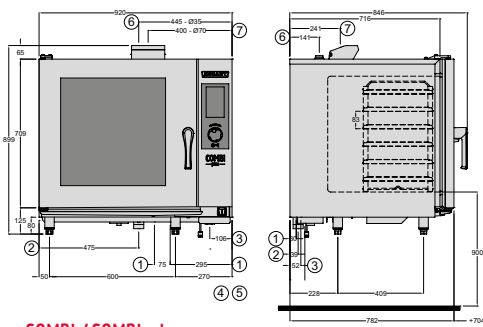
E = Elektryczny, EB = Bojler Elektryczny



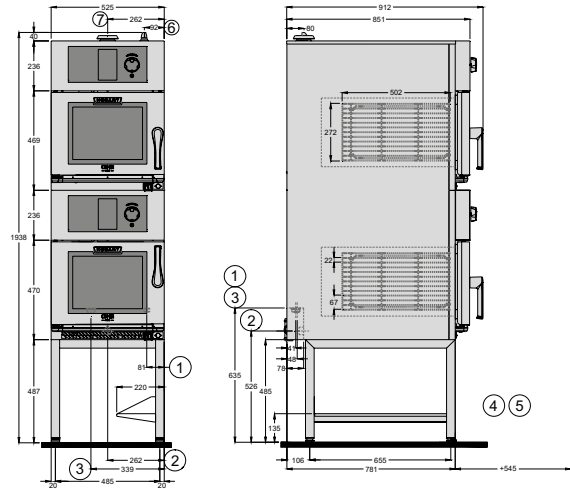
# Rysunki i dane techniczne



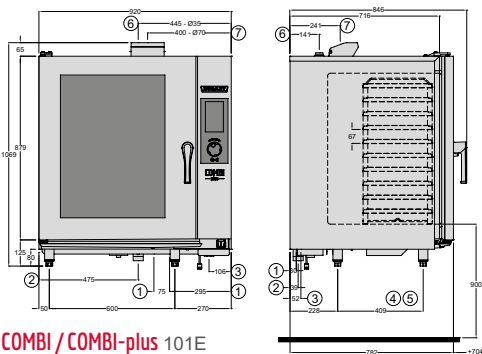
COMBI-mini 061E



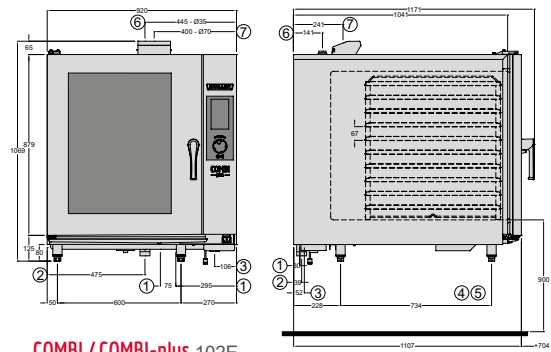
COMBI/COMBI-plus 061E



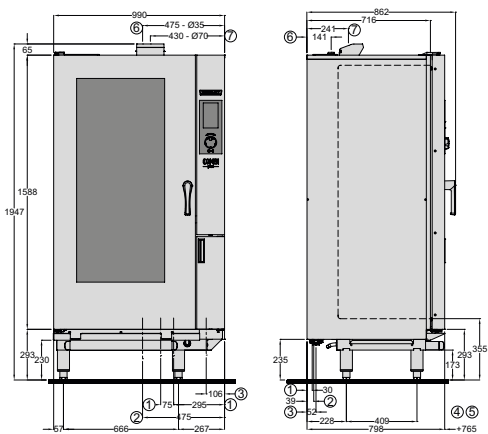
COMBI-mini 661E TWIN



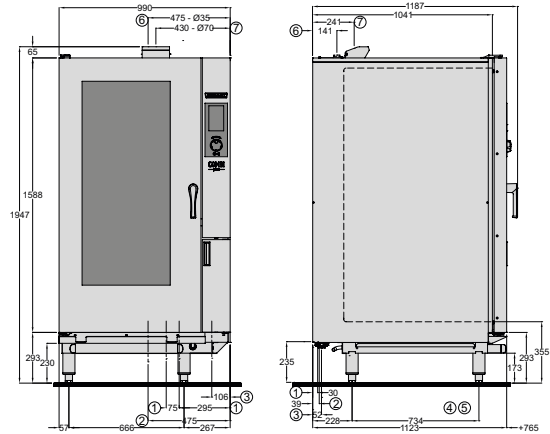
COMBI/COMBI-plus 101E



COMBI/COMBI-plus 102E



COMBI/COMBI-plus 201E

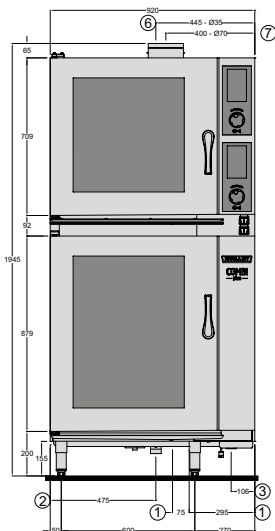


COMBI/COMBI-plus 202E

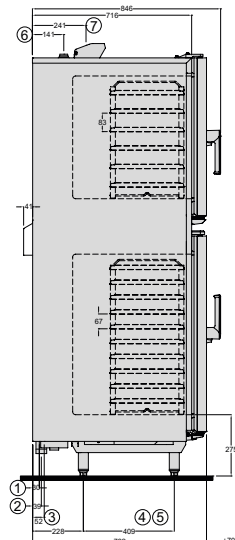
## Dane techniczne (TWIN i COMBI-mini)

Modele	COMBI-plus		COMBI		COMBI-mini	
	611E (TWIN)	661E (TWIN)	611E (TWIN)	661E (TWIN)	061Ev2	661Ev2 (TWIN)
<b>Pojemność</b>	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 (20mm)	12 x 1/1 GN (20mm)
<b>Liczba posiłków na dzień</b>	80 – 160	80 – 120	80 – 160	80 – 120	20 – 40	40 – 80
<b>Rozstaw prowadnic</b>	83/67 mm	83 mm	83/67 mm	83 mm	22 mm	22 mm
<b>Szerokość</b>	920 mm	920 mm	920 mm	920 mm	525 mm	525 mm
<b>Głębokość</b>	887 mm	887 mm	887 mm	887 mm	912 mm	912 mm
<b>Wysokość</b>	1 945 mm	1 825 mm	1 945 mm	1 825 mm	746 mm	1 938 mm
<b>Ciężar netto</b>	216 kg	205 kg	216 kg	205 kg	72 kg	143 kg
<b>Dopływ świeżej wody</b>	maks. 25 °C	maks. 25 °C	maks. 25 °C	maks. 25 °C	maks. 25 °C	maks. 25 °C
<b>Przyłącze odpływu</b>	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	1"	1"
<b>Ciśnienie przepływu</b>	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów
<b>Zalecana twardość wody</b>	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
<b>Całkowita moc przyłączowa</b>	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
<b>Zabezpieczenie</b>	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 16 A	3 x 20 A
<b>Napięcie</b>	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
<b>Doprowadzenie kabla elektrycznego</b>	M40	M40	M40	M40	M25	M32
<b>Przyłącze wyrównania potencjałów</b>	M5	M5	M5	M5	M5	M5
<b>Klasa ochrony przed wilgocią</b>	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
<b>Hałas</b>	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

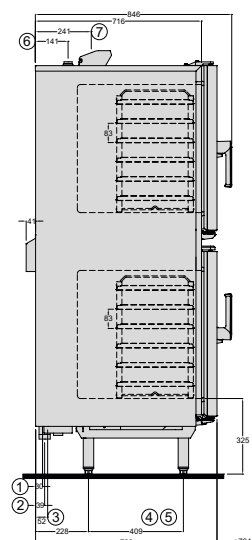
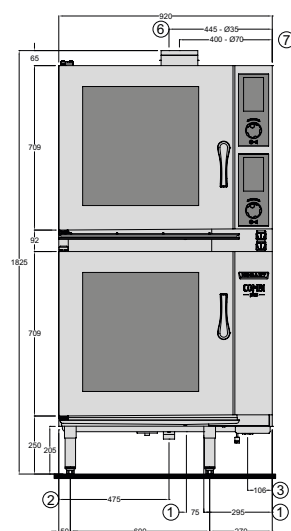
E= Elektryczny



COMBI / COMBI-plus 611E TWIN



COMBI / COMBI-plus 661E TWIN



# HOBART



## PRZEDSIĘBIORSTWO

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 6.900 pracowników. Na arenie międzynarodowej gastronomia i hotelarstwo, żywnie zbiorowe, piekarnie i rzeźnie, supermarkety, linie lotnicze, wycieczkowce, dostawcy samochodów, centra badawcze i przedsiębiorstwa farmaceutyczne stawiają na nasze innowacyjne produkty, będące liderami w obszarze ekonomii i ekologii.



**NASZ CEL:  
INNOWACYJNOŚĆ – EKONOMICZNOŚĆ –  
EKOLOGICZNOŚĆ**

HOBART każdego roku zgłasza kilka patentów. To nietypowe w branży. Dla nas jednak innowacje są czymś więcej niż sumą patentów. Być innowacyjnym oznacza, że chcemy ułatwić pracę i redukować koszty i zużycie zasobów. Oferujemy wartość dodaną. I nie tylko my tak twierdzimy – potwierdzają to usatysfakcjonowani klienci i liczne nagrody, które każdego roku otrzymujemy. Ekonomiczność oznacza, że jako lider innowacyjności wyznaczamy standardy w zakresie kosztów eksploatacji i zużycia zasobów. To odciążenie dla klienta i środowiska. Zrównoważony rozwój oznacza, że odpowiedzialnie gospodarujemy zasobami. Dotyczy to nie tylko eksploatacji naszych produktów, ale i całego przedsiębiorstwa: od zaopatrzenia, przez produkcję aż po logistykę. Dlatego w zakładzie w Offenburgu wykorzystujemy wyłącznie ekologiczną energię elektryczną. Zrównoważony rozwój ma u nas jedno imię: CO<sub>2</sub>NSEQUENT.

**HOBART  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.



# BART

**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

**NEDERLAND****HOBART NEDERLAND B.V.**

Pompromenlaan 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 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.

Dane zawarte w niniejszym prospekcie opierają się na stanie z 04/2021. Zastrzega się prawo do zmian technicznych i zmian wyposażenia.

