

HOBART

Piece
konwekcyjno-parowe
CHEF'S COMBI



Leven
Group

NAJWYŻSZA WYDAJNOŚĆ W TWOJEJ KUCHNI

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.

WSZYSTKO CZEGO POTRZEBUJESZ.



IDEALNIE SPRAWDZI SIĘ W:



GASTRONOMIA

Bistro & kawiarnia /
Hotel & restauracja



ŻYWIENIE ZBIOROWE

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



PIEKARNIA

Oddziały piekarni / Produkcja /
Przemysł piekarniczy



RZEŹNICTWO

Sklepy mięsne / Przemysł rzeźniczy



CATERING



PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY



WIELE MOŻLIWOŚCI

niezliczone wyzwania

1 rozwiązanie





WSZYSTKO CZEGO POTRZEBUJESZ. ŁATWY W UŻYCIU, WYDAJNY, EKONOMICZNY.

Piec konwekcyjno-parowy, dzięki któremu zawsze uzyskasz dokładnie taką jakość potraw, jakiej oczekujesz. Przejrzysty wyświetlacz, który błyskawicznie reaguje na polecenia i jest niezwykle prosty w obsłudze – nawet dla niewykwalifikowanego personelu kuchennego. Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o łatwości obsługi, zapewniając wysoką efektywność przy minimalnym zużyciu zasobów. Proces czyszczenia jest szybki, ekonomiczny i skuteczny dzięki dedykowanym tabletkom czyszczącym, które gwarantują łatwe utrzymanie urządzenia w idealnej czystości.

CHEF'S COMBI oferuje to wszystko.

NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE W SKRÓCIE:

COMBI OS

Intuicyjny i responsywny system operacyjny, który dostosowuje się do Twoich potrzeb.

COMBI CLIMATE CONTROL

Zaawansowana regulacja temperatury zapewniająca doskonałe efekty gotowania.

Gotowanie ręczne z AUTO CLIMATE

Precyzyjne i szybkie wytworzenie właściwego środowiska w komorze pieca.

COMBI GUIDE

Automatyczne gotowanie z przewodnikiem, zapewniające optymalne rezultaty, niezależnie od tego, kto go obsługuje.

COMBI CARE

Automatyczne czyszczenie, szybkie i skuteczne.

MENU MIX

Mieszany załadunek, prosty w przygotowaniu.

NASZE ROZWIĄZANIA DLA SPECJALNYCH WYMAGAŃ.

Wersje piętrowe (TWIN)

Maksymalna elastyczność i różnorodność dań w przypadku ograniczonej przestrzeni. Poznaj świat nowych możliwości dzięki dwóm piecom CHEF'S COMBI ustawionym jeden na drugim.

Systemy bankietowe

Świetnie się sprawdzi na wydarzeniu z udziałem od 30 do nawet 1000 gości. Potrawy układane są na talerzach na zimno, a następnie regenerowane w specjalnych wózkach bankietowych w CHEF'S COMBI.

Drzwi z zawiasami po lewej stronie

(do pieca konwekcyjno-parowego z 6 lub 10 poziomami):

Drzwi urządzenia CHEF'S COMBI można dostosować do warunków panujących w kuchni, aby zapewnić łatwy dostęp do urządzenia.

Zintegrowany separator tłuszczu (opcja)

Oferujemy zintegrowany separator tłuszczu zapobiegający przedostawaniu się tłuszczu do systemów odpływowych. Tłuszcz zbierany jest w zewnętrznych pojemnikach, a następnie można go zutylizować.

Okap kondensacyjny

Dzięki zintegrowanemu okapowi kondensacyjnemu CHEF'S COMBI można zainstalować również w miejscach, w których nie ma centralnego okapu wyciągowego. Cała wytworzona para wodna jest zbierana, skraplana i transportowana przez odpływ.



MODELE

POMAGAMY W PODEJMOWANIU DECYZJI!

CHEF'S COMBI 061

Pojemność: 6 x 1/1 GN
Ilość posiłków: 30 - 100
Maksymalny ładunek w komorze: 30 kg



CHEF'S COMBI 62

Pojemność: 6 x 2/1 GN
Ilość posiłków: 60 - 200
Maksymalne obciążenie całkowite: 60 kg



CHEF'S COMBI 101

Pojemność: 10 x 1/1 GN
Ilość posiłków: 80 - 150
Maksymalne obciążenie całkowite: 50 kg



CHEF'S COMBI 102

Pojemność: 10 x 2/1 GN
Ilość posiłków: 150 - 300
Maksymalne obciążenie całkowite: 100 kg



CHEF'S COMBI TWIN

Aby uzyskać jeszcze większą pojemność przy zachowaniu tej samej ilości miejsca, modele wymienione powyżej można układać jeden na drugim. Zestaw do piętrowania umożliwia łączenie urządzeń z jednostkami o poziomach 2 x 6 lub 1 x 6 i 1 x 10 GN.





IDEALNE REZULTATY GOTOWANIA.

Wspaniałe potrawy wymagają wydajnego pieca.

Aby przygotować wspaniałe potrawy, należy zadbać o wydajny piec. CHEF'S COMBI zawiera wszystkie najważniejsze funkcje, które przeniosą Twoje gotowanie na wyższy poziom.

Niezależnie od tego, czy grillujesz, pieczesz, gotujesz na parze lub w wodzie czy też metodą sous vide, urządzenie ugotuje wszystko dokładnie tak, jak sobie tego życzysz.

Zaufaj CHEF'S COMBI.

GŁÓWNE FUNKCJE W SKRÓCIE:



Nawilżanie, które gwarantuje doskonałe efekty pieczenia, odpowiednią strukturę oraz błyszczącą, chrupiącą skórkę.



Pieczenie w temperaturze od 30 do 300 °C.
Gotowanie na parze w temperaturze od 30 do 100 °C.
Gotowanie w przegrzanej parze w temp. od 101 do 130 °C
Pieczenie z parą - kombinacja od 30 do 300 °C.



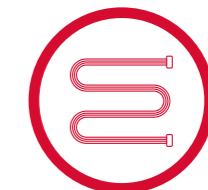
Precyzyjna kontrola temperatury co do stopnia - niezwykle istotna przy przygotowywaniu delikatnych potraw lub gotowaniu metodą sous vide.



Regulacja wilgotności w zakresie 0-100%.
Czujnik lambda zapewnia precyzyjną kontrolę wilgotności nawet w temperaturach poniżej 100 °C.



Wysokowydajne osuszanie zapewniające chrupiącą skórkę i równomierne zarumienienie potraw, niezależnie od ich wielkości.



Najbardziej wydajne grzałki zapewniają krótki czas nagrzewania i szybką kompensację spadku temperatury przy pełnym obciążeniu lub częstym otwieraniu drzwi, jak w przypadku trybu à la carte.



Pięć prędkości wentylatora i kontrolowany system dystrybucji powietrza z wentylatorem rewersyjnym zapewniają idealne rozprowadzanie ciepła w komorze gotowania.

IDEALNE REZULTATY GOTOWANIA.

COMBI GUIDE - TWÓJ ASYSTENT W GOTOWANIU.

Zawsze precyzyjne efekty gotowania.

Skorzystaj z wiedzy kulinarnej oferowanej przez CHEF'S COMBI. Wykorzystaj prosty i szybki przewodnik, aby przygotować smaczne dania dokładnie takie, jak lubisz. Niezależnie od tego, kto i co gotuje, CHEF'S COMBI za każdym razem zapewnia takie same rezultaty. Wystarczy, że wprowadzisz pożądany rezultat, a CHEF'S COMBI zajmie się resztą.

Możesz w każdej chwili sprawdzić wszystkie najważniejsze ustawienia gotowania i w razie potrzeby dokonać w nich zmian.

Pomoc jakiej potrzebujesz, na wyciągnięcie ręki.

Nie jest wymagane żadne skomplikowane szkolenie.

Wystarczy określić sposób gotowania. Następnie CHEF'S COMBI automatycznie ustawi idealne parametry gotowania.

W zależności od ilości przygotowywanego produktu, funkcja rozpoznawania obciążenia dokonuje korekt, aby zapewnić ten sam efekt, niezależnie od tego, ile zostało przygotowane.

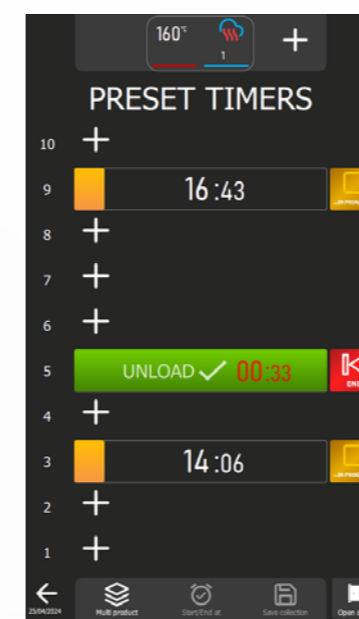
MENU MIX

Mieszany załadunek, prosty w przygotowaniu - niezrównana różnorodność potraw.

MENU MIX monitoruje wszystko co do sekundy. Wystarczy, że załadujesz produkty i wybierzesz swoją opcję, a CHEF'S COMBI powiadomi Cię, gdy jedzenie będzie gotowe.

MENU MIX dostarcza również przydatnych informacji na temat tego, które produkty można przygotować razem. Możesz także utworzyć i zapisać mieszane menu na przyszłość. CHEF'S COMBI gwarantuje, że wszystko wyjdzie dokładnie tak, jak sobie to wyobrażałeś.

Świetne wyniki bez żadnego błędu.



Każda potrawa włożona do pieca w ramach menu mix jest monitorowana co do sekundy. Ustawienia można łatwo i szybko skonfigurować. CHEF'S COMBI poinformuje Cię, kiedy jedzenie będzie gotowe.





ŁATWY W OBSŁUDZE.

COMBI OS

Uczyni wszystko prostszym i szybszym.

Bazując na nowoczesnej koncepcji obsługi i wydajnej elektronice, COMBI OS nadaje nowe znaczenie pojęciu „łatwy w obsłudze”. Czas reakcji na polecenia jest szybszy niż kiedykolwiek wcześniej, a długi czas uruchomienia po włączeniu to już tylko przeszłość.

Możesz także zaprojektować własny interfejs użytkownika i zdecydować, jakie funkcje chcesz w nim mieć. Wszystko inne jest ukryte. Po prostu przeciągnij i upuść. Zdefiniowaliśmy na nowo pojęcia „prostota” i „prędkość”.

Gotowanie z CHEF'S COMBI to czysta przyjemność.

Najważniejsze funkcje w skrócie:

Za pomocą funkcji „przeciągnij i upuść” możesz zdecydować, co chcesz zobaczyć na ekranie, a co ukryć.

- Krótki czas reakcji oznacza brak długich opóźnień podczas korzystania z pieca.
- Funkcje podobne do tych w smartfonie (przeciąganie, przesuwanie itp.) na 10-calowym ekranie dotykowym o wysokiej rozdzielczości.

ŁATWY W OBSŁUDZE.

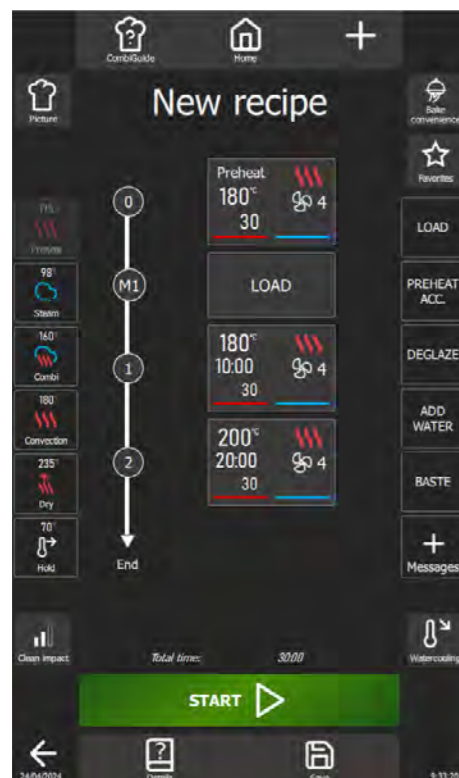
GOTOWANIE W TRYBIE MANUALNYM Z AUTO CLIMATE

Masz wszystko pod kontrolą.

CHEF'S COMBI robi dokładnie to, o co go prosisz. Błyskawicznie reaguje na Twoje polecenia, odpowiednio dostosowując warunki gotowania.

Obsługa jest przejrzysta i prosta, a Ty zawsze jesteś dobrze poinformowany. Jeśli jesteś zadowolony z końcowego rezultatu, zapisz cały proces w bibliotece przepisów kulinarnych wraz ze zdjęciem.

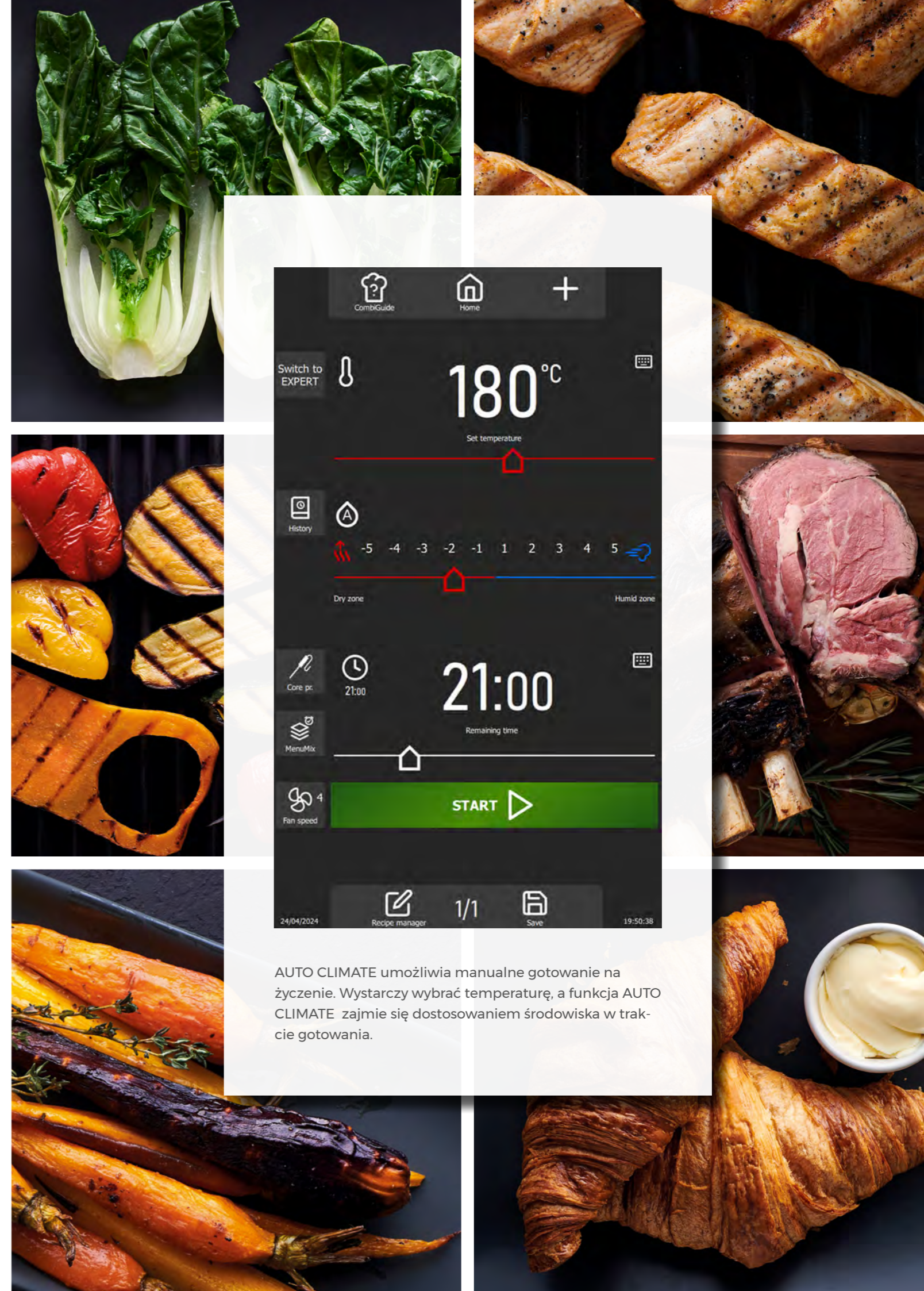
W końcu gotowanie w trybie manualnym powinno być: precyzyjne, proste i szybkie.



Tworzenie programów z predefiniowanymi krokami gotowania nie może być prostsze.



Asystent temperatury wewnętrznej dostarcza przydatnych informacji na temat tego, jaka temperatura wewnętrzna jest najlepsza dla danego produktu.



AUTO CLIMATE umożliwia manualne gotowanie na życzenie. Wystarczy wybrać temperaturę, a funkcja AUTO CLIMATE zajmie się dostosowaniem środowiska w trakcie gotowania.

ŁATWE CZYSZCZENIE.

COMBI CARE - AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Ekonomiczne, bezpieczne i higieniczne.

Wystarczy dodać środki chemiczne, rozpocząć cykl czyszczenia i wyjść z pracy do domu. Tak, czyszczenie może być takie proste. W mgnieniu oka komora gotowania, generator pary i odpływ stają się higienicznie czyste, zakonserwowane i wolne od osadu wapiennego.

W razie potrzeby CHEF'S COMBI można wyczyścić w trakcie dnia pracy, w ciągu kilku minut za pomocą szybkiego programu.

Dzięki specjalnej technologii oraz rozpoznawaniu zanieczyszczeń, CHEF'S COMBI wymaga użycia mniejszej liczby środków chemicznych, energii i czasu w porównaniu do tradycyjnych pieców konwekcyjno-parowych.

COMBI CARE chroni środowisko i Twój portfel.



- ✓ Zastosowanie środków chemicznych w postaci tabletek sprawia, że czyszczenie jest łatwiejsze i co ważniejsze, bezpieczniejsze.
- ✓ Szeroka gama programów czyszczących umożliwiających usuwanie określonego poziomu zabrudzeń.
- ✓ Funkcja automatycznego wykrywania zabrudzenia zaleca odpowiednie czyszczenie, zapobiegając marnotrawieniu środków.



WYSOKI POZIOM OSZCZĘDNOŚCI.

NISKIE KOSZTY EKSPLOATACJI.

Oblicz to sam.

Dzięki CHEF'S COMBI masz zawsze kontrolę nad swoimi kosztami. Zwłaszcza podczas eksploatacji, jest to jedna z najbardziej ekonomicznych maszyn w swojej klasie.

Energoooszczędna konstrukcja i minimalne zużycie wody sprawiają, że jest to ekonomiczne rozwiązanie dla każdego rodzaju działalności. Dzięki niskim kosztom czyszczenia i minimalnemu zużyciu zasobów, czasu i miejsca, CHEF'S COMBI pozwala na znaczne oszczędności.

Jednak opłacalność urządzenia CHEF'S COMBI, na tym się nie kończy. Cena zakupu jest również zaskakująco przystępna, co pozwala na korzystanie z wydajnego pieca konwekcyjno-parowego bez konieczności rujnowania budżetu.



Restauracja serwująca około 200 posiłków dziennie.*

| | Koszty roczne przy piecach konwekcyjno-parowych wyprodukowanych przed 2016 r | Koszty z CHEF'S COMBI | Oszczędności w skali roku |
|--|--|---------------------------------|---------------------------|
| Surowce Zużycie nawet o 15%* mniej surowców. COMBI CLIMATE CONTROL w połączeniu z COMBI GUIDE gwarantuje najlepsze efekty gotowania i ogranicza ubytek masy produktów. | 455 926 PLN | 387 149 PLN | 68 777 PLN |
| Energia elektryczna Nawet do 15%* oszczędności kosztów energii dzięki dobrej izolacji i wydajnym systemom sterowania. | 61 200 kWh/rok = 42 840 PLN | 52 020 kWh/rok = 36 414 PLN | 6 426 PLN |
| Czas pracy* Mniejsze nakłady pracy dzięki CombiGuide, szybka i łatwa obsługa oraz krótszy czas gotowania. | 900 godzin rocznie = 97 200 PLN | 540 godzin rocznie = 58 320 PLN | 38 880 PLN |
| Zużycie wody do czyszczenia** COMBI CARE zapewnia skuteczne czyszczenie przy niskim zużyciu wody: | 18 032 litrów na rok = 90 PLN | 16 128 litrów na rok = 81 PLN | 9 PLN |
| Oszczędności w skali roku | | | 114 092 PLN |

* W porównaniu z piecami konwekcyjno-parowymi wyprodukowanymi przed 2016 r.

** Założenie: Obsługa przez 20 dni w miesiącu (obiady i kolacje). Użytkowanie dwóch pieców konwekcyjno-parowych 10 x 1/IGN, wymaga średnio czyszczenia 14 razy miesięcznie.

Restauracja serwująca około 1 000 posiłków dziennie.*

| | Koszty roczne przy piecach konwekcyjno-parowych wyprodukowanych przed 2016 r | Koszty z CHEF'S COMBI | Oszczędności w skali roku |
|--|--|------------------------------------|---------------------------|
| Surowce Zużycie nawet o 15%* mniej surowców. COMBI CLIMATE CONTROL w połączeniu z COMBI GUIDE gwarantuje najlepsze efekty gotowania i ogranicza ubytek masy produktów. | 1 296 000 PLN | 1 01 600 PLN | 194 400 PLN |
| Energia elektryczna Nawet do 15%* oszczędności kosztów energii dzięki dobrej izolacji i wydajnym systemom sterowania. | 308 000 kWh/rok = 215 600 PLN | 261 800 kWh/rok = 183 260 PLN | 32 340 PLN |
| Czas pracy* Mniejsze nakłady pracy dzięki COMBI GUIDE, szybka i łatwa obsługa oraz krótszy czas gotowania. | 5 800 godzin rocznie = 626 400 PLN | 3 480 godzin rocznie = 375 840 PLN | 250 560 PLN |
| Zużycie wody do czyszczenia** COMBI CARE zapewnia skuteczne czyszczenie przy niskim zużyciu wody: | 51 520 litrów rocznie = 260 PLN | 46 080 litrów rocznie = 230 PLN | 30 PLN |
| Oszczędności w skali roku | | | 477 330 PLN |

* W porównaniu z piecami konwekcyjno-parowymi wyprodukowanymi przed 2016 r.

** Założenie: Obsługa przez 20 dni w miesiącu (obiady i kolacje). Użytkowanie dwóch pieców konwekcyjno-parowych 20 x 1/IGN, wymaga średnio czyszczenia 20 razy miesięcznie.

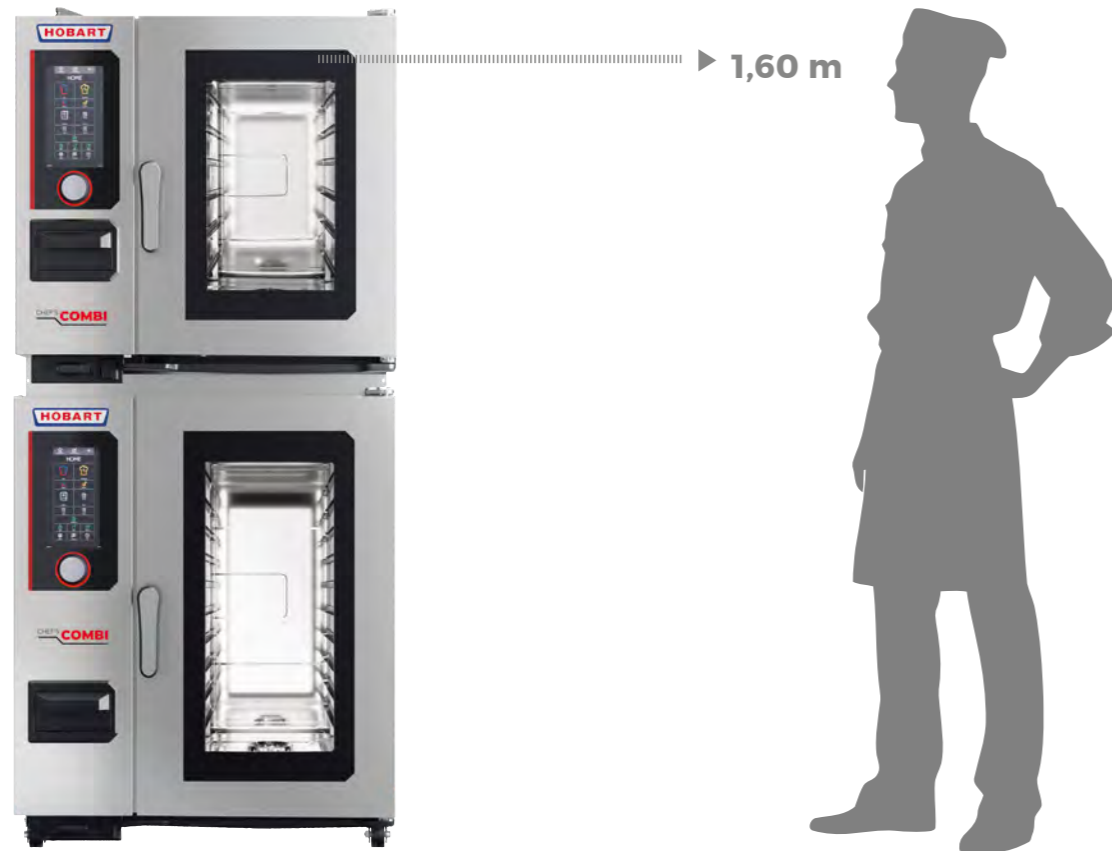
BEZPIECZNY I ZRÓWNOWAŻONY.

CHEF'S COMBI JEST BEZPIECZNY

Maksymalna wysokość górnej prowadnicy wynosi 1,60 m.

Organizacje zawodowe od dawna domagają się ustalenia maksymalnej wysokości górnej prowadnicy. Jesteśmy świadomi roli jaką odgrywamy.

Zdecydowaliśmy się ograniczyć maksymalną wysokość górnej prowadnicy do 1,60 m we wszystkich modelach CHEF'S COMBI, szczególnie w wersjach piętrowych. CHEF'S COMBI posiada również szeroką gamę funkcji bezpieczeństwa, które zapobiegają praktycznie wszystkim wypadkom.



CHEF'S COMBI JEST EKOLOGICZNY

Systematycznie oszczędza zasoby.

Działania na rzecz zrównoważonego rozwoju są od wielu dziesięcioleci podstawą naszej działalności. Wnosimy wkład w zrównoważony rozwój już na etapie opracowywania naszych produktów. Badamy innowacyjne i przyjazne dla środowiska rozwiązania, które następnie są produkowane przy użyciu odnawialnych źródeł energii i najnowocześniejszych urządzeń produkcyjnych.

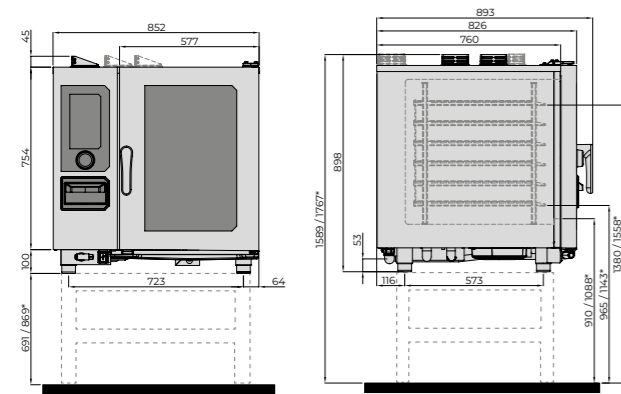
CHEF'S COMBI jest na to dowodem, ponieważ należy do systemów gotowania charakteryzujących się najniższym zużyciem zasobów.

W celu ochrony naszej planety.

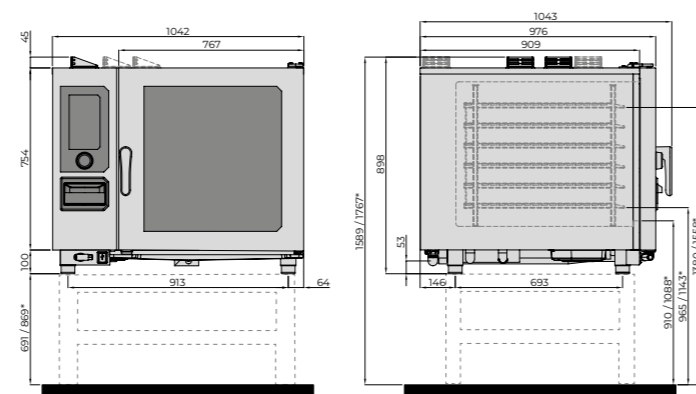


RYSUNKI

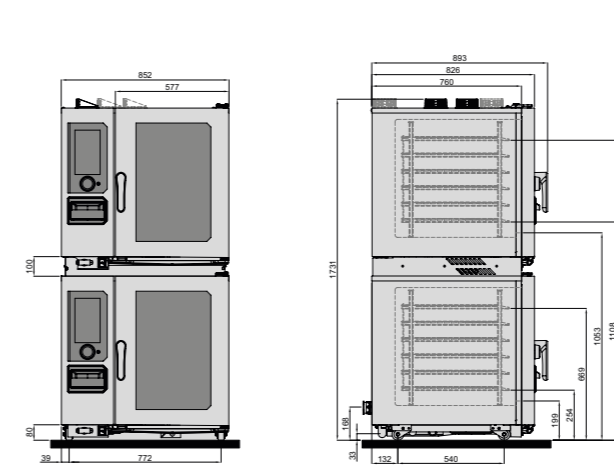
CHEF'S COMBI 061E/G



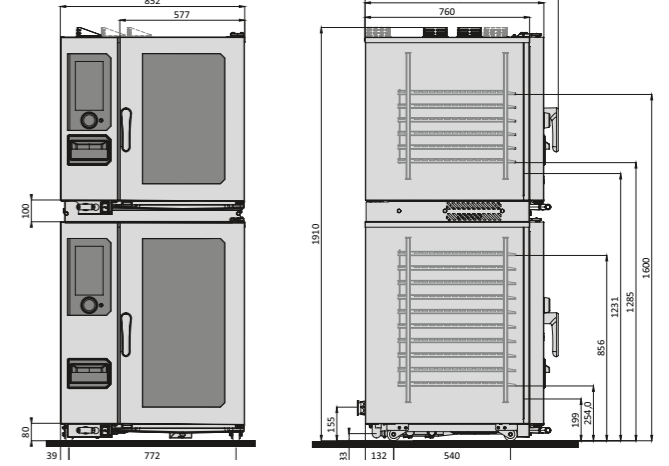
CHEF'S COMBI 62E/G



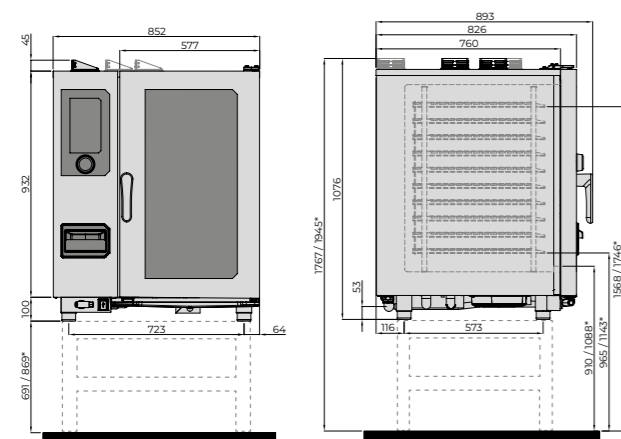
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 061E/G*



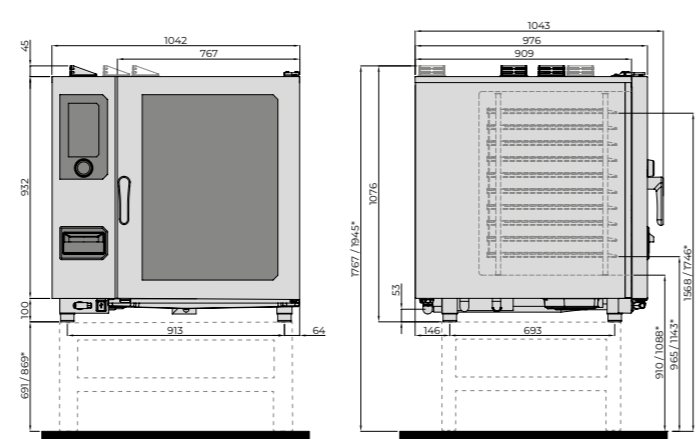
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 101E/G*



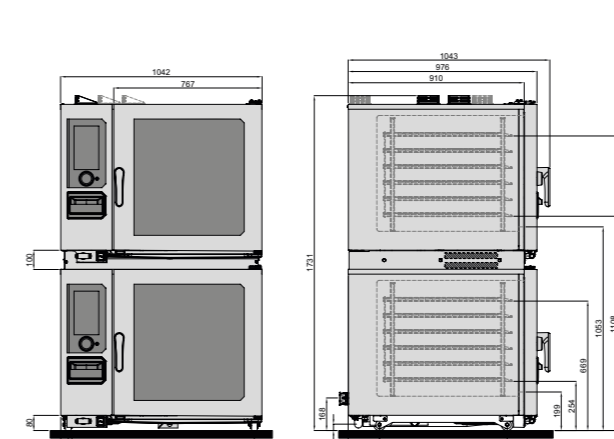
CHEF'S COMBI 101E/G



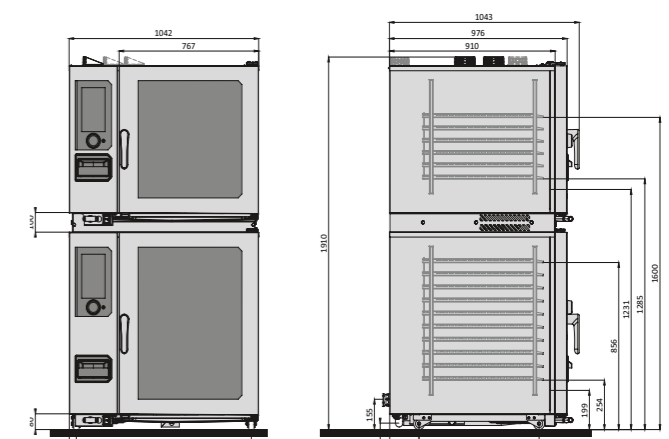
CHEF'S COMBI 102E/G



CHEF'S COMBI TWIN 62E/G + 62E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 62E/G + 102E/G*



* W zależności od wysokości ramy bazowej HOBART

* W przypadku łączenia 2 urządzeń „jedno na drugim”, wymagany jest zestaw do łączenia ze sobą.

DANE TECHNICZNE

| MODELE | CHEF'S COMBI | |
|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| | 061E/G | 62E/G |
| Pojemność | 6 x 1/1 GN | 6 x 2/1 GN |
| Ilość posiłków | 30 - 100 | 60 - 200 |
| Załadunek wzdłużny | 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN | 2/1, 1/1 GN |
| Maksymalna wysokość pojemnika GN | 65 mm | 65 mm |
| Odległość między poziomami | 83 mm | 83 mm |
| Maksymalne obciążenie na poziom | 5 kg | 10 kg |
| Maksymalne obciążenie całkowite | 30 kg | 60 kg |
| Szerokość / Głębokość / Wysokość | 852/826/898 mm | 1 042/976/898 mm |
| Przyłącze wody | R 3/4" | R 3/4" |
| Odprowadzanie wody | DN 40 | DN 40 |
| Ciśnienie wody (min/maks) | 150/600 kPa (1,5 bar/6 bar) | 150/600 kPa (1,5 bar/6 bar) |

| ELEKTRYKA / GAZ | ELEKTRYKA | | GAZ | |
|---------------------------|-------------|--------------------------------|-------------|--------------------------------|
| | | | | |
| Waga | 140 kg | 180 kg | 170 kg | 219 kg |
| Moc przyłączeniowa | 10,5 kW | 15 kW / 0,5 kW (gaz / elektr.) | 21,9 kW | 30 kW / 0,6 kW (gaz / elektr.) |
| Zabezpieczenie | 3 x 16 A | 1 x 16A | 3 x 35 A | 1 x 16A |
| Główne złącze | 3 NAC 400 V | 1 NAC 230 V | 3 NAC 400 V | 1 NAC 230 V |
| Moc w trybie konwekcyjnym | 10,3 kW | 15 kW | 21,6 kW | 30 kW |
| Moc trybu pary | 9 kW | 15 kW | 17,5 kW | 25 kW |
| Przyłącze gazowe* | - | G 3/4" | - | G 3/4" |

* Rodzaje gazu: Gaz ziemny G20 / G25 / G25,3, Gaz płynny G31 / G30.
W celu prawidłowego działania urządzenia, należy zapewnić odpowiednie ciśnienie przepływu przyłącza.

WYPOSAŻENIE

Standardowe:

- Zintegrowany interfejs USB
- Sonda temperatury rdzenia z trzema punktami pomiarowymi
- Łączność przez Ethernet
- Zintegrowany prysznic ręczny z funkcją przełączenia
- Przechowywanie i pobieranie danych HACCP za pośrednictwem USB lub naszej aplikacji „HOBART SmartConnect”
- Wykrywanie stopnia zabrudzenia z sugestią dotyczącą odpowiedniego cyklu czyszczenia

Opcjonalne:

- Drzwi z zawiasami odwróconymi (zawias po lewej stronie)
- Zintegrowany separator tłuszczu
- WiFi i Bluetooth są opcjonalnie dostępne poprzez pendrive USB
- Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia (USB) z jednym punktem pomiarowym do cienkich lub bardzo małych produktów spożywczych

DANE TECHNICZNE

| MODELE | CHEF'S COMBI | |
|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| | 101E | 102E |
| Pojemność | 10 x 1/1 GN | 10 x 2/1 GN |
| Ilość posiłków | 80 - 150 | 150 - 300 |
| Załadunek wzdłużny | 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN | 2/1, 1/1 GN |
| Maksymalna wysokość pojemnika GN | 65 mm | 65 mm |
| Odległość między poziomami | 67 mm | 67 mm |
| Maksymalne obciążenie na poziom | 5 kg | 10 kg |
| Maksymalne obciążenie całkowite | 50 kg | 100 kg |
| Szerokość / Głębokość / Wysokość | 852/826/1 075 mm | 1 042/976/1 075 mm |
| Przyłącze wody | R 3/4" | R 3/4" |
| Odprowadzanie wody | DN 40 | DN 40 |
| Ciśnienie wody (min/maks) | 150/600 kPa (1,5 bar/6 bar) | 150/600 kPa (1,5 bar/6 bar) |

| ELEKTRYKA / GAZ | ELEKTRYKA | | GAZ | |
|---------------------------|-------------|--------------------------------|-------------|--------------------------------|
| | | | | |
| Waga | 155 kg | 200 kg | 190 kg | 245 kg |
| Moc przyłączeniowa | 18,2 kW | 25 kW / 0,5 kW (gaz / elektr.) | 35,9 kW | 42 kW / 0,6 kW (gaz / elektr.) |
| Zabezpieczenie | 3 x 32 A | 1 x 16 A | 3 x 63 A | 1 x 16 A |
| Główne złącze | 3 NAC 400 V | 1 NAC 230 V | 3 NAC 400 V | 1 NAC 230 V |
| Moc w trybie konwekcyjnym | 18 kW | 25 kW | 35,6 kW | aż do 42 kW |
| Moc trybu pary | 17,5 kW | 25 kW | 35 kW | aż do 42 kW |
| Przyłącze gazowe* | - | G 3/4" | - | G 3/4" |

* Rodzaje gazu: Gaz ziemny G20 / G25 / G25,3, Gaz płynny G31 / G30.
W celu prawidłowego działania urządzenia, należy zapewnić odpowiednie ciśnienie przepływu przyłącza.

AKCESORIA

- Zestaw do piętrowania piecy TWIN - dwa piece konwekcyjno-parowe, po prostu połączone jeden na drugim
- Rama wjazdowa
- Stelaż z prowadnicami
- Okap kondensacyjny
- Wózki na talerze
- Systemy bankietowe
- Akcesoria kuchenne (blachy, ruszty itp.)
- Zestaw instalacyjny

PRODUKTY CZYSZĄCE I PIELĘGNACYJNE

Tabletki czyszczące CHEF'S COMBI

Wysoce wydajne tabletki czyszczące zapewniające wysoki poziom higieny i oszczędności. Indywidualnie dopasowane do potrzeb optymalnej pielęgnacji urządzeń, spełniają najwyższe wymagania jakościowe.

Środki pielęgnacyjne CHEF'S COMBI

Środki pielęgnacyjne ułatwiają konserwację pieca konwekcyjno-parowego. Składniki aktywnie chronią przed osadzaniem się kamienia i brudu w komorze gotowania i parowniku. Z najlepszą, długoterminową opieką nad całym systemem i w efekcie maksymalną niezawodnością działania.



LEVEN GROUP

Jesteśmy liderami w branży innowacyjnych rozwiązań dla profesjonalnej gastronomii. Dostarczyliśmy urządzenia do blisko 3 000 obiektów w Polsce, wspieramy kucharzy w hotelach, restauracjach, zakładach przemysłowych, portach lotniczych, obiektach cateringowych, sportowych oraz w szkołach.

Jako wyłączny dystrybutor piecy konwekcyjno-parowych CHEF'S COMBI renomowanej marki Hobart, zapewniamy najwyższą jakość i niezawodność naszych produktów, które przyczyniają się do sukcesu naszych Klientów. W naszej ofercie znajdują Państwo m.in.

- najnowszy model pieca konwekcyjno-parowego Chef's Combi,
- piecy parowo-ciśnieniowe Steamery.

Hobart to wiodąca firma na rynku, specjalizująca się w przemysłowej technologii zmywania oraz produkcji sprzętu do gotowania i technologii środowiskowych. Założona w 1897 roku w Troy, Ohio, przez ponad sto lat zyskała uznanie na całym świecie. Aktualnie zatrudnia ponad 6900 pracowników, którzy każdego dnia przyczyniają się do rozwoju branży.

NASZA OFERTA:

- Okapy kuchenne
- Systemy przeciwpożarowe
- Modułowe urządzenia grzewcze
- Piecy konwekcyjno - parowe
- Steamery wysokociśnieniowe



LOKALIZACJE



Działamy na terenie całego kraju, posiadając dedykowanych Przedstawicieli w każdym województwie, którzy służą Państwu kompleksową pomocą i udzielają szczegółowych informacji na wszelkie pytania.

Nasze oddziały znajdują się w Poznaniu, Warszawie i Krakowie.

Dział Handlowy, kontakt:
+48 785 051 870 / +48 785 053 320
Serwis:
+48 721 561 229

SERWIS

W trosce o naszych Klientów zapewniamy kompleksową pomoc techniczną, dostęp do części zamiennych oraz inne usługi serwisowe. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu w pracy z urządzeniami gastronomicznymi, jesteśmy w stanie precyzyjnie planować zarówno instalację, jak i serwis sprzętu marki Hobart.

Nasza rozbudowana sieć serwisowa obejmuje cały kraj, a dodatkowo współpracujemy z wieloma niezależnymi, wysoko wykwalifikowanymi serwisantami, co pozwala nam szybko reagować na potrzeby naszych Klientów.

Nasze atuty:

- **Części zamienne dostępne w magazynie w Polsce** - zapewniamy szybki dostęp do niezbędnych elementów.
- **Sieć wykwalifikowanych serwisantów** - nasi technicy regularnie uczestniczą w szkoleniach, co gwarantuje najwyższą jakość usług.
- **Wysoka jakość** - stawiamy na standardy jakości, aby zapewnić niezawodność i efektywność działania naszych urządzeń.

Leven Group Sp. z o.o.

62-080 Sady k. Poznania
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl
www.levengroup.pl

Dział Handlowy:

+48 785 051 870

+48 785 053 320

Znajdziesz nas na:

