



COCCIÓN

HORNO COMBI

**HOBART COMBI**



**HOBART**  
**SOLUCIÓN DE**  
**COCCIÓN**  
**INTELIGENTE**

**HOBART**

Existen muchas opciones de hornos combi,  
**pero sólo hay un  
HOBART COMBI**



**¡Calidad  
confiable!**

HOBART es sinónimo de alta calidad, así como de tecnología económica e innovadora dentro de las cocinas profesionales. Nuestros hornos COMBI y COMBI-plus comparten las mismas funciones esenciales y están pensados para todas las aplicaciones en las que se requiere el máximo desempeño y en las que se requiere cumplir con las más altas exigencias.

**Confíe en todos los años de experiencia y en el amplio conocimiento de Hobart. ¡Nosotros nos enfocamos en la tecnología para que usted se concentre en hacer felices a sus clientes!**





# COCCIÓN



## HOBART SOLUCIÓN DE COCCIÓN INTELIGENTE



**Resultados de cocción perfectos y constantes. Usted es el chef, ¡usted decide cómo se hacen las cosas!**

**AirControl:** ajuste variable de la velocidad del ventilador para obtener resultados precisos y una óptima distribución de calor para lograr dorados uniformes, soufflés y bizcochos cocidos con una superficie perfectamente nivelada.



**Operación más simple y sin errores. ¿Quién necesita complicaciones cuando las cosas pueden ser tan fáciles?**

Nuestro control **FastPAD** está diseñado operar de una manera simple e intuitiva. Se puede seleccionar fácilmente entre 250 programas guardados, también mediante imágenes.

Gracias al control inteligente **CoreControl**, el horno HOBART COMBI modifica los parámetros de forma automática para ajustar la cantidad y tipo de platillo que se está preparando.

Nuestra forma sumamente práctica de cargar y descargar lateralmente nuestros insertos es la manera más segura y ergonómica.

**Limpieza fácil y rapidísima, ¡incluso entre sesiones de cocción!**



Al presionar un botón, el horno combi activa rápidamente el sistema de limpieza totalmente automático, tomándole tan sólo 17 minutos para brindarle una limpieza profesional.

**Económico, ¡para un perfecto control de gastos!**



Puede registrar todos los gastos de operación, por lo que ya no gastará más de lo necesario en cuanto a costos de operación y mantenimiento. El horno es altamente económico gracias a sus funciones altamente eficientes como: el control **CoreControl**, para ahorrar hasta 15% de costos energéticos y el control **JetControl**, para ahorrar hasta 30% de consumo de agua.

# HOBART

## Descripción general de todos los modelos

# La solución perfecta para cada gusto

### ¿HOBART COMBI o COMBI-plus?

El personal de cocinas profesionales necesita brindar alimentos de alta calidad todo el tiempo, por lo que el horno HOBART COMBI es el aliado rápido y confiable.

Además de todos los beneficios del modelo HOBART-COMBI, el modelo HOBART COMBI-plus posee otras funciones que hacen más fácil para el operador lograr los resultados deseados. Con el control *FastPAD*, es muy fácil guardar imágenes de sus procesos de cocción. El modelo COMBI está equipado con más de 70 diferentes programas estándar e independientemente de quién opere el horno combi, se garantizan resultados de cocción constantes.

Limpiar el modelo HOBART COMBI-plus es tan fácil como seleccionar el nivel de limpieza, poner en marcha el equipo y ¡listo! No es necesario rellenar el detergente, contar las pastillas de limpieza, rociar a mano para limpiar o enjuagar y limpiar. El excepcional sistema de limpieza del COMBI-plus, con tan sólo 17 minutos, ofrece el tiempo más corto de ejecución; el programa intensivo ahorra hasta 50% de agua en comparación con los sistemas tradicionales.

**No importa si es COMBI o COMBI-plus:  
¡Siempre tomará la decisión correcta!**

HOBART **COMBI-mini**



#### Fácil

El horno se pone en funcionamiento más rápido gracias al control *VisioPAD* en el modelo COMBI y al control *FastPAD* en el modelo COMBI-plus. El panel de operación es fácil e intuitivo. El interior del modelo COMBI es altamente visible gracias a la brillante iluminación LED y la inserción lateral de los insertos hace que la carga sea ergonómica y segura.

#### Rápido

No pierda tiempo al cocinar: la función de enfriamiento *Cool-Down* ajusta rápidamente la temperatura para una cocción continua sin tener que esperar. Si el tiempo es vital, puede reducir el tiempo de limpieza entre los procesos de cocción.

#### Confiable

Ajuste y supervise todos los parámetros de la caja de herramientas (*Toolbox*) del modelo HOBART COMBI-plus. Los mensajes de error se indican digitalmente. Con la función *TwinControl*, el horno continuará cocinado en modo de convección cuando surja algún daño mayor en el panel de operación; el respaldo perfecto.

#### Económico

Ahorra agua y electricidad gracias a la tecnología de inyección de generación de vapor, el exclusivo sistema de limpieza de circuito cerrado y la regulación de potencia automatizada comprobados a través del tiempo.

**DESDE EL CONCEPTO  
HASTA LA REALIZACIÓN**



# COCCIÓN

HOBART **COMBI**



HOBART **COMBI-plus**



HOBART **COMBI TWIN**



HOBART **COMBI TOWER**





# HOBART



## Resultados óptimos de cocción

### Un dorado perfecto y uniforme

#### *AirControl*

- Ventilador autoreversible: impulsor del ventilador ajustable para una cocción uniforme (velocidad ajustable del impulsor del ventilador de 0 a 100%).
- En los modelos COMBI y COMBI-plus montados en piso, los tres ventiladores aseguran que el calor se distribuya de una manera rápida y uniforme en la cámara de cocción.
- Con regulador para la deshumificación de la cámara de cocción
- Gracias a la función de enfriamiento *Cool-Down* hay un cambio rápido entre los modos de operación utilizando, ya sea agua o aire, mientras que la puerta permanece cerrada.



- Una cubierta de protección abierta delante del impulsor del ventilador grande permite una distribución de calor uniforme y rápida en la cámara de cocción.
- Cocción lenta y suave con sensor de temperatura interna al vacío / sensor para productos rostizados para resultados de cocción perfectos y reproducibles.
- Gracias a la posición del impulsor del ventilador en la parte trasera de la cámara de cocción, el calor llega a los alimentos rápidamente.

### 7 modos de operación

- Cocción a baja temperatura con vapor (30 a 97 °C)
- Vapor saturado a 98 °C
- Aire caliente hasta 250 °C
- Vapor a alta temperatura (99 a 105 °C)
- Vapor combinado de 30 a 250 °C
- Programa de retermalización
- Delta-T (COMBI-plus)

# COCCIÓN



## Cocinado a la perfección

Independientemente de la altura y la posición del horno combi, la carne, los gratinados, los vegetales y los productos horneados son cocinados uniformemente.

Se proporciona un sensor de temperatura interna para asegurar una cocción altamente precisa y una consistencia blanda, suave y húmeda del producto terminado.

Para evitar temperaturas excesivas y garantizar que el proceso de cocción sea preciso, el modelo COMBI-plus controla automáticamente el desempeño de calentamiento para que se ajuste a sus preparaciones.

La humedad se controla con exactitud sencillamente al indicar el porcentaje requerido para crear el ambiente ideal de cocción. El mejor control de humedad en la punta de sus dedos.



# HOBART

## Fácil y cómodo

Listo para funcionar al instante gracias su gran facilidad de uso.

- Panel de operación simple e intuitivo
- Cómoda ventana de visualización
- Inserción transversal para una carga segura y ergonómica

**Ventana hasta 33% más grande**

## Todo a simple vista

Gracias a su ventana de gran visualización y a su iluminación LED interior, podrá saber si los alimentos ya están listos, con un simple vistazo incluso a la distancia.

**La ventana de la puerta es 33% más grande que un horno de 10 insertos de carga frontal.**



## Ergonómico y seguro

La función de carga y descarga lateral de los modelos COMBI y COMBI-plus hace que cocinar con el horno sea lo más ergonómico posible y ¡también es más seguro!





# COCCIÓN

**Operación extremadamente fácil gracias al panel de control intuitivo, fácil de leer y de fácil acceso**

## **Sin esfuerzos ni explicaciones**

Utilizar la pantalla táctil de vidrio es facilísimo. ¡Inicie la cocción con tan sólo presionar un botón!

## **Configurar el HOBART COMBI es fácil**

Más de 70 recetas guardadas que se pueden ajustar a la temperatura interna del producto y al grado de dorado deseado (COMBI-plus).

Desarrolle sus propias creaciones, genere sus propias recetas y guárdelas con una imagen para su rápida recuperación (COMBI-plus).

**Listo para operar en 3 segundos**

## **Resultados garantizados, perfectamente reproducibles**

¡Puede programar hasta 100 recetas personales! Mediante la librería integrada, seleccione aquello que desea ver de la selección, ya sea texto o fotos.



Todos los días, se registra cada proceso de cocción para mostrarlo de forma gráfica como datos, a los cuales se puede acceder a través de la interfaz USB.

Los programas de cocción se almacenan en el control *FastPAD* con una foto asociada para asegurar que el usuario sea capaz de preparar los platillos exitosamente.



**Muy fácil de usar**

# HOBART

## Procesos fáciles y rápidos

### Olvídese de las molestas esperas

### El horno combi está listo para operar en un abrir y cerrar de ojos

- Despidase de los tanques de calentamiento gracias a la tecnología de inyección de última generación.
- Control **CoreControl** con aumento de temperatura directo (un grado por segundo) para brindar un ajuste rápido y automático a la temperatura deseada y la cantidad de alimento. Por lo tanto, no hay necesidad de esperar entre dos procesos de cocción.
- Ahorre tiempo al combinar diferentes métodos de cocción (hasta 6 pasos por receta).
- Control **JetControl** enfría rápidamente la cámara de cocción cuando se requiere con agua o aire y con la puerta cerrada. El vapor o el calor no se escapan a su cocina

Concéntrese en cocinar



### Fácil de limpiar

### Rápido, automático y económico



### ¡Dos segundos son suficientes para iniciar un ciclo de limpieza!

Cuando esté listo para la limpieza del horno entre o después de los servicios, el programa de limpieza de su elección tomará dos segundos en activarse.





# COCCIÓN



## Programas de limpieza\*

Programa básico.....17 min

Programa medio.....26 min

Programa intensivo.....36 min

Programas convencionales.....123 min

\* Valores basados en los modelos COMBI 061E / 101E / 102E

## Programa de limpieza más rápido completamente automatizado

Entre la preparación y el servicio de almuerzo o cena, necesitará menos de media hora para limpiar el horno HOBART COMBI.

Programe el proceso de limpieza por una semana completa seleccionando el tiempo y ciclo de lavado. A partir de entonces, el horno combi hará todo de forma automática.

### Limpio y reluciente

Limpieza económica y ecológica con Hobart, el especialista en limpieza e higiene.

### Sin tener contacto con el detergente

El producto químico se suministra directamente a través de un sistema de limpieza totalmente automatizado, esto significa que no requiere manejar pastillas o cartuchos de limpieza; además, ¡obtendrá mejores resultados de limpieza! El operador no tendrá que tocar las tabletas ni los cartuchos de limpieza.

### Ciclos de limpieza más cortos

La limpieza toma menos de la mitad del tiempo en comparación con otros hornos combi: la duración del ciclo de limpieza intensivo del horno COMBI-plus es de 51 minutos.

# HOBART

## Limpio y económico ¡Ahorra agua, energía y es mucho más limpio!



Con el control *CoreControl*, el horno reduce automáticamente la fuente energética conforme alcanza la temperatura establecida, reduciendo un tercio el consumo de energía.

No hay pérdida energética gracias a la inteligente combinación de métodos de cocción y la alta precisión de temperatura.

La inyección directa de vapor evita el consumo innecesario de agua y electricidad. Dado que el horno combi no requiere un precalentamiento prolongado, no hay un mayor consumo de energía en modo de inactividad.

**Los modelos COMBI y COMBI-plus le ayudan a ahorrar dinero sin ningún esfuerzo**





# COCCIÓN

## Programa de limpieza

El proceso de limpieza del sistema de circuito cerrado le ayuda a ahorrar agua y, por lo tanto, es hasta más limpia: hasta 50 litros de agua por ciclo de limpieza en el equipo 20 x 2/1 montado en piso.



Reduce significativamente costos energéticos gracias a que la capacidad de carga es 22% menor que en los equipos similares



**Económico**  
¡para un perfecto control de gastos!

# HOBART

## Confiabilidad y vida útil superiores

Trabaje de forma segura con el sistema de autodiagnóstico



### **TwinControl**

En caso de que la pantalla falle, el equipo conmuta automáticamente al modo de convección para terminar el proceso de cocción a 180 °C. Si la pantalla táctil sigue fallando, podrá seguir controlando el equipo con ayuda de la perilla.

Diagnóstico automático de la calidad del agua:

El horno combi le advierte cuándo la calidad de agua está disminuyendo y le indica cuándo es necesario reemplazar el filtro de agua.

El *software* integrado facilita el acceso a todos los datos relevantes de HACCP (COMBI-plus).



Gracias a su inserción transversal, el chef no necesita alcanzar la cámara de cocción y no corre el riesgo de sufrir quemaduras.



# COCCIÓN



## Robusto y confiable

¡Su horno combi nunca le fallará!

**En caso de fallas, el programa de emergencia entrará en acción:**

Un carrito golpea la puerta el horno dañando gravemente el panel de operación

**El horno combi tiene una solución alternativa**

Sencillamente, cierre la puerta tres veces para activar el “modo de emergencia” que permite una cocción continua en modo de convección a 180 °C, de esta manera ¡puede continuar cocinando!

Utilice el teclado en la pantalla para continuar ajustando los programas de cocción o toque el panel para aumentar y disminuir la temperatura.

**¡El sistema de enfriamiento está sucio!**

Para evitar el sobrecalentamiento, el horno combi limita la temperatura de cocción e indica que el filtro debajo del panel de operación necesita limpieza.

**Sistema *TwinControl* para una fiabilidad operacional al 100%**



# HOBART

## Más espacio, más tiempo



### COMBI TOWER

Horno de cocción a presión en combinación con un horno combi

#### Una solución única en el mercado

¡Velocidad y versatilidad en tan sólo un metro cuadrado!

#### Horno de cocción a presión

Cocción suave y saludable para conservar el valor nutricional, el sabor y la apariencia naturales del producto. Reduzca los tiempos de producción y termine el trabajo antes gracias al poderoso desempeño de su COMBI TOWER.

#### Registre tiempos de cocción

Pescado  
**2 min**



Pollo  
**1:20 min**



Papas  
**8 min**



### HOBART COMBI

Horno combi con 6 métodos de cocción. El modelo COMBI es un equipo de producción versátil particularmente adecuado para cocinar, gratinar y hornear, así como preparar carne utilizando baja temperatura o una técnica al vacío.

El modelo COMBI asegura una cocción regular con un dorado uniforme además de una cocción precisa a baja temperatura.

La combinación de un horno de cocción a presión y el modelo COMBI cumple con las todas las expectativas en un espacio de tan sólo un metro cuadrado.



Superficie pequeña

Menos pérdida

Menos tiempo

Amable con el producto



# COCCIÓN



## COMBI-mini

Compacto para una superficie pequeña

Independientemente de si es en la cocina de un restaurante, en el comedor de un edificio de oficinas o en un pub o bistro, el horno combi modelo COMBI-mini es la solución perfecta cuando está buscando un alto desempeño para un espacio pequeño.

El modelo COMBI-mini brinda los beneficios de los modelos de tamaño completo dentro de un pequeño espacio.

¡El desempeño de cocción y horneado de un HOBART COMBI en un diseño compacto!

El modelo COMBI-mini se encuentra disponible de forma individual o doble (TWIN).



## Accesorios, equipo y datos técnicos

### Accesorios

N. de artículo	Descripción
HACM6H	Campana de extracción para COMBI-mini 061
ACM6PT	Marco COMBI-mini 061
ACKUSB	Puerto USB
ACSC	Sensor de temperatura interna para producto rostizado conectable en 3 puntos
ACSCF	Sensor de temperatura al vacío conectable en 1 punto
HAC6&11HE	Campana de extracción de vapor para COMBI/COMBI-plus 061/101
AC202CB102	Carro para banquete para COMBI/COMBI-plus 202 (102 platos, 75 mm)
AC6&1KDE	Aspersor, con función de retracción automatizada
OPELA	Limpieza automatizada para modelo COMBI
AC20KF	Kit para filtrar la grasa COMBI/COMBI-plus 201/202

### Características

Modelos	COMBI-plus	COMBI	COMBI-mini
Inserción transversal	●	●	–
Ventana de inspección	●	●	–
Luces LED	●	●	●
VisioPAD	–	●	●
FastPAD	●	–	–
Pantalla táctil de vidrio 3 mm	●	●	●
AirControl	●	●	●
JetControl	●	●	●
CoreControl	●	●	●
TwinControl	●	●	●
Limpieza automatizada	●	○	●
Limpieza estándar	–	●	–
Sensor de temperatura interna	●	○	○
Sonda al vacío	○	○	○
Datos HACCP	●	●	●
Selección de idioma	●	●	●
Aspersor extraíble	○	○	○
Rejilla interior	●	●	●
Enfriamiento (Cool-Down)	●	●	●
USB	●	○	○

● Incluido    ○ Opcional    – No disponible





## Datos técnicos (COMBI-plus / COMBI)

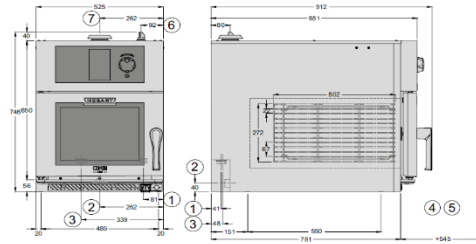
Modelos	COMBI-plus				
	061E *	101E *	102E *	201E *	202E *
Capacidad	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Número de servicios por día	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Distancia de la guía	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Ancho	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Profundidad	846 mm	846 mm	1,171 mm	862 mm	1,187 mm
Alto	899 mm	1,069 mm	1,069 mm	1,947 mm	1,947 mm
Peso neto	116 kg	130 kg	151 kg	275 kg	326 kg
Suministro de agua limpia	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Conexión de drenaje	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Presión de flujo	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar
Dureza de agua recomendada	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Carga total conectada	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
Protección del fusible	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Voltaje	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Cable eléctrico	M32	M32	M40	M63	M63
Conexión equipotencial	M5	M5	M5	M5	M5
Tipo de protección contra salpicaduras	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Evolución del ruido	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

Modelos	COMBI				
	061 E / EB *	101 E / EB *	102 E *	201 E / EB *	202 E / EB *
Capacidad	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
Número de servicios por día	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Distancia de la guía	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Ancho	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Profundidad	846 mm	846 mm	1,171 mm	862 mm	1,187 mm
Alto	899 mm	1,069 mm	1,069 mm	1,947 mm	1,947 mm
Peso neto	113 / 117 kg	126 / 130 kg	151 kg	250 / 261 kg	320 / 350 kg
Suministro de agua limpia	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Conexión de drenaje	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Presión de flujo	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar
Dureza de agua recomendada	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Carga total conectada	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
Protección del fusible	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Voltaje	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Cable eléctrico	M32	M32	M40	M63	M63
Conexión equipotencial	M5	M5	M5	M5	M5
Tipo de protección contra salpicaduras	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Evolución del ruido	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

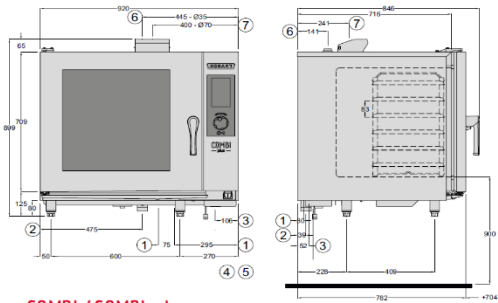
E = Eléctrico ; EB = Calentador eléctrico

\* Todos los modelos se encuentran disponibles en su versión a gas.

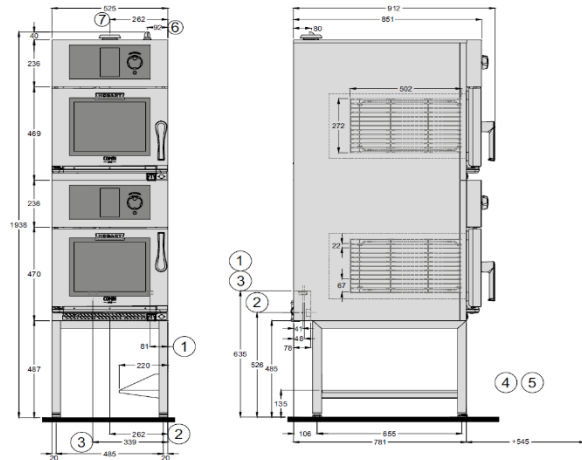
# Diagramas y datos técnicos



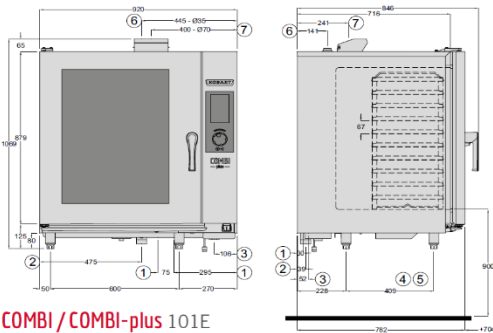
COMBI-mini 061E



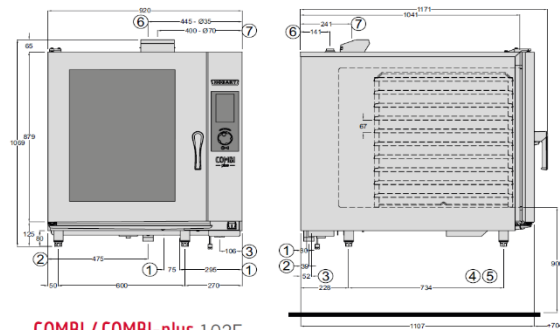
COMBI/COMBI-plus 061E



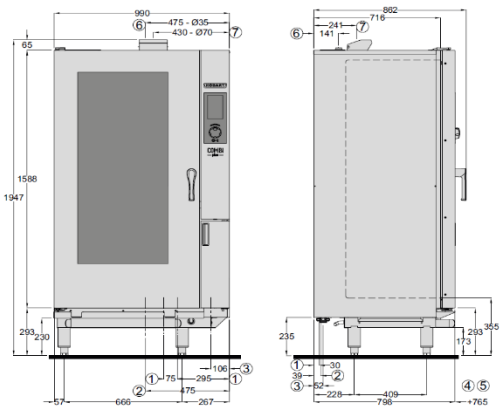
COMBI-mini 661E TWIN



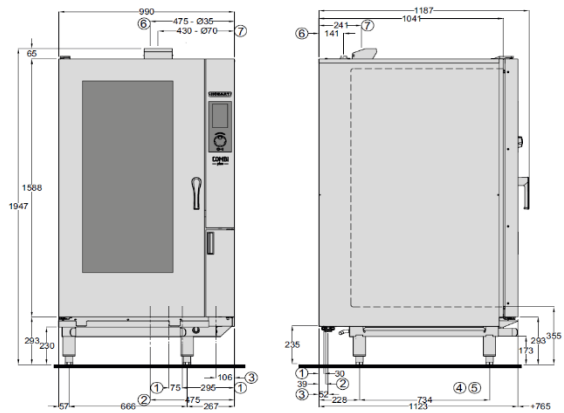
COMBI/COMBI-plus 101E



COMBI/COMBI-plus 102E



COMBI/COMBI-plus 201E



COMBI/COMBI-plus 202E

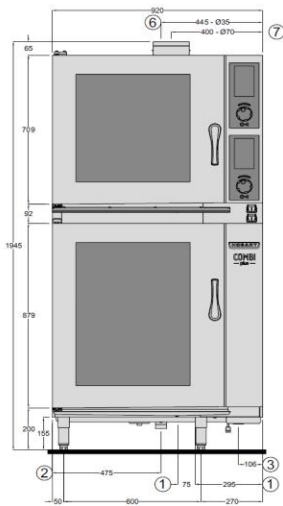


# COCCIÓN

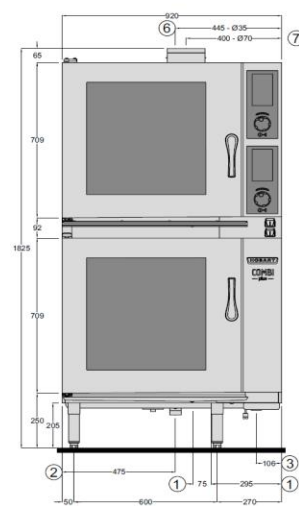
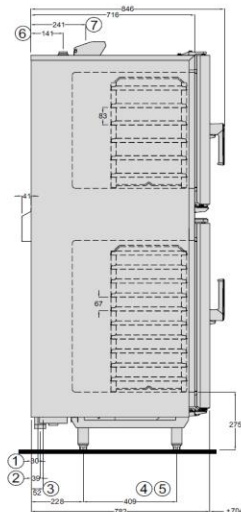
## Datos técnicos (TWIN y COMBI-mini)

Modelos	COMBI-plus		COMBI		COMBI-mini	
	611E (TWIN)	661E (TWIN)	611E (TWIN)	661E (TWIN)	061Ev2	661Ev2 (TWIN)
Capacidad	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 (20 mm)	12 x 1/1 GN (20 mm)
Número de servicios por día	80 – 160	80 – 120	80 – 160	80 – 120	20 – 40	40 – 80
Distancia de la guía	83/67 mm	83 mm	83/67 mm	83 mm	22 mm	22 mm
Ancho	920 mm	920 mm	920 mm	920 mm	525 mm	525 mm
Profundidad	887 mm	887 mm	887 mm	887 mm	941 mm	941 mm
Alto	1,945 mm	1,825 mm	1,945 mm	1,825 mm	725 mm	1,843 mm
Peso neto	216 kg	205 kg	216 kg	205 kg	72 kg	143 kg
Suministro de agua limpia	max. 25 °C	max. 25 °C	max. 25 °C	max. 25 °C	max. 25 °C	max. 25 °C
Conexión de drenaje	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	1"	1"
Presión de flujo	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar	1.5 – 6 bar
Dureza de agua recomendada	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Carga total conectada	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
Protección del fusible	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 16 A	3 x 20 A
Voltaje	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Cable eléctrico	M40	M40	M40	M40	M25	M32
Conexión equipotencial	M5	M5	M5	M5	M5	M5
Tipo de protección contra salpicaduras	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Evolución del ruido	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

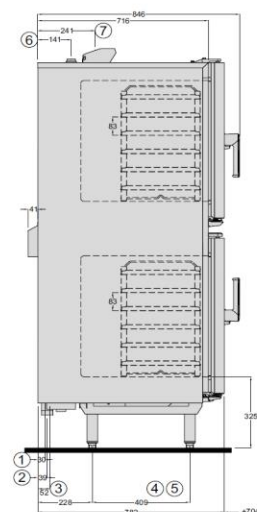
E = Eléctrico



COMBI / COMBI-plus 611E TWIN



COMBI / COMBI-plus 661E TWIN





## LA EMPRESA

Hobart es el líder mundial del mercado en tecnología de lavado comercial y el fabricante reconocido de equipos de cocina, preparación de alimentos y tecnología ambiental. Fundado en 1897 en Troy, Ohio, hoy en día, Hobart cuenta con una fuerza global laboral de más de 6,900 empleados. En todo el mundo, la industria hotelera, cafeterías, panaderías, carnicerías, supermercados, aerolíneas, cruceros, proveedores de automóviles, centros de investigación y compañías farmacéuticas confían en nuestros productos innovadores, considerados como productos económicos y ecológicos líderes del mercado.





# COCCIÓN

## NUESTRO ENFOQUE INNOVADOR - ECONÓMICO - ECOLÓGICO

Cada año, Hobart aplica para muchas patentes. Esto nos convierte en la excepción dentro de la industria. No obstante, la innovación significa más para nosotros que un número de patentes. Al ser innovadores queremos decir que podemos hacer el trabajo más fácil para usted y ayudarlo a ahorrar en gastos y recursos. Le ofrecemos valor añadido. Ésta no es solamente nuestra propia opinión, sino también la de muchos clientes felices, y, además, se evidencia gracias a los varios premios que se nos otorgan cada año. La eficiencia económica significa que, nosotros como líderes en innovación, establecemos los estándares para los costos de operación y el consumo de recursos, ayudándole a usted y a nuestro medio ambiente. La sustentabilidad significa que actuamos de forma responsable respecto a nuestro consumo de recursos. Esto es verdad no sólo para la operación de nuestros productos, sino también para toda nuestra empresa, desde el abastecimiento de la producción hasta la logística. En nuestro sitio Offenburg, por ejemplo, sólo utilizamos electricidad ecológica.

En Hobart, la sustentabilidad tiene un nombre: CO2NGRUENTE.

HOBART 

## COMPETENTE - RÁPIDO - CONFIABLE


Los técnicos de servicio Hobart, así como nuestros socios de servicio son verdaderos expertos. Gracias a la intensiva capacitación y varios años de experiencia, ellos poseen un conocimiento único y profundo de los productos. Esto quiere decir que los servicios de reparación y mantenimiento serán siempre realizados por profesionales de forma rápida y confiable.



# HOBART

**ALEMANIA/AUSTRIA****HOBART GMBH**

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg  
Tel.: +49(0)781.600-0 | Fax: +49(0)781.600-23 19  
info@hobart.de | www.hobart.de

 Werkskundendienst 0180.345 62 58  
für Österreich 0820.24 05 99  
Zentraler Verkauf 0180.300 00 68

**SUIZA****GEHRIG GROUP AG**

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg  
Tel.: +41(0)43.211 56-56  
Fax: +41(0)43.211 56-99  
info@gehriggroup.ch  
www.gehriggroup.ch

**FRANCIA****COMPAGNIE HOBART**

ZI PARIS EST - Allée du 1er Mai - B.P. 68  
77312 MARNE LA VALLEE Cedex 2  
Tel.: +33(0)1 64 11 60 00  
Fax: +33(0)1 64 11 60 01  
contact@hobart.fr  
www.hobart.fr

**REINO UNIDO****HOBART UK**

Southgate Way | Orton Southgate  
Peterborough | PE2 6GN  
Tel.: +44(0)844 888 7777  
customer.support@hobartuk.com  
www.hobartuk.com

**BÉLGICA****HOBART FOSTER BELGIUM**

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout  
Tel.: +32(0)16 60 60 40  
Fax: +32(0)16 60 59 88  
sales@hobart.be  
www.hobart.be

**PAÍSES BAJOS****HOBART NEDERLAND B.V.**

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden  
Tel.: +31(0)348.46 26 26  
Fax: +31(0)348-43 01 17  
info@hobart.nl  
www.hobart.nl

**NORUEGA****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

**SUECIA****HOBART SCANDINAVIA APS**

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö  
Tel.: +46 8 584 50 920  
Fax: +46 8 584 50 929  
info@hobart.se  
www.hobart.se

**DINAMARCA****HOBART SCANDINAVIA APS**

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve  
Tel.: +45 43 90 50 12  
Fax: +45 43 90 50 02  
post@hobart.dk  
www.hobart.dk

**AUSTRALIA****HOBART FOOD EQUIPMENT**

Unit 1 / 2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128  
Tel.: +61(0)2 9714 0200  
Fax: +61(0)2 9714 0242  
www.hobartfood.com.au

**COREA****HOBART KOREA LLC**

7th Floor | Woonsan Bldg | 108 | Bangi-dong  
Songpa-gu | Seoul 138-050  
Tel: +82(0)2 34 43 69 01  
Fax: +82(0)2 34 43 69 05  
contact@hobart.co.kr  
www.hobart.co.kr

**JAPÓN****HOBART (JAPÓN) K.K.**

Suzunaka Building Omori  
6-16-16 Minami-Oi | Shinagawa-ku | Tokyo 140-0013  
Tel: +81(0)3 5767 8670  
Fax: +81(0)3 5767 8675  
info@hobart.co.jp  
www.hobart.co.jp

**SINGAPUR****HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD**

158 | Kallang Way | #06-03/05  
Singapore 349245  
Tel: +65(0)6846 7117  
Fax: +65(0)6846 0991  
enquiry@hobart.com.sg  
www.hobart.com.sg

**TAILANDIA****HOBART (TAILANDIA)**

889 Thai CC building | 31st Floor | Room no. 311  
South Sathorn Rd. | Yannawa | Sathorn  
Bangkok 10120  
Tel: +66(0)2-675-6279 | Fax: +66(0)2-675-6280  
enquiry@hobartthailand.com | www.hobartthailand.com

**OTROS PAÍSES****HOBART GMBH**

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany  
Tel: +49(0)781.600-28 20  
Fax: +49(0)781.600-28 19  
info-export@hobart.de  
www.hobart-export.com

Die Angaben in diesem Prospekt beruhen auf dem Stand 03/2018. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.  
Los detalles proporcionados en este folleto son correctos al 3/2018. Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas o de diseño.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 03/2018. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

