

HOBART

TECHNIKA ZMYWANIA
ZMYWARKI UNIWERSALNE **UP** | **UX**



SOLIDNA MASZYNA



HOBART

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!

DUŻA MOC MYCIA





HOBART

7 RYNKÓW

niezliczone wyzwania

1 ROZWIĄZANIE



GASTRONOMIA

Bar & pub / 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



PRZEMYSŁ



ŚWIATOWY PRZEMYSŁ MORSKI



CATERING LOTNICZY





LEPSZE LUB NAJLEPSZE WYBÓR NALEŻY DO CIEBIE!

Seria **PROFI** – wszystko, czego potrzebuje profesjonalna zmywarka. Pełna sukcesów seria produktów marki HOBART jest stosowana wszędzie tam, gdzie wymagana jest prawdziwie profesjonalna czystość, w zależności od ilości cykliów mycia i zabrudzenia naczyń. Łączy w sobie efektywną technologię zmywania z wyjątkową łatwością obsługi i niskimi kosztami eksploatacji. Liczne opcje wyposażenia powodują, że seria **PROFI** jest dostosowanym do potrzeb rozwiązaniem do mycia naczyń o szerokiej gamie zastosowań.

PROFI SERIA

Seria **PREMAX** to odpowiedni model dla wszystkich, którzy oczekują jeszcze więcej. Jest tak dlatego, ponieważ zmywarki **PREMAX** wyznaczają nowe standardy w branży. I to na wszystkich obszarach: zminimalizowane koszty użytkowania i wyjątkowy komfort obsługi w połączeniu z maksymalną wydajnością. Seria **PREMAX** to najbardziej ekonomiczna i innowacyjna seria zmywarek na rynku. Oprócz wyposażenia występującego w modelach **PROFI**, serię **PREMAX** wyróżniają wyjątkowe zalety, czyniąc je idealnym partnerem do najwyższych wymagań związanych z organizowaniem zmywania naczyń.

PREMAX SERIA

MODELE

POMAGAMY W PODEJMOWANIU DECYZJI!

PROFI UX

Czyści garnki, naczynia kuchenne, blachy, skrzynki i kosze, uzyskując doskonały efekt zmywania. Tylko w takim modelu HOBART można zmywać 4 kosze piekarnicze w jednym cyklu.



PROFI UXT

Właściwy model dla dużej ilości przedmiotów do zmywania. Model **PROFI UXT** oferuje podwójną wydajność w porównaniu do **PROFI UX** i może zmywać jednocześnie 6 koszy piekarniczych.



PROFI UXTH

Model z kapturem ułatwia załadunek i rozładunek maszyny. Dzięki możliwości przesuwania wstępne resztkowanie jest komfortowe i ergonomiczne.



PROFI UXTLH

Nieprzeciętna wysokość załadowcza **PROFI UXTLH** oferuje przestrzeń, zwiększa wydajność każdego cyklu zmywania, szczególnie w przypadku blach i koszy piekarniczych, i tym samym jest idealna do zastosowania w piekarniach.



PREMAX LINE EXCLUSIVE

PREMAX UP

Jedyna zmywarka uniwersalna z bocznym systemem zmywania. Dzięki temu, w porównaniu do innych modeli, **PREMAX UP** oferuje potrójną wydajność na tej samej powierzchni ustawczej. Innowacyjne i wydajne systemy zmywania prowadzą do perfekcyjnego wyniku zmywania przy istotnie zredukowanej potrzebie wstępnego czyszczenia ręcznego.



PREMAX UPT

Die **PREMAX UPT** oferuje zalety **PREMAX UP** połączone z podwójną wydajnością w porównaniu do konwencjonalnych zmywarek z podwójnym koszem



NAJLEPSZY EFEKT ZMYWANIA

EKSKLUZYWNA LINIA **PREMAX**

SYSTEM BEZPOŚREDNIEGO NATRYSKU ŚRODKA MYJĄCEGO

Zmiękczenie za pomocą skoncentrowanego detergentu

Ekstremalne zabrudzenia, związane ze skrobią w produktach żywnościowych, a więc:

- puree ziemniaczane
- gratin ziemniaczany
- ryż i makaron

wymagają do usunięcia zdecydowanie bardziej skoncentrowanej chemii.

Dlatego zmywarki uniwersalne **PREMAX** bezpośrednio natryskują akcesoria kuchenne skoncentrowanym detergentem czyszczącym. Działa on bezpośrednio przez 30 sekund na zabrudzenia, zanim zostaną one zmyte przez nasyconą parą wodną. W ten sposób można znacznie ograniczyć lub wręcz całkowicie wyeliminować ręczne namaczanie.

INFORMACJA DOTYCZĄCA CHEMII

Zaleca się środek myjący HOBART HLU-32 w kombinacji z systemem bezpośredniego natrysku.



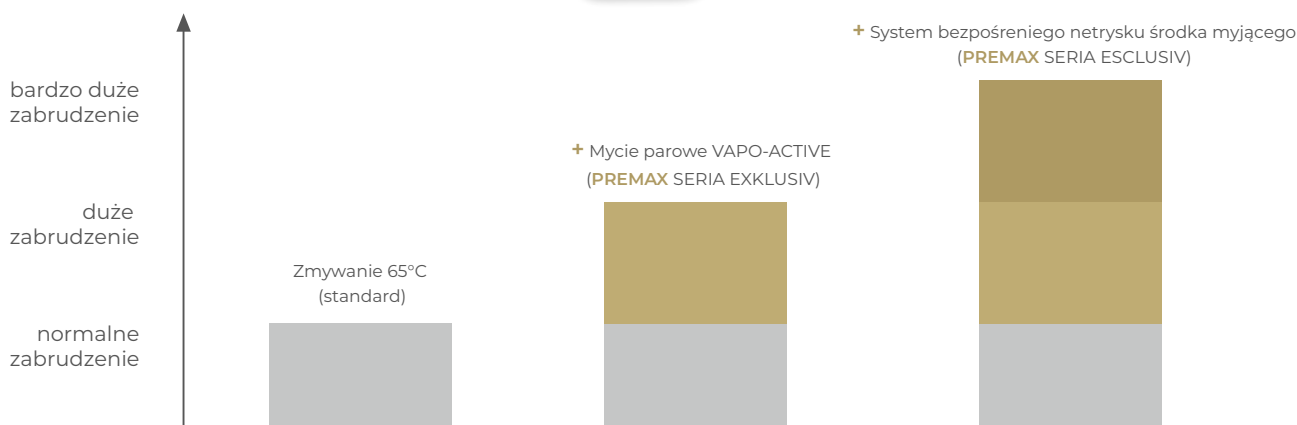
EKSKLUZYWNA LINIA **PREMAX**

VAPO-ACTIVE MYCIE PAROWE

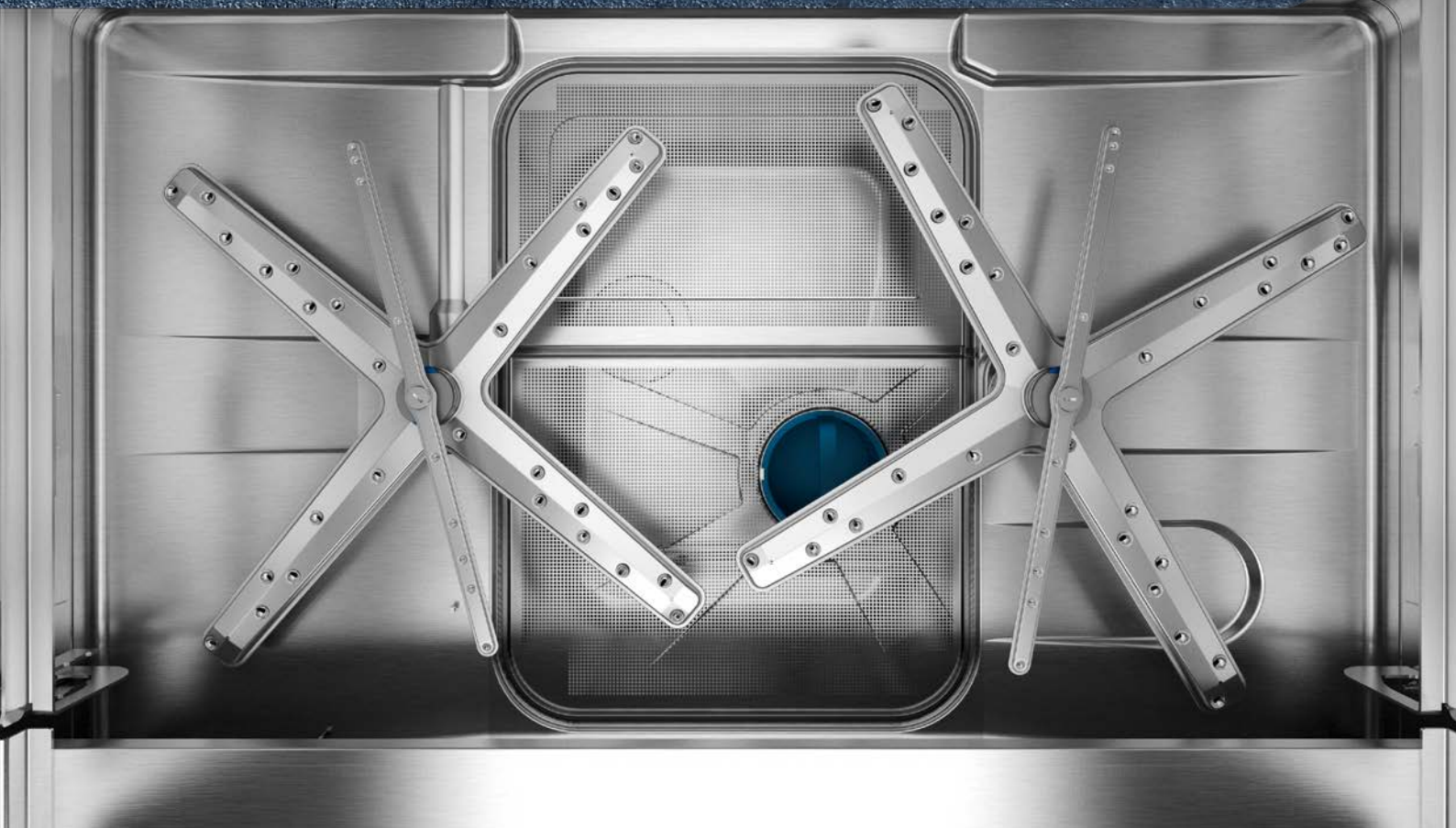
Usuwa silne zabrudzenia

Najtrudniejszym do usunięcia zabrudzeniem na akcesoriach kuchennych są przyschnięte resztki jedzenia. Zmywarki uniwersalne **PREMAX** radzą sobie z tym problemem przy pomocy pary wodnej.

- Struktura brudu zostaje złamana.
- Temperatura zmywania zostaje błyskawicznie podwyższona.
- Podwyższona temperatura poprawia działanie środka czyszczącego w sposób istotny.
- W ten sposób uzyskuje się najlepszy możliwy efekt zmywania w zmywarce uniwersalnej.



NAJLEPSZY EFEKT ZMYWANIA NA CAŁEJ LINII



RAMIONA MYJĄCE ROTOR-X

Wyjątkowe ramiona myjące

Jedyne na rynku: krzyżowe ramiona myjące HOBART z czterema skrzydłami wyróżniają się ekstremalnie wysoką wydajnością mycia.

- Ramiona myjące podwajają czas kontaktu wody z przedmiotami do zmywania.
- Mechanika mycia zostaje zwiększona o 100 % w porównaniu z tradycyjnie stosowanymi ramionami myjącymi.
- Dysze szerokokątne optymalnie rozdzielają wodę na myte przedmioty.

Rezultat

Doskonały efekt czyszczenia na całej powierzchni.

Obracające się ramiona myjące ROTOR-X składają się z jednego górnego i jednego dolnego krzyżowego ramienia myjącego. W modelach **PROFI** UXT, UXTH, UXTLH oraz **PREMAX** UPT są dostępne po dwa krzyżowe ramiona myjące.

MYCIE POWER

Silne ciśnienie myjące na mocne zabrudzenia

Zmywarki uniwersalne z reguły zmywają ze znacznie wyższą mechaniką mycia niż inne. Podczas mycia POWER uzyskuje się niezbędne wysokie ciśnienie mycia dzięki:

- ramionom myjącym ze specjalnymi dyszami impulsowymi
- pompowaniu z wydajnością o 200% większą

Takie połączenie gwarantuje higieniczny efekt zmywania nawet mocno zabrudzonych naczyń.



NAJLEPSZY EFEKT ZMYWANIA

WYKORZYSTANIE ZASOBÓW SENSO-ACTIVE

Odpowiedzialne zużycie wody

Jakość wody jest monitorowana w sposób ciągły, po czym następuje automatyczna regulacja zużycia wody. Przy niewielkiej ilości zanieczyszczeń zużycie wody jest niewielkie, przy dużym – zwiększa się.

Koszty eksploatacji są jeszcze niższe

Innowacyjne wykorzystanie zasobów znacznie zmniejsza koszty operacyjne w porównaniu z konwencjonalnymi urządzeniami.

Zalety i korzyści

- Gwarantowany efekt zmywania także przy dużej ilości zabrudzenia.
- Urządzenie poprawia błąd operatora.
- Ług myjący jest regenerowany w wystarczającym stopniu za pomocą świeżej wody.
- Całkowite wypompowanie i ponowne napełnienie nie jest konieczne.

SYSTEM FILTRACJI DROBINKOWEJ GENIUS-X²

Utrzymuj roztwór myjący stale w czystości

Ulepszony system filtracji drobinkowej czyści brudną wodę w trzech krokach, dzięki czemu redukuje zużycie detergentu myjącego aż o 35 %.

Zbiornik pozostaje czysty

Duże zabrudzenia i resztki jedzenia wychwytuje się w koszu sitowym tak, aby nie mogły dostać się do zbiornika.

Drobne zabrudzenia są odprowadzane

Po 10 sekundach zebrane drobne zabrudzenia są odprowadzane z urządzenia.

Zmywarka zajmie się resztą

Podczas zmywania resztki zabrudzeń są gromadzone i odpompowywane.

Dodatkowa zaleta

System czyści się samodzielnie podczas odpompowywania, eliminując potrzebę ręcznego czyszczenia.





PROSTA OBSŁUGA

STEROWANIE VISIOTRONIC-TOUCH

Nieskomplikowana obsługa dla każdego

Obsługa jednym przyciskiem w połączeniu z kolorowym ekranem dotykowym – to nie może być prostsze: nowe sterowniki VISIOTRONIC-TOUCH upraszcza wielokrotnie obsługę zmywarki i przedstawia wszystkie ważne informacje na wyświetlaczu w postaci tekstów i symboli.

Twoje korzyści

- Można w prosty sposób wybrać program zmywania.
- Można łatwo wprowadzić ustawienia.
- Wszystkie ważne informacje są dobrze widoczne.

WSKAŹNIK POZOSTAŁEGO CZASU PRACY

Proces zmywania cały czas pod nadzorem

W ramach rozszerzenia funkcji sterowania VISIOTRONIC-TOUCH zmywarki HOBART pokazują postęp programu.

- Niebieski: uruchomiono program
- Częściowo zielony: maszyna zmywa
- Zielony: program zakończony / maszyna gotowa do uruchomienia
- Czerwony: błąd lub komunikat



WSKAŹNIK REZERWY PŁYNÓW

Efektywne i łatwe monitorowanie poziomu napełnienia

Dzięki zastosowaniu opcjonalnych lanc ssących do detergentu i nablyszczacza wskaźnik napełnienia kontroluje zawartość zewnętrznego zbiornika na środki chemiczne. Pozwala to zawsze w odpowiednim czasie poinformować o konieczności uzupełnienia detergentu i nablyszczacza, zapewniając niezmiennie doskonały efekt zmywania.



PROGRAM HIGIENICZNY

Pokonaj zarazki i bakterie

Podczas eksploatacji przez dłuższy czas w urządzeniu odkłada się kamień i cząstki brudu. Dzięki opatentowanemu programowi higieny nie dajesz żadnej szansy zarazkom i bakteriom.

Informacja na wyświetlaczu pokaże kiedy następnym razem należy wykonać program higieny. Należy wówczas włożyć do zmywarki tabletki higieniczne i uruchomić program. Po krótkim czasie zmywarka jest znowu higienicznie czysta.

Twoje korzyści na pierwszy rzut oka

- Szybkie usuwanie osadu z kamienia.
- Urządzenie zostaje oczyszczone z zabrudzeń.
- Przywraca przyjemny zapach.

PODNOŚNIK DO KAPTURA

Wystarczy naciśnięcie przycisku

Łatwa obsługa i oszczędność siły: z dodatkowo dostępnym podnośnikiem do kaptura HOBART możliwe jest zamykanie zmywarki kapturowej przez naciśnięcie przycisku. Po zakończeniu mycia kaptur otwiera się automatycznie.



CZUJNIK ZABRUDZENIA SIT

Zmywanie w szerszym spektrum

Przy dużym zabrudzeniu sita szybko ulegają zatkaniu. Aby zmywarka mogła osiągnąć pełną moc, konieczne jest regularne czyszczenie sit. Jednak kiedy jest właściwy moment, aby to zrobić?

Inteligentny czujnik zanieczyszczenia sit wykrywa moment, w którym konieczne jest wyczyszczenie sit, i informuje o nim, pokazując informację na wyświetlaczu sterowania.

VAPOSTOP

Koniec z wydostającymi się obłokami pary

Każdy, kto otwiera zmywarkę bezpośrednio po zakończeniu jej działania, styka się z gorącą chmurą pary.

Ale z tym już koniec: opcjonalny system VAPOSTOP z kilkustopniowym wentylatorem wciąga parę o temperaturze 60°C z wnętrza maszyny i w ten sposób nie pozwala jej się wydostać.

Opatentowany VAPOSTOP

- schładza powietrze wylotowe,
- poprawia klimat pomieszczenia
- i ułatwia pracę.

SYSTEM MONTAŻU RAMION CLIP-IN

Czyszczenie urządzenia niezwykle proste

Środkiem ułatwiającym czyszczenie urządzenia jest możliwość wyciągnięcia i ponownego włożenia jednym ruchem ręki systemu myjącego i płuczącego dzięki systemowi CLIP-IN.

EKONOMICZNOŚĆ

EKSKLUZYWNA LINIA **PREMAX**

BOCZNE SZYNY PROWADZĄCE

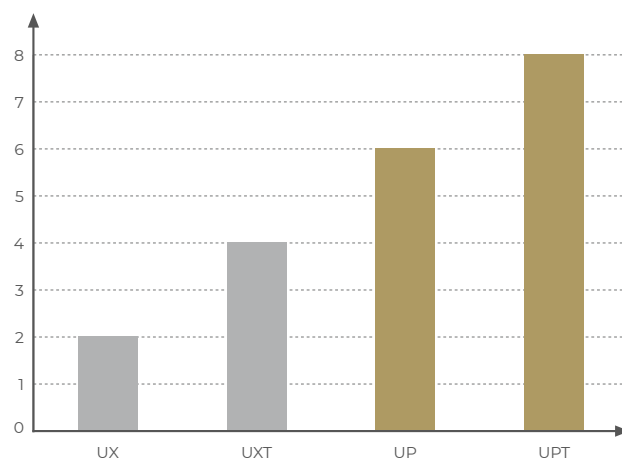
Duża wydajność i elastyczność

Opatentowane boczne prowadnice zwiększają wielokrotnie wydajność podczas każdego cyklu zmywania przy pojemnikach gastronomicznych GN i pojemnikach masarskich oraz piekarniczych EN, w porównaniu z modelami tradycyjnymi:

- **PREMAX UP** potraja wydajność z 2–6 pojemników GN.
- **PREMAX UPT** podwaja wydajność z 4–8 pojemników GN.

Dzięki istotnie zwiększonej wydajności dla pojemników gastronomicznych i rzeźniczych oraz piekarniczych wzrasta efektywność zmywarek. To oszczędza do 1000 roboczogodzin na rok.

Pojemniki gastronomiczne GN na każdy cykl zmywania



SYSTEM MAGAZYNOWANIA ENERGII Z POWIETRZA WYLOTOWEGO

Inteligentny sposób oszczędzania energii

Oszczędność energii – łatwo i wygodnie:

Montowany seryjnie system magazynowania energii z powietrza wylotowego znacznie zmniejsza zużycie energii. Dzięki zamkniętemu ze wszystkich stron kapturowi ciepło pozostaje w systemie i nie jest uwalniane do pomieszczenia. W ten sposób można ponownie wykorzystać zmagazynowaną energię cieplną.

Wynik

W ten sposób udaje się zmniejszyć zużycie energii nawet o 2.600 kWh rocznie. Jednocześnie następuje poprawa klimatu w zmywalni.

WYMIENNIK CIEPŁA Z PARY

Nie tylko gorące powietrze

Opcjonalny wymiennik ciepła z pary w modelach z frontowym załadunkiem wykorzystuje energię z gorącej pary o temperaturze 60°C do ogrzania wody bieżącej. Wilgoć i energia nie są uwalniane w sposób niekontrolowany do pomieszczenia, lecz kierowane efektywnie z powrotem do zmywarki poprzez wymiennik ciepła.

Zalety i korzyści

- To oszczędza do 5.000 kWh na rok
- Redukuje temperaturę pomieszczenia
- Poprawia klimat pomieszczenia



ODZYSK CIEPŁA Z WODY SPUSTOWEJ

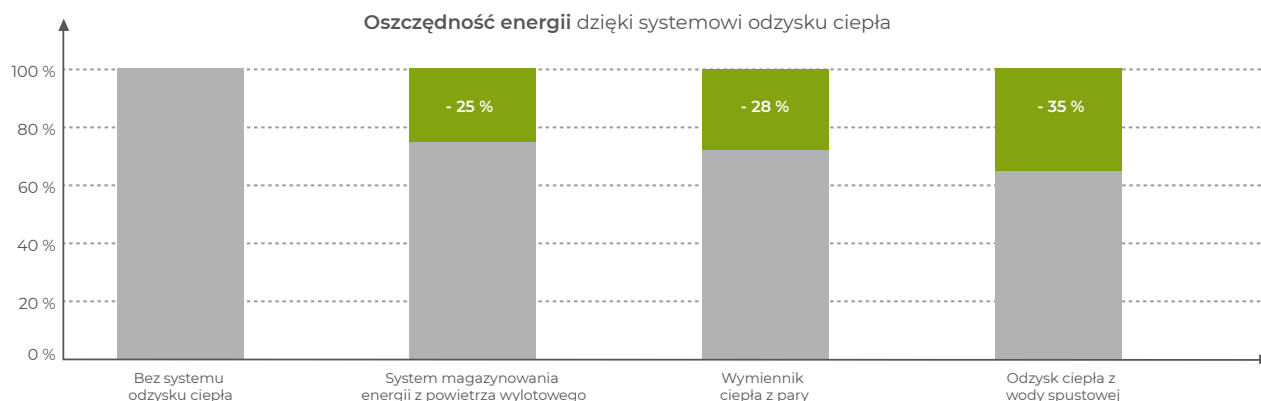
Przemyślane wykorzystanie wody spustowej

Energia 65°C gorącej wody spustowej służy do ogrzania wody bieżącej. Tak to działa: opcjonalnie dostępny system odzysku ciepła z wody spustowej kieruje gorącą wodę spustową wzdłuż dopływającej wody bieżącej. Dzięki temu woda bieżąca jest podgrzewana do 45°C, zanim zostanie podgrzana w bojlerze do wymaganej temperatury płukania.

Zalety i korzyści

- Oszczędność do 6.350 kWh rocznie.
- Amortyzacja następuje już po 2 latach

KAŻDY CHCE OBNIŻAĆ KOSZTY ENERGII, HOBART OSZCZĘDZA WIĘCEJ!



HOBART





NIEZAWODNOŚĆ I WSZECHSTRONNOŚĆ

REDUKCJA WYSOKOŚCI MASZYNY

Do pomieszczeń o mniejszej wysokości

W urządzeniach **PROFI UX** i **UXT** można zredukować wysokość maszyny przy otwartych drzwiach o 217 mm. Zastosowanie maszyny możliwe jest więc także w pomieszczeniach o niedużej wysokości. Wysokość załadunku wynosi tu 650 mm.

WYSOKOŚĆ ZAŁADUNKU

Dla wielkogabarytowych artykułów zmywanych

Ponadprzeciętna wysokość załadunku pozwala w zależności od modelu na załadunek do

- 6 koszy piekarniczych
- dużych tac (600 × 800 mm)
- blach do pieczenia (600 × 800 mm)

PODWÓJNA POJEMNOŚĆ

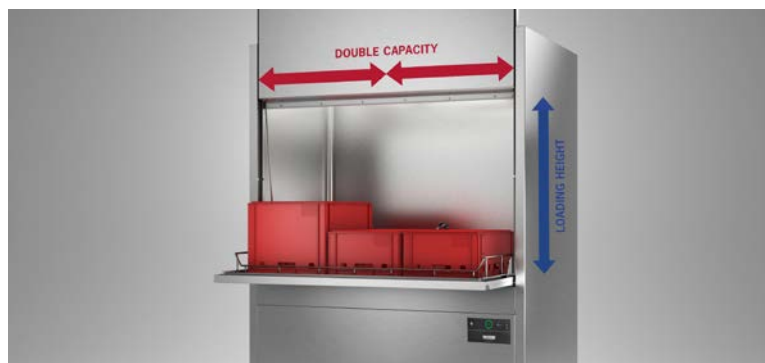
Duża wydajność zmywania

Modele **PROFI UXT**, **UXTH** i **UXTLH** są odpowiednim rozwiązaniem w przypadku dużego zapotrzebowania na wydajność.

Jednocześnie można zmywać do

- 6 koszy piekarniczych
- 16 blach do pieczenia
- 3 pojemników gastronomicznych EN

Oszczędza się na niepotrzebnych przerwach i bardzo zwiększa przepustowość.



HOBART

HOBART
SMART
CONNECT



SMARTCONNECT



APLIKACJA HOBART SMARTCONNECT

Skrót najistotniejszych korzyści

Dzięki nowej aplikacji HOBART SMARTCONNECT masz możliwość bezpłatnego otrzymywania kompleksowego podglądu aktualnego stanu swojej zmywarki przez okres 5 lat.

Łączenie w sieć, informacje, korzyści

Na podstawie tych danych można uniknąć przestoju i skontaktować się z działem obsługi klienta lub autoryzowanym serwisem. Ponadto SMARTCONNECT zapewnia dostęp do ilustrowanych instrukcji w przypadku drobnych usterek, które można usunąć samodzielnie.

Przegląd wszystkich funkcji

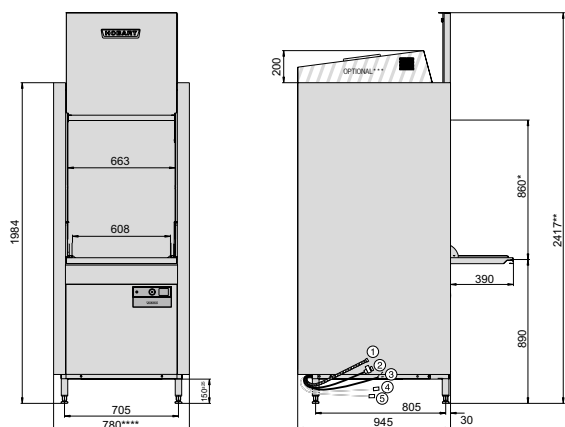
- Stan maszyny (śledzenie stanu wszystkich posiadanych maszyn)
- Informacje o urządzeniu (wraz ze wszystkimi ważnymi ustawieniami i informacjami maszyny)
- Rejestrowanie komunikatów o błędach (dodatkowe informowanie o błędach systemu pocztą e-mail)
- Kalkulator kosztów eksploatacji (przegląd kosztów zużycia)
- Informacje dotyczące higieny (w postaci książki pracy)
- Wykorzystanie (dane dotyczące efektywnego wykorzystania maszyny)

Dodatkowe informacje, także dotyczące dostępności aplikacji SmartConnect w poszczególnych krajach i językach, można znaleźć na stronie www.HobartSmartConnect.pl

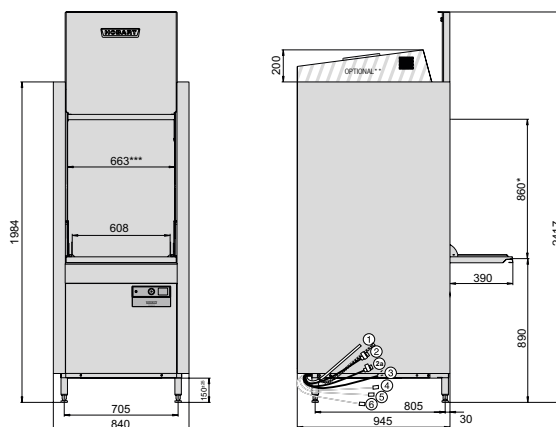


RYSUNKI

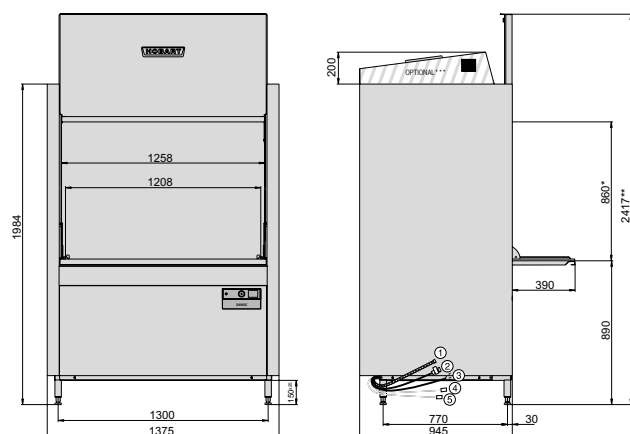
ZMYWARKI UNIWERSALNE - MODELE Z FRONTOWYM ZAŁADUNKIEM

UX


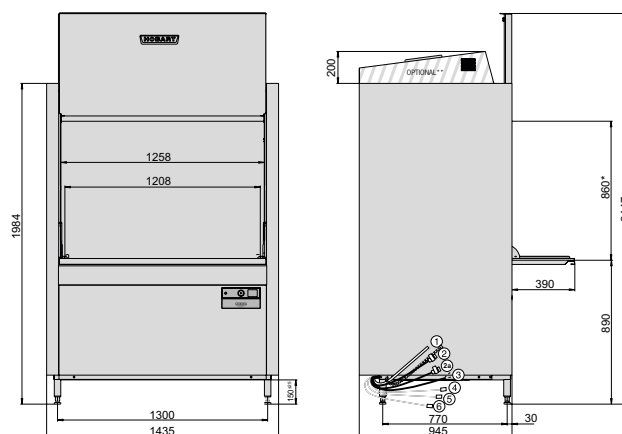
- * Wysokość załadunku można zredukować do 650 mm
- ** Można zredukować wysokość przy otwartych drzwiach do 2200 mm.
- *** Przy wymienniku ciepła z pary
- **** Przy odzysku ciepła z wody spustowej: 810 mm

UP


- * Wysokość załadunku można zredukować do 650 mm
- ** Przy wymienniku ciepła z pary
- *** Odległość pomiędzy bocznymi szynami prowadzącymi: 520 mm

UXT


- * Wysokość wsadową można zredukować do 650 mm
- ** Można zredukować wysokość przy otwartych drzwiach do 2200 mm
- *** przy wymienniku ciepła z pary

UPT


- * Wysokość załadunku można zredukować do 650 mm
- ** Przy wymienniku ciepła z pary

① Wąż spustowy ② Przyłącze wody świeżej ③ Osobne napełnienie zbiorników ④ Kabel przyłączeniowy ⑤ Płyn czyszczący^{a)} ⑥ Płyn czyszczący^{b)}

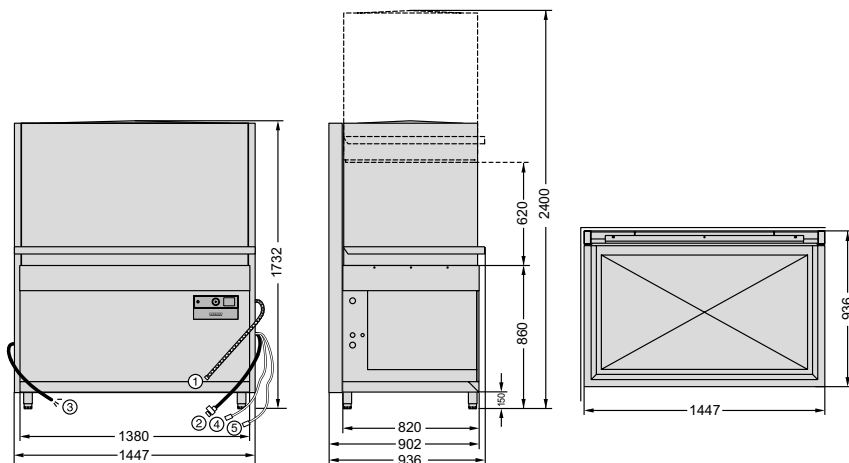
^{a)} Przy maszynach z napełnianiem węży dozujących

^{b)} W maszynach z systemem bezpośredniego natrysku środka myjącego

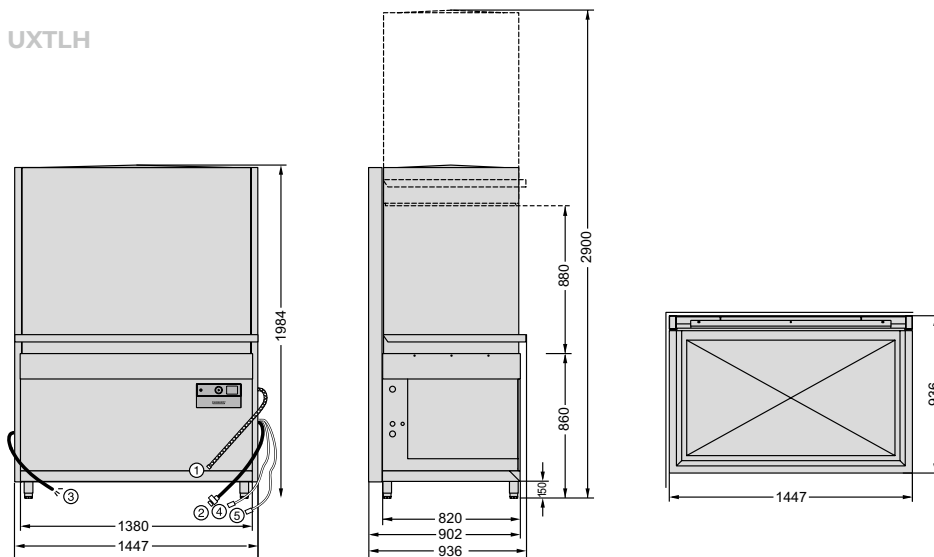
RYSUNKI

ZMYWARKI UNIWERSALNE - MODELE KAPTUROWE

UXTH



UXTLH



① Wąż spustowy ② Przyłącze wody świeżej ③ Osobne napełnienie zbiorników ④ Kabel przyłączeniowy ⑤ Płyn czyszczący^{a)} ⑥ Nabłyszczacz^{b)} ⑦ Płyn czyszczący^{b)}

^{a)} Przy maszynach z napełnianiem węży dozujących

^{b)} W maszynach z systemem bezpośredniego natrysku środka myjącego

WYPOSAŻENIE

MODELE	SERIA PROFİ		
	UX	UXT	UXTH
Rodzaj modelu	Załadunek frontowy	Załadunek frontowy	Model kapturowy
PRZEDMIOTY ZMYWANE			
Opis	Garnki, pojemniki gastronomiczne GN, tace i wszelkiego rodzaju przybory; 2 pojemniki gastronomiczne EN; 8 blach o wymiarach do 600 × 800 mm; 4 kosze piekarnicze	Garnki, pojemniki gastronomiczne GN, tace i wszelkiego rodzaju przybory; 3 pojemniki gastronomiczne EN; 16 blach o wymiarach do 600 × 800 mm; 6 kosze piekarnicze	Garnki, pojemniki gastronomiczne GN, wszelkiego rodzaju przybory; 3 pojemniki gastronomiczne EN; 8 blach o wymiarach do 600 × 800 mm; 3 kosze piekarnicze
NAJLEPSZY EFEKT ZMYWANIA			
VAPO-ACTIVE mycie parowe	–	–	–
System bezpośredniego natrysku środka myjącego	–	–	–
Ramiona myjące ROTOR-X	●	●	●
Mycie POWER	●	●	●
Wykorzystanie zasobów SENSO-ACTIVE	●	●	●
System filtracji drobinkowej GENIUS-X ²	●	●	●
Kontrola sit	●	●	●
ŁATWA OBSŁUGA			
VAPOSTOP	○	○	–
Sterowanie VISIOTRONIC-TOUCH	●	●	●
Wskaźnik pozostałego czasu pracy	●	●	●
Zintegrowany zmiękcacz wody	○	–*	–*
Podnośnik do kaptura	–	–	○
Wskaźnik poziomu napełnienia pojemnika na środki chemiczne	○	○	○
Czujnik zabrudzenia sit	●	●	●
Program higieniczny	●	●	●
Dozowanie środka myjącego i płuczącego	●	●	●
Koncepcja EASY-CLEAN	●	●	●
System mycia i płukania CLIP-IN	●	●	●
Podłączenie USB	●	●	●
EKONOMICZNOŚĆ			
Duża wydajność i elastyczność	–	–	–
Wymiennik ciepła z pary	○	○	–
Odzysk ciepła z wody spustowej	○	○	○
System magazynowania energii z powietrza wylotowego	–	–	●
Kaptur izolowany termicznie i akustycznie	–	–	○
ELASTYCZNOŚĆ			
Podwójna pojemność	–	●	●
Redukcja wysokości maszyny	●	●	–

● Posiada ○ Opcjonalnie – Brak * Zalecane zewnętrzne zmiękczenie wody

MODELE	SERIA PROFI	SERIA PREMAX	
	UXTLH	UP	UPT
Rodzaj modelu	Model kapturowy	Załadunek frontowy	Załadunek frontowy

PRZEDMIOTY ZMYWANE

Opis	Garnki, pojemniki gastronomiczne GN, tace i wszelkiego rodzaju przybory; 3 pojemniki gastronomiczne EN; 16 blach o wymiarach do 600 x 800 mm; 6 kosze piekarnicze	Garnki, tace, wszelkiego rodzaju przybory; 6 pojemników gastronomicznych GN (1/1); 4 pojemniki gastronomiczne EN	Garnki, tace, wszelkiego rodzaju przybory; 8 pojemników gastronomicznych GN (1/1); 5 pojemniki gastronomiczne EN
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

NAJLEPSZY EFEKT ZMYWANIA

VAPO-ACTIVE mycie parowe	-	● PREMAX LINIE EKSKLUSIV	● PREMAX LINIE EKSKLUSIV
System bezpośredniego natrysku środka myjącego	-	● PREMAX LINIE EKSKLUSIV	● PREMAX LINIE EKSKLUSIV
Ramiona myjące ROTOR-X	●	●	●
Mycie POWER	●	●	●
Wykorzystanie zasobów SENSO-ACTIVE	●	●	●
System filtracji drobinkowej GENIUS-X ²	●	●	●
Kontrola sit	●	●	●

ŁATWA OBSŁUGA

VAPOSTOP	-	○	○
Sterowanie VISIOTRONIC-TOUCH	●	●	●
Wskaźnik pozostałego czasu pracy	●	●	●
Zintegrowany zmiękcacz wody	-*	-*	-*
Podnośnik do kaptura	○	-*	-*
Wskaźnik poziomu napełnienia pojemnika na środki chemiczne	○	○	○
Czujnik zabrudzenia sit	●	●	●
Program higieniczny	●	●	●
Dozowanie środka myjącego i płuczącego	●	●	●
Koncepcja EASY-CLEAN	●	●	●
System montażu ramion CLIP-IN	●	●	●
Podłączenie USB	●	●	●

EKONOMICZNOŚĆ

Duża wydajność i elastyczność	-	● PREMAX LINIE EKSKLUSIV	● PREMAX LINIE EKSKLUSIV
Wymiennik ciepła z pary	-	○	○
Odzysk ciepła z wody spustowej	○	○	○
System magazynowania energii z powietrza wylotowego	●	-	-
Kaptur izolowany termicznie i akustycznie	○	-	-

ELASTYCZNOŚĆ

Podwójna pojemność	●	-	●
Redukcja wysokości maszyny	-	-	-

● Posiada ○ Opcjonalnie - Brak * Zalecane zewnętrzne zmiękczenie wody

DANE TECHNICZNE

MODELE	SERIA PROFI			
	UX	UXT	UXTH	UXTLH
CZASY CYKLI*	120 / 240 / 360 s i programy specjalne	120 / 240 / 360 s i programy specjalne	120 / 240 / 360 s i programy specjalne	120 / 240 / 360 s i programy specjalne
WYDAJNOŚĆ				
Kosze	30/h	30/h	30/h	30/h
Tace (600 × 800 mm)	240/h	480/h	240/h	480/h
Pojemniki gastronomiczne EN	60/h	90/h	90/h	90/h
Kosze piekarnicze	120/h	180/h	90/h	180/h
GN (1/1)	60/h	120/h	120/h	120/h
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA	80 l	130 l	130 l	130 l
ZUŻYCIE WODY	4,1 l/kosz	6,9 l/kosz	6,9 l/kosz	6,9 l/kosz
MOC POMPY	2,9 kW 1150 l/min	2 × 2,9 kW 2 × 1150 l/min	2 × 2,9 kW 2 × 1150 l/min	2 × 2,9 kW 2 × 1150 l/min
Ogrzewanie zbiornika	3,3 kW	6,1 kW	6,1 kW	6,1 kW
MOC BOJLERA				
Fabrycznie	12,4 kW	15,3 kW	15,3 kW	15,3 kW
Z możliwością adaptacji	6,2 kW	9,1 kW	9,1 kW	9,1 kW
ŁĄCZNA WARTOŚĆ RZYŁĄCZENIOWA				
Fabrycznie	15,1 kW 3 × 25 A	20,6 kW 3 × 35 A	20,6 kW 3 × 35 A	20,6 kW 3 × 35 A
Z możliwością adaptacji	12,5 kW 3 × 20 A	15,5 kW 3 × 25 A	15,5 kW 3 × 35 A	15,5 kW 3 × 35 A
Napięcie	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N
WYMIARY				
Wysokość załadunku	860 mm	860 mm	620 mm	880 mm
Rozmiar kosza	600 × 760 mm	1240 × 700 mm	1240 × 700 mm	1240 × 700 mm

* Aby zapewnić higieniczne temperatury płukania, nawet przy podłączeniu zimnej wody lub zmniejszonej mocy grzewczej, urządzenie jest wyposażone w automatyczną kontrolę czasu programu.

MODELE	SERIA PREMAX	
	UP	UPT
CZASY CYKLI*	120 / 240 / 280 s i programy specjalne	120 / 240 / 280 s i programy specjalne
WYDAJNOŚĆ		
Kosze	30/h	30/h
Tace (600 × 800 mm)	210/h	450/h
Pojemniki gastronomiczne EN	120/h	150/h
Kosze piekarnicze	60/h	120/h
GN (1/1)	180/h	240/h
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA	80 l	130 l
ZUŻYCIE WODY	8 l/kosz	14 l/kosz
MOC POMPY	2,9 kW 1150 l/min	2 × 2,9 kW 2 × 1150 l/min
Ogrzewanie zbiornika	3,3 kW	6,1 kW
MOC BOJLERA		
Fabrycznie	15,3 kW	18,1 kW
Z możliwością adaptacji	9,1 kW	9,1 kW
ŁĄCZNA WARTOŚĆ PRZYŁĄCZENIOWA		
Fabrycznie	18 kW 3 × 32 A	23,5 kW 3 × 40 A
Z możliwością adaptacji	15,3 kW 3 × 25 A	18,3 kW 3 × 32 A
Napięcie	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N
WYMIARY		
Wysokość załadunku	860 mm	860 mm
Rozmiar kosza	600 × 760 mm	1240 × 700 mm

ROZWIĄZANIA KONCEPCYJNE dla uzyskania optymalnego efektu zmywania

UZDATNIANIE WODY

Instalacje zmiękczające wodę do ochrony przed osadzeniem się kamienia oraz instalacje osmotyczne, zapewniające wynik zmywania bez plam.

ŚRODKI CHEMICZNE DO ZMYWANIA

Właściwy środek myjący do każdego zastosowania — doskonale dobrany do zmywarki. Linia higieniczna HYLINE.





NASZA WIZJA

Zmywanie bez wody

Intensywne badania marketingowe wykazały, że nasi klienci techniki zmywania oczekują połączenia najwyższej ekonomii z optymalną wydajnością. Kierujemy się ich zdaniem i tworzymy podstawy naszej wizji „zmywania bez wody”. Ta wizja jest naszą stałą zachętą do podążania nowymi ścieżkami, które spowodują dalszą redukcję zużycia wody, energii i chemii. Dzięki innowacyjnym wydajnościom najwyższej klasy nieustannie zbliżamy się do naszego celu. I już wiemy.

» Jeśli kiedykolwiek jakieś urządzenie będzie mogło zmywać bez wody, to z pewnością będzie to HOBART. «

PRZEDSIĘBIORSTWO

Jesteśmy firmą HOBART

HOBART jest wiodącą na rynku firmą, zajmującą się przemysłową techniką zmywania i jest renomowanym producentem techniki do gotowania, 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.



MADE IN GERMANY

Dajemy tę obietnicę jakości naszym klientom i jest to nasze osobiste zobowiązanie, które jest pielęgnowane przez wszystkich pracowników firmy HOBART.



NASZ CEL

Innowacyjnie – ekonomicznie – spójny

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 **spójnym** 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.

HOBART SERVICE

Kompetentnie – szybko – niezawodnie

HOBART oferuje ogólnoswiatową sieć partnerów serwisowych dla wszystkich produktów. Technicy ci zawsze wykonują prace konserwacyjne i naprawcze kompetentnie, szybko i niezawodnie. Dzięki regularnym szkoleniom i wieloletniemu doświadczeniu posiadają szczegółową wiedzę produktową i pomogą Ci, abyś mógł skupić się na swoim biznesie. Dobrze wiedzieć: Dożywotnia gwarancja serwisowa gwarantuje również dostępność wszystkich części zamiennych przez cały okres użytkowania maszyny.

HOBART

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

HOBERT 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 HOBERT

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

HOBERT UK

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

BELGIUM

HOBERT FOSTER BELGIUM

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

NEDERLAND

HOBERT NEDERLAND B.V.

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

NORGE

HOBERT NORGE

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

SVERIGE

HOBERT SCANDINAVIA APS

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

DANMARK

HOBERT SCANDINAVIA APS

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

AUSTRALIA

HOBERT FOOD EQUIPMENT

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

SPAIN

HOBERT 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

HOBERT 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

HOBERT (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

HOBERT 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

HOBERT (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

HOBERT 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 Prospekt beruhen auf dem Stand 04/2024. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this brochure are correct as of 04/2024. We reserve the right to technical or design modifications.

Le informazioni riportate nel presente opuscolo sono aggiornate al 04/2024. Con riserva di modifiche tecniche o cambiamento dei modelli.

