

**HOBART**

**PRZYGOTOWANIE ŻYWNOŚCI**  
**MIKSERY PLANETARNE SERIA EU**







**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!**



**GASTRONOMIA**

Hotel & restauracja



**ŻYWIENIE ZBIOROWE**

Szpitala / Kantyny / Edukacja - szkoła & uniwersytet



**PIEKARNIA**

Produkcja / Przemysł piekarniczy



**RZEŹNICTWO**

Sklepy mięsne / Przemysł rzeźniczy



**ŚWIATOWY PRZEMYSŁ MORSKI**



**CATERING LOTNICZY**



## MODELE

POMAGAMY W PODEJMOWANIU DECYZJI!

### MODELE **A200** | **A200FM**

**Mikser planetarny,  
Model nadstawny lub podłogowy, 20 litrów**

Modele A200 i A200FM lśnią dzięki precyzyjnemu planetarnemu systemowi mieszania. Dzięki pojemności wynoszącej 20 litrów i trzybiegowej skrzyni biegów maszyny mieszające są dostosowane do szerokiego zakresu wymagań, dzięki czemu model A200, ze względu na swoją kompaktową budowę, można łatwo umieścić w małej kuchni.



### MODEL **HSM10N**

**Mikser planetarny, model nadstawny, 10 litrów**

Mikser planetarny HSM10N gwarantuje dokładne przetwarzanie zawartości miski. Model stołowy jest idealnym wyborem do wyrabiania mniejszych ilości ciasta, mieszania składników lub ubijania białek jaj.



### MODEL **HSM20**

**Mikser planetarny, model nadstawny, 20 litrów**

Model HSM20 zawsze zapewnia doskonałą jakość i jest rozpoznawalny dzięki swojej niezawodności i elastyczności. Na przykład, oprócz standardowej 20-litrowej miski, istnieje również opcja 10-litrowej miski.





## MODELE **H300S** | **H400S**

**Mikser planetarny, model wolnostojący,  
30 lub 40 litrów**

Miksery planetarne H300S i H400S są dostępne jako modele wolnostojące, a ich solidna konstrukcja sprawia iż są one wyjątkowo trwałe i odpowiednie do przygotowywania większych ilości.



## MODELE **H600S** | **H800S**

**Mikser planetarny, model wolnostojący,  
60 lub 80 litrów**

Modele H600S i H800S zostały zaprojektowane specjalnie do przygotowywania dużych objętości, aby za każdym razem uzyskiwać powtarzalne wyniki. Opcjonalnie pojemność można zmniejszyć, stosując misę o pojemności 30 lub 40 litrów.





## WYDAJNE I TRWAŁE



### WYJĄTKOWA JAKOŚĆ I NIEZAWODNOŚĆ

Główna przesłanka wymuszającą rozwój miksera planetarnego firmy HOBART: ułatwienie codziennej pracy w kuchni - zarówno pod względem wydajności, jak i oszczędności. Doświadczenie w połączeniu z dynamicznym rozwojem produktów dały firmie HOBART reputację nieznanej jakości i niezawodności.

### PRECYZYJNE WYNIKI

Planetarny system mieszania jest zaprojektowany tak, aby za każdym razem uzyskiwać powtarzalne wyniki. Solidny zespół przekładni przenosi moc równomiernie i bezpośrednio na narzędzie robocze, dzięki czemu zawartość miski jest dokładnie wymieszana.

## WSZECHSTRONNE AKCESORIA

Zakres dostawy mikserów planetarnych obejmuje różne standardowe akcesoria, a także duży wybór akcesoriów specjalnych, na przykład do mieszania mniejszych ilości.

## SOLIDNA KONSTRUKCJA

Najwyższa jakość i solidne wykonanie sprawia, że maszyny są wyjątkowo wytrzymałe i gwarantują długą żywotność.

## WYSOKI POZIOM BEZPIECZEŃSTWA

Miksery z linii HOBART EU są standardowo wyposażone w funkcję blokady, która uniemożliwia rozpoczęcie pracy, gdy miska nie jest ustawiona właściwie.





**HOBART**





## WYPOSAŻENIE

MODELE	MODELE NADSTAWNE			MODELE WOLNOSTOJĄCE				
	A200	HSM10N	HSM20	A200FM	H300S	H400S	H600S	H800S
System mieszania planetarnego	●	●	●	●	●	●	●	●

### TYP

Modele nadstawne	●	●	●	–	–	–	–	–
Modele wolnostojące	–	–	–	●	●	●	●	●

### PRĘDKOŚCI

3 prędkości pracy	●	–	●	●	●	●	–	–
4 prędkości pracy	–	–	–	–	–	–	●	●
6 prędkości pracy	–	●	–	–	–	–	–	–

### PIASTA NA PRZYSTAWKI

Piasta na przystawki	●	–	–	●	○	○	○	○
----------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

### STANDARDOWE WYPOSAŻENIE

Regulator czasowy	●	–	●	●	●	●	●	●
Misa stalowa CrNi	●	●	●	●	●	●	●	●
Trzepaczka druciana	●	●	●	●	●	●	●	●
Hak do wyrabiania ciasta	●	●	●	●	●	●	●	●
Trzepaczka płaska	●	●	●	●	●	●	●	●

● W cenie

○ Opcjonalnie

– Niedostępne

## DANE TECHNICZNE

MODELE	MODELE NADSTAWNE			MODELE WOLNOSTOJĄCE				
	A200	HSM10N	HSM20	A200FM	H300S	H400S	H600S	H800S
<b>POJEMNOŚĆ MISY</b>	20 l	10 l	20 l	20 l	30 l	40 l	60 l	80 l
<b>REDUKCJA POJEMNOŚCI</b>	10 l	–	10 l	10 l	20 l	20 / 30 l	30 / 40 l	30 / 40 l
<b>ZASILANIE</b>	400 / 50 / 3 / PE	230 / 50 / 1 / N / PE	400 / 50 / 3 / PE	400 / 50 / 3 / PE	400 / 50 / 3 / PE	400 / 50 / 3 / PE	400 / 50 / 3 / PE	400 / 50 / 3 / PE
<b>ŁĄCZNA WARTOŚĆ PRZYŁĄCZENIOWA</b>	0,37 kW   3 x 6 A	0,35 kW   T 2,5 A	0,37 kW   3 x 6 A	0,37 kW   3 x 6 A	1,1 kW   3 x 6 A	1,1 kW   3 x 6 A	1,5 kW   3 x 6 A	1,5 kW   3 x 6 A
<b>WYMIARY</b>								
Głębokość	525 mm	413 mm	497 mm	545 mm	752 mm	752 mm	1106 mm	1170 mm
Szerokość	472,5 mm	365 mm	450 mm	472,5 mm	663 mm	663 mm	763 mm	710 mm
Wysokość	685 mm	575 mm	815 mm	1.128 mm	1.303 mm	1.303 mm	1.402 mm	1.392 mm
Waga (bez opakowania)	89 kg	25,5 kg	87 kg	94 kg	221 kg	220 kg	249 mm	260 kg



## PRZEDSIĘBIORSTWO

Jesteśmy firmą HOBART

HOBART jest wiodącą na rynku firmą, zajmującą się przemysłową techniką zmywania i jest renomowanym producentem techniki garowania, przygotowania oraz techniki środowiska. Założona w 1897, w Troy, Ohio, firma HOBART zatrudnia dzisiaj na całym świecie ponad 6900 pracowników. W oddziale produkcyjnym, w Offenburgu, Niemcy, rozwija, HOBART produkuje i sprzedaje na cały świat technikę zmywania. Na arenie międzynarodowej gastronomia i hotelarstwo, żywienie zbiorowe, piekarnie i rzeźnie, supermarkety, linie lotnicze, wycieczkowce, dostawcy samochodów, centra badawczei przedsiębiorstwa farmaceutyczne stawiają na nasze innowacyjne produkty, będące liderami w obszarze ekonomii i ekologii.

**Przedsiębiorstwo grupy ITW.**

## 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 **spójny** 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**

LET'S MAKE IT  
**HAPPEN!**



Zmywanie



Obróbka termiczna



Przygotowanie



Utylizacja odpadów

## HOBART SERVICE

Kompetentnie – szybko – niezawodnie

Technicy serwisowi HOBART oraz partnerzy serwisowi HOBART są „prawdziwymi” specjalistami. Dzięki intensywnemu szkoleniu i wieloletniemu doświadczeniu technicy ci dysponują jedyną w swoim rodzaju i szczegółową wiedzą o produkcie. Czynności konserwacyjne i naprawy są w ten sposób wykonywane kompetentnie, szybko i niezawodnie.

## NAJWYŻSZA WYDAJNOŚĆ

W twojej kuchni

Jako firma HOBART jesteśmy dumni, że możemy zaoferować absolutnie niezawodne, innowacyjne i wysokiej jakości urządzenia do Twojej kuchni. Zaprojektowaliśmy je i wyprodukowaliśmy, aby także jak najlepiej sprostać nawet największym wymaganiom podczas codziennej pracy w kuchni.

**Let's make it happen!**



# HOBART

## DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

### HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg  
Tel.: +49 781 600-0 | [info@hobart.de](mailto:info@hobart.de)  
[www.hobart.de](http://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](mailto:info@gehriggroup.ch)  
[www.gehriggroup.ch](http://www.gehriggroup.ch)

## FRANCE

### COMPAGNIE HOBART

ZI PARIS EST - Allée du 1er Mai - B.P. 68  
77312 MARNE LA VALLEE Cedex 2  
Téléphone: +33 1 64 11 60 00  
[contact@hobart.fr](mailto:contact@hobart.fr)  
[www.hobart.fr](http://www.hobart.fr)

## UNITED KINGDOM

### HOBART UK

Southgate Way | Orton Southgate  
Peterborough | PE2 6GN  
Phone: +44 844 888 7777  
[customer.support@hobartuk.com](mailto:customer.support@hobartuk.com)  
[www.hobartuk.com](http://www.hobartuk.com)

## BELGIUM

### HOBART FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout  
Phone: +32 16 60 60 40  
[sales@hobart.be](mailto:sales@hobart.be)  
[www.hobart.be](http://www.hobart.be)

## NEDERLAND

### HOBART NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden  
Tel.: +31 348 46 26 26  
[info@hobart.nl](mailto:info@hobart.nl) | [www.hobart.nl](http://www.hobart.nl)

## NORGE

### HOBART NORGE

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK  
Tel.: +47 67 10 98 00  
[post@hobart.no](mailto:post@hobart.no) | [www.hobart.no](http://www.hobart.no)

## SVERIGE

### HOBART SCANDINAVIA APS

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö  
Tel.: +46 8 584 50 920  
[info@hobart.se](mailto:info@hobart.se) | [www.hobart.se](http://www.hobart.se)

## DANMARK

### HOBART SCANDINAVIA APS

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve  
Tel.: +45 43 90 50 12  
[salg@hobart.dk](mailto:salg@hobart.dk) | [www.hobart.dk](http://www.hobart.dk)

## AUSTRALIA

### HOBART FOOD EQUIPMENT

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

## SPAIN

### HOBART 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](mailto:info@hobart.es) | [www.hobart.es](http://www.hobart.es)

## KOREA

### HOBART 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](mailto:contact@hobart.co.kr)  
[www.hobart.co.kr](http://www.hobart.co.kr)

## JAPAN

### HOBART (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](mailto:info@hobart.co.jp) | [www.hobart.co.jp](http://www.hobart.co.jp)

## SINGAPORE

### HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD

158 | Kallang Way | #06-03/05  
Singapore 349245  
Phone: +65 6846 7117  
[enquiry@hobart.com.sg](mailto:enquiry@hobart.com.sg)  
[www.hobart.com.sg](http://www.hobart.com.sg)

## 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 | [enquiry@hobartthailand.com](mailto:enquiry@hobartthailand.com)  
[www.hobartthailand.com](http://www.hobartthailand.com)

## OTHER COUNTRIES

### HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany  
Phone: +49 781 600-2820  
[info-export@hobart.de](mailto:info-export@hobart.de)  
[www.hobart-export.com](http://www.hobart-export.com)

Die Angaben in diesem Dokument beruhen auf dem Stand 04/2024. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

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

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 04/2024. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

