

HOBART lädt zur Südback nach Stuttgart

Auf der Fachmesse für Bäckerei und Konditorei gibt es vom 26. bis 29. Oktober 2024 bei HOBART in Halle 10, am Stand 10D32 zuverlässige Spültechnik und Zubereitungstechnik für alle Betriebsgrößen in der Bäckereibranche zu sehen.

Offenburg, 27. September 2024 – Mit Technik von HOBART laufen sämtliche Spülprozesse wie geschnitten Brot. Daher ist das Unternehmen aus Offenburg seit Jahrzehnten verlässlicher Partner der Bäckereibranche und zeigt auf der Südback in Stuttgart seine Produkte.

Glänzende Aussichten für jede Bäckereifiliale

Die neue Generation Untertischspülmaschinen von HOBART sorgt für glänzende Aussichten in jeder Bäckereifiliale. Denn mit dem optionalen integrierten Feature **BESTECK PREMIUM** wird manuelles Besteckpolieren überflüssig. Damit kann man deutlich mehr Zeit und Personal in der Küche einsparen und Fachkräftemangel sowie hohen Betriebskosten entgegenwirken. HOBART hat Kunden, die mit diesem Feature bis zu eineinhalb Stunden Arbeitszeit pro Tag einsparen. Die neue Untertischspülmaschinen-Generation verfügt noch über weitere smarte Features, die eine echte Arbeitserleichterung bietet. Besucher können die Weltneuheit beim Live-Spülen am HOBART Messestand **Halle 10, Stand 10D32** bestaunen.

Weitere Informationen unter:

<https://www.hobart.de/produkte/spueltechnik/untertischspuelmaschinen>

Modelle für jeden Bedarf

Für Backbetriebe hat HOBART allen voran die **Universalspülmaschinen UX** im Angebot, die überall dort Einsatz findet, wo großformatiges Spülgut und Utensilien gespült werden müssen. Entsprechend des Spülaufkommens und den Anforderungen vor Ort sind verschiedene leistungsstarke und kosteneffiziente Maschinen verfügbar - wahlweise als Hauben- oder Fronttürmodelle.

Für Bäckereien mit Mittagstisch ist der **PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag** bei den Haubenspülmaschinen **PREMAX AUP** unverzichtbar, denn er pumpt alle Essensreste sofort aus der Maschine. Somit entfällt das aufwendige Vorabbrausen von Tellern, und ein langer Spültag ohne Wasserwechsel mit absolut hygienisch reinem Spülergebnis ist möglich. Das spart Betriebskosten, schützt die Spülvorrichtung und schont die Umwelt.

Weitere Informationen unter: www.hobart.de/baekerei

FUX - Ideal für große Bäckereibetriebe

Die Korb- und Utensilienspülmaschinen der Serie FUX von HOBART sind die idealen Maschinen für mittlere und große Bäckereibetriebe sowie Großküchen. Die Anlagen bieten beste Spülergebnisse und zeichnen sich durch außerordentliche Leistungsstärke sowie durch die niedrigsten Betriebskosten am Markt aus.

Die **FUX-C** ist eine kompakte Korbspülmaschine mit einer Kapazität von bis zu 300 Bäckerkisten pro Stunde. Sie bietet eine Wasch- und eine Klarspülzone. Verschiedene Funktionen sorgen für ein einwandfreies Spülergebnis und ermöglichen einen verringerten Wassereinsatz, zum Beispiel dank der patentierten Präzisionsdüsen.

Mit der größeren **Korb- und Utensilienspülmaschine FUX** können bis zu 1.350 Bäckerkisten oder aber bis zu 10.000 Mehrwegbecher pro Stunde gespült werden. Die intelligente SENSO-SPACE Leerfacherkennung registriert leere Abschnitte zwischen den Spülgütern und reguliert den Wasserverbrauch auf ein Minimum.

REUSABLES: Mehrwegspülen und -trocknen leicht gemacht

Seit dem 1. Januar 2023 gilt die Mehrwegangebotspflicht in Deutschland. Nicht nur Gastronomen, auch Akteure der Backbranche müssen aufgrund dessen beim Außer-Haus-Verkauf spülbare Becher und Geschirr aus Kunststoff anbieten. Die HOBART Experten wissen, worauf es beim hygiesicheren Spülen ankommt und haben passende **Spül- und Trocknungslösungen für jeden Bedarf** entwickelt. Denn um ein optimales

Spülergebnis zu erreichen, müssen Maschine, Korbsystem und Chemie aufeinander abgestimmt sein.

HOBART bietet für die unterschiedlichsten Mehrwegbehältnisse die passende Spültechnik und das nötige Zubehör: Von der kleinen Untertischspülmaschine bis zur großen Bandspülanlage, mit integrierter oder externer Trocknung – der Weltmarktführer gewerblicher Spültechnik hat das Thema Mehrweg verstanden und steht der Branche mit Rat und Tat zur Seite. **Chemie** speziell für Kunststoff, eigens entwickelte Korbsysteme wie der **Mehrwegbecherkorb** oder das **Flaschenspülsystem** ergänzen das Sortiment.

Besucher können am HOBART Messestand das Spülen von Mehrwegbechern live erleben.

Mehr zum Thema Mehrwegspülen unter: www.hobart.de/reusables

Fotos



BU: Im Filialgeschäft sind Bäcker mit den Untertischmaschinen von HOBART bestens aufgestellt: Besteckkorb raus, Backbleche rein.



BU: Die UX ermöglicht ein leichtes Reinigen von großformatigem Spülgut und Utensilien



BU: Mehrweggeschirr wird nicht nur sauber, sondern auch perfekt trocken mit Spültechnik und Zubehör für REUSABLES von HOBART



BU: Diese Maschine spült wie geschnitten Brot: die FUX-C mit einer Kapazität von bis zu 300 Bäckerkisten pro Stunde

Nachdruck für redaktionelle Zwecke honorarfrei mit Vermerk „Foto: HOBART“

Weitere Informationen über HOBART unter www.hobart.de

Kontakt für Presseanfragen:

HOBART GmbH

Pressestelle

Tel. +49 (781) 600-1182

E-Mail: presse@hobart.de

Web: www.hobart.de

Folgen Sie uns auf:



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[YouTube](#)

Über HOBART:

Das Offenburger Unternehmen HOBART ist weltweiter Marktführer für gewerbliche Spültechnik. Zum Kundenkreis gehören Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtschiffe, Automobilzulieferer, Forschungszentren und Pharmaunternehmen in der ganzen Welt. HOBART entwickelt, produziert und verkauft Maschinen und Anlagen aus den Bereichen Spültechnik, Gar- und Zubereitungstechnik sowie Umwelttechnik. Weltweit hat das Unternehmen rund 6.900 Mitarbeiter, ca. 1.100 davon in Deutschland. HOBART gehört zu dem amerikanischen Konzern Illinois Tool Works (ITW), der mit 50.000 Mitarbeitern unterschiedliche Produkte in mehr als 800 eigenständigen Unternehmen und in 56 Ländern herstellt und vertreibt.