

**HOBART**

**GARTECHNIK**

**MULTIFUNKTIONSKOCHGERÄT PRECIPAN**





V  
ZUBEREITUNG

1 GERÄT

# VIELE GSARTEN





**HOBART**

## HÖCHSTLEISTUNGEN IN IHRER KÜCHE

Wir von HOBART sind stolz, Ihnen absolut zuverlässige, innovative und qualitativ hochwertige Maschinen für Ihre Küche zu liefern. Diese haben wir so entwickelt und gebaut, damit Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags bestens meistern können.

**Let's make it happen!**



## **GASTRONOMIE**

Bar & Pub / Bistro & Cafe /  
Hotel & Restaurant



## **CATERING**

Versorgung von Kantinen & Großküchen /  
Großveranstaltungen / Partyservice



## **GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG**

Krankenhaus / Alten- & Pflegeheim /  
Kantine / Schule & Mensa





## HOBART SMART COOKING SOLUTIONS

### VERTRAUEN SIE DEN BESTEN!

Bauen Sie auf die Kompetenz von HOBART: Einfache Bedienung, absolute Zuverlässigkeit, hohe Wirtschaftlichkeit und schnelle Reinigung.

**Gleichbleibend perfekte Gargergebnisse:** Sie sind der Chef und sagen wie's gemacht wird!

**Einfache Bedienung, kein Fehlgriff:** Warum kompliziert, wenn es auch einfach geht?!

**Wirtschaftlich:** Damit Sie Ihre Kosten unter Kontrolle haben!

**Schnellste und einfachste Reinigung:** Auch zwischendurch!

**Kapazität:** Unterschiedliche Modellgrößen – auf Ihre Anforderung angepasst!

**Praktische Wartung:** Service für alle Geräte aus einer Hand!



**COMBI**  
Heißluftdämpfer



**GTP**  
Trockendampf-Schnellgarer



**TOWER**  
Kombination aus COMBI und GTP

## DIE MODELLE

WIR HELFEN IHNEN BEI DER ENTSCHEIDUNG

### PRECIPAN HBPT 10

100 L FASSUNGSVERMÖGEN

300 Portionen in zwei Garzonen. Dieses Gerät ist perfekt geeignet für kleinere Verpflegungs- und Cateringbetriebe, Mensen oder Pflegeheime. Verfügbar sind die Modelle 10E und 10HE mit „High Power Funktion“ für extra schnelles Kochen und Garen. 100 Liter Wasser kochen darin in nur 24 Minuten.



### PRECIPAN HBPT 15

150 L FASSUNGSVERMÖGEN

Mit dem größten Modell lassen sich bis zu 500 Portionen auf einmal zubereiten. Drei Garzonen sorgen für Flexibilität. Mit einer Kapazität von 150 Litern findet das Gerät häufig Einsatz in Kliniken und großen Zentralküchen. Verfügbar sind die Modelle 15E und 15HE mit „High Power Funktion“ für extra schnelles Kochen und Garen. Von 20 auf 250 °C – das schafft die Precipan HBPT 15HE in nur 4:30 Minuten.





## PRÄZISION UND GLEICHMÄSSIGKEIT ZUVERLÄSSIG AUCH BEI GROSSEN MENGEN

Die Precipan ist ein praktisches **Multifunktionskochgerät**, das viele herkömmliche Küchengeräte überflüssig macht und Ihr Personal deutlich entlastet.

Nicht nur das Schwenken schwerer Pfannen gehört mit ihr der Vergangenheit an, auch das auf den Punkt genaue Kochen von kiloweise Teigwaren oder das Frittieren großer Speisemengen war noch nie so einfach und sicher.

### Precipan steht für Präzision

Sie erhalten immer gleichbleibend perfekte Garergebnisse. So macht das Kochen Spaß!

### Verlässlicher Helfer

Mit der Precipan sind Sie und Ihr Küchenteam produktiver und schneller denn je bei der Speisenzubereitung.

### Eine für alles

Folgende Zubereitungsarten bietet die Precipan in einem Gerät: Kochen, Braten, Frittieren, Schmoren, Blanchieren, Pochieren, Sous Vide, Druckgaren und Dampfgaren.



Weitere Informationen



## PERFEKTE KOCHERGEBNISSE

3 BETRIEBSARTEN IN EINEM: MODULAR UND EFFIZIENT

### PFANNE

#### Hier sorgen die Röstaromen für mehr Geschmack!

Beim Anbraten läuft die Precipan zu Höchstleistungen auf. Auf dem 15 mm dicken und bis zu 250 °C heißen Boden können große Mengen Fleisch oder Gemüse in zwei bzw. drei Garzonen angebraten und energiesparend warmgehalten werden. Auch Puddings oder Soßen gelingen mühelos, ganz ohne Anbrennen.



### KESSEL

#### Hier gelingt jede Pasta!

100 Liter Wasser kochen innerhalb von nur 24 Minuten. Mithilfe der optional integrierten Hebe- und Senkautomatik wird jede Pasta mühelos „al dente“. Die optionale Druckgar-Funktion bringt noch eine zusätzliche Effizienzsteigerung in Ihre Küche!



### FRITTEUSE

#### Hier brennt nichts an!

Die optionale Hebe- und Senkautomatik sichert die sekundengenaue Garzeit von Koch- oder Frittierprodukten. Automatisch werden die Speisen abgesenkt und aus dem Garmedium gehoben. Das Frittieröl wird per Knopfdruck oder durch die Kippfunktion sicher abgelassen.



# PERFEKTE KOCHERGEBNISSE

## HOCHLEISTUNGS-BODEN

Power trifft Präzision

Das Geheimnis der Precipan ist ihr extra dicker Hochleistungs-Boden, der sehr sensibel auf Ihre Bedienwünsche reagiert.

Aufs Grad genau können Sie in den **verschiedenen Garzonen** arbeiten und wo nötig volle Power geben oder nur ganz leicht Speisen warm halten. Sie haben volle Flexibilität und erhalten mühelos perfekte Ergebnisse!

Seine robuste Bauweise und ausgefeilte Technologie sorgen bei der Precipan für **extrem schnelles Aufheizen** und eine sehr **gleichmäßige Hitzeverteilung**.

Der extra dicke Hochleistungs-Boden speichert zudem optimal die Wärme, so dass nur **wenig Energie** zum Vorhalten der Speisen benötigt wird.

Die Precipan misst die Temperatur des Garguts nicht nur am Boden, sondern auch an der **Seitenwand**. Das sorgt für eine besonders gleichmäßige Hitzeverteilung und ein noch besseres Garergebnis.

### Ihre Vorteile

- 15 mm dicker, kratzfester Boden mit Dickschicht-Isolierung
- Wärmeleitfähige Speziallegierung für präzise und stabile Temperaturkontrolle auf das Grad genau, auch bei niedrigen Temperaturen
- Schnelles Aufheizen und sehr gleichmäßige Hitzeverteilung
- Bis zu 3 individuelle Garzonen für parallele Zubereitung sorgen für maximale Flexibilität (bei kleinen Mengen ist auch nur eine Zone nutzbar)
- Kein Anhaften oder Anbrennen des Garguts dank robuster Edelstahloberfläche
- Hohe Energieeffizienz
- Speisen in beständiger Top-Qualität und bis zu 15 % weniger Bratverluste

### Beispiel

In nur 4:30 min heizt die Precipan von 20 auf 250 °C.



① Dickschicht-Isolierung

③ Wärmeleitfähige Speziallegierung

② Hochleistungsheizelemente

④ Robuste Edelstahloberfläche





## DRUCKGAR-FUNKTION

Wenn es schnell gehen muss

### Bis zu 25 % schneller

Mit der optionalen Druckgar-Funktion steigen Sie ein in eine neue Welt der Effizienz und Qualität.

Der Druck und die Gartemperatur von 103 °C verkürzen die Garzeiten gegenüber konventionellen Kochmethoden. Der Geschmack Ihrer Speisen sowie der Erhalt von Farbe, Vitaminen und Nährstoffen wird unter Druck noch intensiver.



### Ihre Vorteile

- Vollautomatischer Druckauf- und Abbau
- Einfache und sichere Anwendung
- Intensiver Geschmack der Speisen
- Maximaler Erhalt von Farbe, Vitaminen und Nährstoffen

### Optimierte Garzeiten



**25 % schneller**

Pulled Pork **90 min.** vs. 120 min.



**16 % schneller**

Kartoffeln **15 min.** vs. 18 min.



**25 % schneller**

Siedfleisch **120 min.** vs. 160 min.

**HOBART**



# EINFACHE BEDIENUNG

## VOLLAUTOMATISCHES WASSERDOSIERSYSTEM

Dank **vollautomatischem Wasserdosiersystem** wird das nötige Wasser litergenau eingefüllt, ganz ohne Warten. Dank **Kalt- und Warmwasserzulauf** kann die Aufheizzeit verkürzt werden.



## GERINGER REINIGUNGSaufwand

Mit der Precipan kochen Sie nicht nur prozessoptimiert, sondern auch das anschließende Reinigen gestaltet sich unkompliziert und einfach.

### Ihre Vorteile

- Abfluss direkt im Tiegel mit Direktanschluss ans Abwasser
- Elektrischer Kippmechanismus (90 Grad)
- Automatischer Wasserzulauf (kalt/warm) und schnelles Befüllen: 100 l in 8 min
- Integrierte Sprühpistole mit Rückholautomatik
- Umlaufende Rinne, die Reinigungswasser zu 90 % kontrolliert ableitet - keine Überschwemmungsgefahr

## INTUITIVE STEUERUNG

Für ein besonders einfaches Handling der Precipan sorgt das **übersichtliche Bediendisplay** (Fast-Pad2), mit dem auch ungelernte Küchenhelfer problemlos zurechtkommen. Display und Einstellrad sind tiefer gelegt und somit vor Stößen geschützt. Weiterer Vorteil: Die Bedienblende ist baugleich mit der des HOBART Heißluftdämpfers COMBI-plus.

### Ihre Vorteile

- Farbdisplay mit Bildsteuerung und Bedienrad
- Intuitives, leicht verständliches Bedienkonzept
- 3 Bedienarten: Manuell, Auto, Service
- Schneller Temperaturwechsel (in Zonen)
- Kochprozess startet in nur 3 Sekunden
- Umfangreiche Rezeptdatenbank und einfacher Wechsel der Programme
- Frontaler Zugang: Techniker haben leichten Zugang für die Wartung des Gerätes - kein Abrücken nötig
- Robuster Displayschutz



# EINFACHE BEDIENUNG

## ERGONOMISCHES KOCHEN

Die Bauweise der Precipan sorgt für ein besonders **ergonomisches Be- und Entladen**. Die **elektrische Kippfunktion** schwenkt den Kessel um ganze 90 Grad und erleichtert das Abfüllen flüssiger Speisen und die Reinigung. Der Deckel kann einfach per Hand geöffnet oder geschlossen werden - im Vergleich zu elektrischen Systemen entfällt hier die lästige Wartezeit.

## KORBHEBE- UND SENKAUTOMATIK

Der optionale automatische Korblift für Gar- und Frittireinsätze sichert die sekundengenaue Garzeit sämtlicher Produkte. Sobald diese fertig sind, werden die Speisen automatisch aus dem Wasser bzw. Öl gehoben und können von einem Mitarbeitenden sicher entnommen werden.





## REMOTE COOKING FUNKTION

Die Steuerung des Gerätes kann wahlweise manuell oder automatisch erfolgen. Die **Remote Cooking Funktion** erlaubt zudem das Kochen über Nacht. Die Precipan optimiert nicht nur Ihre Kochprozesse, sie spart auch Personalkosten.

## FLEXIBLE AUFSTELLVARIANTEN

Neben der Wandmontage oder der **Installation auf Füßen oder Sockel** ist die Precipan auch mit Rollen erhältlich und somit überall dort einsetzbar, wo sie gerade benötigt wird. Besonders für Catering-Unternehmen, die an verschiedenen Locations kochen, bietet diese Aufstellung große Flexibilität.



## VORDERPANEELLE MIT 3 EINGÄNGEN

An der Front der Precipan sind drei Anschlüsse angebracht, die Ihnen die tägliche Arbeit mit dem Multifunktionskochgerät erleichtern werden:

- 230 Volt Steckdose zum Anschluss von Pürierstab oder anderen Kleingeräten
- Eingang für Kerntemperaturfühler
- USB-Anschluss



## EINFACHE WARTUNG

Durch seine intelligente Konstruktion sind Wartung und Service der Precipan besonders einfach, denn das Innenleben des Gerätes ist von der **Vorderseite** aus zugänglich. Ein umständliches Abrücken des Gerätes ist nicht nötig.

# HOHE WIRTSCHAFTLICHKEIT

## AUTOMATISIERTE PROZESSE

Die Precipan ersetzt nicht nur diverse Kochgeräte, sie spart auch Personal, denn viele ihrer Funktionen laufen **vollautomatisch und mit wenig Bedienungsaufwand** ab. Mit hohen Anbratmengen und kurzen Kochzeiten sorgt sie für **viel Zeitersparnis** bei den Produktionsprozessen und reduziert durch ihr hohes Füllvolumen deutlich die Arbeitsschritte, die das Küchenpersonal am Tag absolvieren muss.

## HOHE WERTSCHÖPFUNG

Aufgrund der automatisierten und präzisen Speisenzubereitung gehört **Food Waste** durch angebrannte oder übergarte Lebensmittel der Vergangenheit an. Beim Anbraten sorgt die Precipan zudem für **bis zu 15 % weniger Bratverluste**.

## SCHNELLE AMORTISIERUNG

Die Investition in eine Precipan macht sich vom **ersten Tag an bezahlt**, denn sie **ersetzt eine volle Arbeitskraft**. In der Gemeinschaftsverpflegung mit 400 Essen pro Tag beträgt die Amortisationszeit weniger als ein Jahr.

Durch die einfache und intuitive Bedienung findet das gesamte Küchenteam schnell Zugang zum Multifunktionskochgerät und ist im Nu von seiner Leistung überzeugt.



	EINSPARUNGSBERECHNUNG PRO JAHR	JÄHRLICHE EINSPARUNG
<b>WARENEINSATZ</b> Bis zu 10 %* geringere Gewichtsverluste bei Fleisch durch innovative Heiztechnologie und Niedertemperatur- sowie Druckgaren	Jährlicher Wareneinsatz für Fleisch bei der Zubereitung von ca. 400 Essen/Tag 100.000 €	10.000 €
<b>ENERGIEKOSTEN</b> Bis zu 20 %* geringerer Energieverbrauch	Jährliche Einsparung ca. 10.000 kWh/Jahr* 0,25 €/kWh	2.500 €
<b>JÄHRLICHE EINSPARUNG*</b>		<b>= 12.500 €</b>

Gemeinschaftsverpflegung mit ca. 400 Essen pro Tag

\*Im Vergleich zu herkömmlichen Kippnern, Kesseln und Fritteusen





## HOHE NACHHALTIGKEIT

### GENIAL EFFIZIENT

Die Precipan spart Energie bei sämtlichen Zubereitungsprozessen in Ihrer Küche, da sie die **Kochprozesse bündelt** und damit viele einzelne Geräte ersetzt.

#### Weitere Vorteile

- Schnelligkeit durch verkürzte Garzeiten spart Energie
- Isolierter Spezial-Boden speichert lange Energie und hält Speisen beim Chargenkochen lange warm
- Hohe Energieeffizienz: insgesamt um 20 % sparsamer als vergleichbare Geräte

### GERINGER WASSERVERBRAUCH

Der Wasserzulauf erfolgt **vollautomatisch und präzise** - somit wird nur so viel Wasser, wie tatsächlich nötig, für die Zubereitung genutzt.

Bei der Reinigung leitet die Precipan das Schmutzwasser automatisch in die umlaufende Rinne und **minimiert den manuellen Reinigungsaufwand**. Dank des praktischen integrierten Tiegelablaufs fließt das Brauchwasser direkt ab und kann nicht überschwappen.

Die Precipan kommt mit nur 10 Litern Wasser zum Reinigen aus, das sind 60 % weniger als vergleichbare Geräte benötigen.





## SERVICE

HOBART Maschinen und Anlagen bieten ein Maximum an Funktionalität und Wirtschaftlichkeit. Dieses Ziel verfolgt auch der Technische Werkskundendienst von HOBART. Durch eine optimale technische Betreuung ist er der Garant für höchstmögliche Betriebssicherheit.

Innerhalb **Deutschlands** betreuen bundesweit und flächendeckend über **200** hoch qualifizierte Kundendiensttechniker mehr als **50.000** HOBART Maschinen und Anlagen.

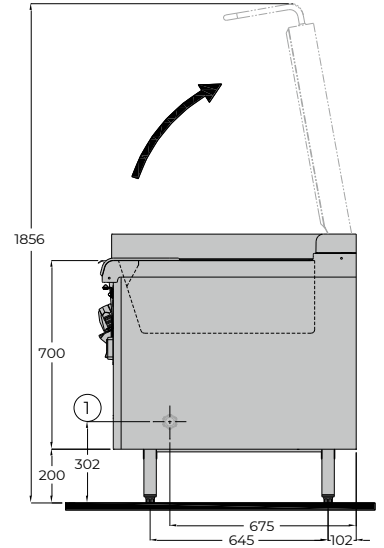
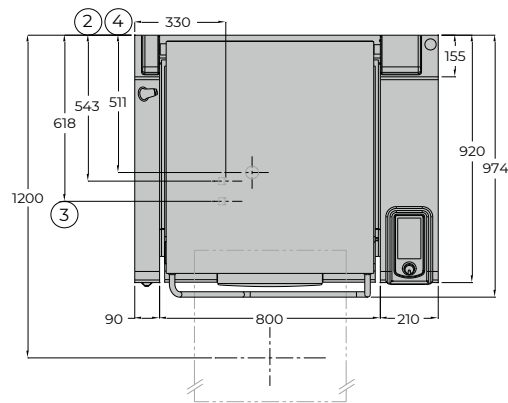
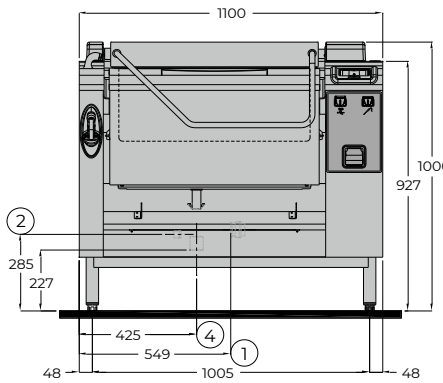
### Unsere Vorteile:

- 24/7 Erreichbarkeit
- 13.000 Ersatzteile dauerhaft auf Lager, davon 1.000 Ersatzteile pro Servicefahrzeug
- Übernachtlieferungen bei fehlenden Ersatzteilen
- 90 % Fertigstellung nach dem ersten Anruf
- Kundenspezifische Service-Lösungen für Ihre Großanlage; maßgeschneiderte Serviceverträge für Ihre Betriebs- und Budgetsicherheit

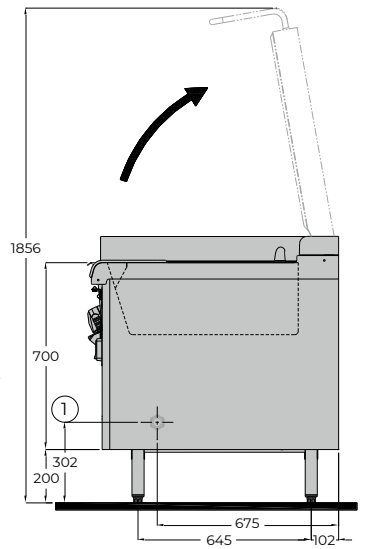
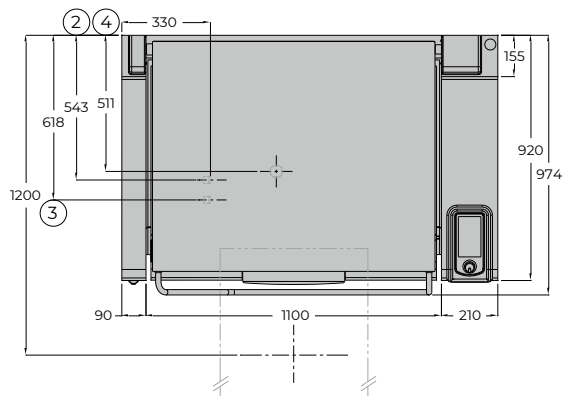
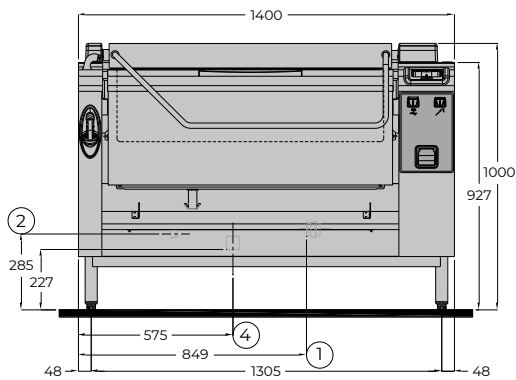


## ZEICHNUNGEN

### PRECIPAN HBPT 10(H)E 100 L FASSUNGSVERMÖGEN



### PRECIPAN HBPT 15(H)E 150 L FASSUNGSVERMÖGEN



- [1] Elektroanschluss 400 / 50 / 3N
- [2] Frischwasseranschluss kalt G 3/4"
- [3] Frischwasseranschluss warm G 3/4"
- [4] Ablaufanschluss: G 1 1/2"

## AUSSTATTUNG

MODELLE	HBPT 10 E	HBPT 10 HE	HBPT 15 E	HBPT 15 HE
Integrierte Sprühpistole mit Rückholautomatik	●	●	●	●
Korbhebe- und Senkautomatik	○	○	○	○
Druckgar-Funktion	○	○	○	○
Wasserdosiersystem kalt	●	●	●	●
Wasserdosiersystem warm	●	●	●	●
Schutzklasse IP25	●	●	●	●
USB-Schnittstelle	●	●	●	●
Abnehmbarer Kerntemperaturfühler	○	○	○	○
1-Punkt Sous-vide Messfühler	○	○	○	○
Universal-Korb	○	○	○	○
Bodenrost	○	○	○	○
Rückhaltesieb	○	○	○	○
Bratschaufel	○	○	○	○
Rückseitenverkleidung	○	○	○	○
Tiegelverkleidung / Hitzeschild	○	○	○	○
Sockelblenden	○	○	○	○
<b>INSTALLATIONSARTEN</b>				
Installation auf Füßen	●	●	●	●
Installation auf Sockel	○	○	○	○
Installation mobil auf Rollen	○	○	○	○
Installations-Kit	○	○	○	○

● Inklusive

○ Optional

– Nicht verfügbar

## TECHNISCHE DATEN

MODELLE	HBPT 10 E	HBPT 10 HE	HBPT 15 E	HBPT 15 HE
<b>PROGRAMME</b>				
Rezepte hinterlegbar	130	130	130	130
Rezepte vorinstalliert	76	76	76	76
Favoriten Rezepte	10	10	10	10
<b>KAPAZITÄT</b>				
Anzahl Essen	100-300	100-300	200-500	200-500
Kochzonen	1-2	1-2	1-3	1-3
Bratfläche Breite x Tiefe	693 x 629 mm	693 x 629 mm	993 x 629 mm	993 x 629 mm
Tiegeltiefe (mm)	270 mm	270 mm	270 mm	270 mm
Nutzfläche	44 dm <sup>2</sup>	44 dm <sup>2</sup>	62 dm <sup>2</sup>	62 dm <sup>2</sup>
Nutzfüllvolumen (Flüssigkeit)	105 l	105 l	151 l	151 l
Nutzfüllvolumen (Öl)	31 l	31 l	44 l	44 l
Max. Füllvolumen	124 l	124 l	177 l	177 l
<b>GESAMTANSCHLUSSWERT</b>				
Werkseitig	22,2 kW   3 x 40 A	28,2 kW   3 x 50 A	33,3 kW   3 x 63 A	42,3 kW   3 x 63 A
Spannung	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N	400 / 50 / 3N
Frischwasserzulauf kalt (standard)	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Frischwasserzulauf warm (optional)	max. 60 °C	max. 60 °C	max. 60 °C	max. 60 °C
Zulaufanschluss	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"	G 3/4"
Ablaufanschluss	G 1 1/2	G 1 1/2	G 1 1/2	G 1 1/2
Gewicht (brutto/netto)	246/226 kg	246/226 kg	301/280 kg	301/280 kg
<b>ABMESSUNGEN</b>				
Breite	1.100 mm	1.100 mm	1.400 mm	1.400 mm
Tiefe	974 mm	974 mm	974 mm	974 mm
Höhe	1.000 mm	1.000 mm	1.000 mm	1.000 mm



## DAS UNTERNEHMEN

Wir sind HOBART

HOBART ist Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik und renommierter Hersteller von Gar-, Zubereitungs- und Umwelttechnik. Gegründet 1897 in Troy, Ohio, beschäftigt HOBART heute weltweit über 6.900 Mitarbeiter. Am Produktionsstandort Offenburg, Deutschland, entwickelt, produziert und vertreibt HOBART Spültechnik weltweit. International setzen Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtschiffe, Automobilzulieferer, Forschungszentren und Pharmaunternehmen auf unsere innovativen Produkte, die Spitzenreiter im Bereich Wirtschaftlichkeit und Ökologie sind.

**Ein Unternehmen der ITW-Gruppe.**

## UNSER FOKUS

Innovativ – Wirtschaftlich – Nachhaltig

Das ist unsere Maxime. **Innovativ** zu sein bedeutet für uns, technologisch immer wieder neue Maßstäbe zu setzen, verbunden mit einem echten Kundenerlebnis. Möglich macht dies ein konzerneigenes Technologiezentrum und ein Innovationszentrum für Spültechnik an unserem Stammsitz in Deutschland. Mit gebündelter Innovationskraft entstehen hier hocheffiziente Produkte, die unsere Stellung als Technologieführer immer wieder bestätigen. **Wirtschaftlich** zu sein bedeutet für uns, Maßstäbe in Bezug auf geringste Betriebskosten und Ressourcenverbräuche zu setzen und den Markt kontinuierlich zu revolutionieren. **Nachhaltig** zu sein bedeutet für uns, ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen und eine nachhaltige Energiepolitik. Dies gilt nicht nur für das Produkt im Einsatz, sondern gesamtumfassend für alle Bereiche des Unternehmens wie Einkauf oder Produktion.



Spültechnik



Gartechnik



Zubereitungs-  
technik



Speisereste-  
Aufbereitungstechnik

## HOBART SERVICE

Kompetent – Schnell – Zuverlässig

HOBART Servicetechniker sowie HOBART Servicepartner sind die „wahren“ Spezialisten. Durch intensive Schulung und langjährige Erfahrung verfügen diese Techniker über eine einzigartige und detaillierte Produktkenntnis. Wartungs- und Reparaturarbeiten werden somit stets kompetent, schnell und zuverlässig durchgeführt.

## HÖCHSTLEISTUNGEN

In Ihrer Küche

Wir von HOBART sind stolz, Ihnen absolut zuverlässige innovative und qualitativ hochwertige Maschinen für Ihre Küche zu liefern. Diese haben wir so entwickelt und gebaut damit Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags bestens meistern können.

**Let's make it happen!**

**smart**gespült   
**smart**green 

# 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)

## 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 02/2023. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 02/2023. 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 02/2023. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

