



HoGaKa | Profi



CHEF'S COMBI >>

EINE
LANGJÄHRIGE
PARTNERSCHAFT...
NEU AUFGESTELLT.
ALLES WAS MAN
BRAUCHT!

8.100 € netto*



5.800 € netto*



Weitere Modelle und Zubehör auf Anfrage

Die wichtigsten Features im Überblick:

GLOBAL OS

So muss Bedienung sein, auf Ihre Bedürfnisse anpassbar, intuitiv und reaktionsschnell.

COMBI CLIMATE CONTROL

Leistungsstarkes Klimamanagement für herausragende Garergebnisse.

AUTO CLIMATE

Präzise, schnell und einfach in der Handhabung.

CHEF'S GUIDE

Der Kochassistent sichert reproduzierbar optimale Garergebnisse, egal wer den CHEF'S COMBI bedient.

MENU MIX

Einfache Mischbeschickungen.

COMBI CARE

Automatisches Reinigen.
Sauber, schnell und vor allem günstig.

* Alle Preise verstehen sich netto zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer sowie exklusive Aufstellung und Installation.

HOBART GmbH | Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Telefon: +49 781 600-0 | info@hobart.de | www.hobart.de

Ihr Vorteil mit dem HOBART Portfolio:

- ✓ **Umfangreiches HOBART Produktportfolio:** Spülen, Garen, Zubereiten und Entsorgen.
- ✓ **Schnelle Einarbeitung:** Einheitliches Display auf allen Geräten sorgt für sofortige Orientierung und spart Schulungszeit.
- ✓ **Intuitive Bedienung:** Gleiche Steuerung über die gesamte Cooking Range – weniger Fehler, mehr Effizienz im Alltag.
- ✓ **Volle Kontrolle mit Smart Connect:** Alle HOBART Maschinen vernetzt und übersichtlich auf einen Blick – für maximale Transparenz und optimale Abläufe.

IHR NUTZEN:

**Weniger Aufwand, mehr Effizienz
und ein reibungsloser Küchenbetrieb**

**Praxisnahe Demonstrationen
und Anwendungstipps
direkt vor Ort oder in einem
HOBART Training Center.**



**Hier
anmelden!**

Der Cooking-Experte von HOBART
BASTIAN WIERWILLE freut sich auf
Ihre Anmeldung und steht Ihnen bei
Rückfragen gerne zur Verfügung:
+49 151 65000398,
bastian.wierwille@hobart.de

HOBART

HoGaKa | Profi

CHEF'S COMBI



OPTIMALE ERGEBNISSE. EINFACH. ZUVERLÄSSIG.

Professionelle Küchentechnik für höchste Ansprüche – entwickelt für Effizienz, Qualität und Freude am Kochen.

Die wichtigsten Features im Überblick:

GLOBAL OS

So muss Bedienung sein, auf Ihre Bedürfnisse anpassbar, intuitiv und reaktionsschnell.

COMBI CLIMATE CONTROL

Leistungsstarkes Klimamanagement für herausragende Garergebnisse.

AUTO CLIMATE

Präzise, schnell und einfach in der Handhabung.

CHEF'S GUIDE

Der Kochassistent sichert reproduzierbar optimale Garergebnisse, egal wer den CHEF'S COMBI bedient.

MENU MIX

Einfache Mischbeschickungen.

COMBI CARE

Automatisches Reinigen.
Sauber, schnell und vor allem günstig.



Beschwadung
für herausragende
Backergebnisse, lockere
Kruste und knusprige,
glänzende Kruste.



Feuchtigkeitsregelung
von 0 – 100 %.
Die Lambdasonde
sichert prozentgenau
die richtige Feuchtigkeit,
auch unter 100 °C.



Heißluft
von 30 – 300 °C*,
Dämpfen von 30 – 100 °C,
Heißdampf von 101 – 130 °C,
Kombination von
Heißluft und Dampf
von 30 – 300 °C*.

*300°C Peak mit anschließender Temperaturabsenkung
für ein gutes Garergebnis und hohe Zuverlässigkeit.



GTP Trockendampf-
Schnellgarer



AUP Haubenspülmaschine

IHR NUTZEN:
Weniger Aufwand, mehr Effizienz
und ein reibungsloser Küchenbetrieb.

DAS HOBART PORTFOLIO

Ihr Vorteil mit dem HOBART Portfolio:

- ✓ **Umfangreiches HOBART Produktportfolio:** Spülen, Garen, Zubereiten und Entsorgen.
- ✓ **Schnelle Einarbeitung:** Einheitliches Display auf allen Geräten sorgt für sofortige Orientierung und spart Schulungszeit.*
- ✓ **Intuitive Bedienung:** Gleiche Steuerung über die gesamte Cooking Range – weniger Fehler, mehr Effizienz im Alltag.*
- ✓ **Volle Kontrolle mit Smart Connect:** Alle HOBART Maschinen vernetzt und übersichtlich auf einen Blick – für maximale Transparenz und optimale Abläufe.*

*Bald auch für den GTP – Trockendampfschnellgarer verfügbar.