

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Kombidämpfer neu gedacht



Der neue Chef's Combi von Hobart / Foto: Hobart

Mit dem neuen Chef's Combi präsentiert Hobart einen Kombidämpfer, der alles bieten soll, was man in der Profi-Küche braucht: einfache Bedienung, leistungsstarke Garprogramme, effiziente Reinigung, geringe Betriebskosten ? und das zu einem attraktiven Preis.

Wissen, was die Zielgruppe braucht und sicherstellen, dass nützliche Lösungen mit echtem Mehrwert für die Kunden in der Küche ankommen: Hobart präsentiert mit dem Chef's Combi nun einen Kombidämpfer, der punktgenau die Bedürfnisse der Anwender treffen soll. Das Gar- und Dampf-Multitalent für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eignet sich bereits für einen Einsatz ab 30 Essen pro Tag. Das Gerät ist laut Unternehmen zuverlässig im Ergebnis der Speisenqualität, schnell und einfach zu bedienen sowie kostenseitig attraktiv. Mit einer Kapazität von sechs, zehn oder 20 GN-Schalen ? der Chef's Combi ist exakt in der Größe und Ausstattung erhältlich, die jeweils am besten zum Betrieb passen.

Smarte Technik und große Flexibilität

Da?mpfen, grillen, braten, pochieren, backen oder Sous-Vide-Garen ? der das neue Gerät bietet das, was Profi-Köche benötigen und nichts, was sie vom Wesentlichen ablenkt oder die Bedienung unnötig kompliziert macht. Mit dem intuitiven Display ist die Handhabung des Gerätes einfach. Die präzisen Garprozesse sind jederzeit reproduzierbar. Auch bei Vollbeschickung besticht der Chef's Combi mit Garleistung. Der integrierte Kochassistent erkennt die Speisemenge im Gerät und signalisiert, sobald die Produkte fertig gegart sind. Optimale Hitzeverteilung und Gartemperaturen bis 300 Grad sorgen für knackige Krusten und gleichmäßige Bräunung.

Betriebskosten im Griff

Minimale Verbra?uche von Wasser und Energie sowie geringe Reinigungskosten garantieren laut Hobart g?nstige Betriebskosten. Konkret bedeutet das: bis zu 15 Prozent reduzierte Energiekosten dank guter Isolation und modernster Reinigungstechnik; bis zu 15 Prozent weniger Rohwareneinsatz dank Zusammenspiel von Combi Climate Control und Combi Guide. Hinzu kommt eine Reinigung mit geringem Wasserverbrauch und passender Reinigungschemie. Nicht zuletzt machen neben den laufenden Betriebskosten auch die Anschaffungskosten das Ger?t attraktiv.

Kundenbed?rfnisse stehen ?ber allem

?Die Branche braucht Kochsysteme, die man intuitiv versteht und die Mitarbeitende dort unterst?tzt, wo es sinnvoll ist?, betont Manfred Kohler, Gesch?ftsf?hrer Vertrieb & Produktion. ?Wir setzen uns sehr intensiv mit unseren Kunden auseinander, um Produkte zu entwickeln, welche die Herausforderungen in der Profi-K?che bestm?glich l?sen.? Diesem hohen Anspruch folgt Hobart nicht nur seit Jahrzehnten mit immer neuen Innovationen im Bereich Sp?ltechnik, sondern mit dem Chef?s Combi auch im Cooking Segment.

 Einfache Bedienung trifft Garleistung

Combi OS
 Die Bedienung mit einem leistungsf?higen Prozessor via Touchscreen l?sst sich individuell auf die Bed?rfnisse des Nutzers anpassen, intuitiv und reaktionsschnell.

Combi Climate Control
 Das leistungsstarke Klimamanagement gew?hrleistet gleichbleibende Garergebnisse.

Auto Climate
 Manuelles Kochen ist dank dieses Features pr?zise, schnell und einfach in der Handhabung.

Combi Guide
 Der Kochassistent sichert reproduzierbare Garergebnisse ? egal, wer das Ger?t bedient.

Menu Mix
 Bei Mischbeschickungen wird jeder Einschub sekundengenau ?berwacht.

Core Probe Assistant
 Die optimale Kerntemperatur wird vom Ger?t vorgeschlagen und muss nicht aktiv eingegeben werden.

Combi Care
 Das automatische Reinigen f?r Garraum, Dampfgenerator und Gera?teablauf kommt mit wenig Chemie, Energie und Zeit aus.

Optional steht f?r den Chef?s Combi die Hobart SmartConnect App als Connectivity-L?sung zur Verf?gung. Damit k?nnen Nutzer kostenfrei eine umfassende ?bersicht ?ber den aktuellen Status des Ger?tes erhalten. Au?erdem stehen darin Hygieneinformationen, eine Aufzeichnung von Fehlermeldungen sowie ein Betriebskostenrechner zur Verf?gung. Weitere Informationen und Videos unter: