

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Yes, we cook



Foto: Hobart

Hobart bringt ein neues Premium-Gerät im Cooking-Segment in den Markt, das alles bietet, was man in der Küche braucht und das zu einem sehr attraktiven Preis. Vorgestellt wird es Mitte September.

So werde Hobart im September einen neuen Kombidämpfer präsentieren, der punktgenau die Bedürfnisse der Anwender trifft. Ob in Hotellerie, Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung? er lohnt sich bereits ab 30 Essen pro Tag. Das Multitalent ist zuverlässig im Ergebnis der Speisenqualität, schnell und einfach zu bedienen sowie kostenseitig attraktiv. Neben vielen smarten Features trumpft das neue Produkt mit gleich drei Patenten auf, die es so auf dem Markt nicht gibt. Die Branche braucht Kochsysteme, die man intuitiv versteht und die Mitarbeitende dort unterstützt, wo es sinnvoll ist, betont Manfred Kohler, Geschäftsführer Vertrieb & Produktion. Ein attraktiver Anschaffungspreis, minimale Wasser- und Energie-Verbräuche sowie geringe Reinigungskosten garantieren günstige Betriebskosten.

Zum Launch des neuen Geräts unterstreicht der Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik, dass Profi-Kochtechnik genauso selbstverständlich zur Marke Hobart gehört wie die etablierten Spülmaschinen. Im Zusammenspiel sollen die Produkte somit für Höchstleistungen in der Profiküche sorgen.