



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

HOBART COMBI



HOBART
SMART COOKING
SOLUTION

Leven
Group

HOBART

Pieców konwekcyjno-
parowych jest wiele...
ale HOBART COMBI
jest tylko jeden



Zaufaj jakości!

HOBART to synonim jakości, ekonomicznej i innowacyjnej technologii w profesjonalnej kuchni. Piece konwekcyjno-parowe HOBART COMBI i COMBI-plus są tego przykładem. Te dwie linie sprawdzają się wszędzie tam, gdzie wymagana jest doskonała jakość.

Postaw na wieloletnie doświadczenie i kompetencje HOBART. My zadbamy o technikę, Ty o satysfakcję gości!



COOKING



HOBART SMART COOKING SOLUTION



Zawsze doskonałe rezultaty – Ty jesteś szefem i mówisz, jak pracować!

AirControl: Płynna regulacja prędkości wentylatora zapewnia optymalny rozkład ciepła w piecu i tym samym doskonałe rezultaty. To gwarantuje jednolite zarumienienie skórki, biszkopty bez wybruszeń i równomiernie wypieczone suflety.



Łatwa obsługa, bez pomyłek – po co komplikować, skoro można ułatwić!

Panel FastPAD zapewnia intuicyjną obsługę pieca. Do wyboru jest aż 250 zapisanych programów – wybieranych poprzez symbole graficzne na panelu pieca. Inteligentna funkcja **CoreControl** znajdująca się w piecach HOBART COMBI automatycznie ustawia parametry na podstawie ilości i rodzaju poddawanego obróbce termicznej produktu. Popularny i praktyczny układ poprzeczny pozwala wygodnie i bezpiecznie umieścić i wyjąć przyrządzany produkt.

Najszybsze i najprostsze mycie – również w międzyczasie!

Nowy model pieca konwekcyjno-parowego czyści się całkowicie automatycznie: wystarczy nacisnąć przycisk – w 17 minut i piec jest wyczyszczony.



Ekonomicznie – aby mieć koszty pod kontrolą!

Koszty związane z eksploatacją i konserwacją ograniczone do minimum! Oszczędność energii rzędu 15 % dzięki technologii **CoreControl**, oszczędność wody do 30 % dzięki funkcji **JetControl**. Niskie obciążenie elektryczne dzięki zoptymalizowanej wydajności energetycznej. Rejestracja kosztów eksploatacji pieca dla pełnej kontroli kosztów.

Przeгляд modeli: Idealnie dopasowane rozwiązanie dla wszystkich potrzeb

HOBART Combi czy Combi-plus?

Piec HOBART COMBI jest szybki, niezawodny i wyposażony z myślą o profesjonalistach i dla pełnej satysfakcji ich klientów: wspólnie z Tobą przygotuje wyszukane i pełnowartościowe potrawy.

Piec HOBART COMBI-plus oprócz podstawowych zalet modelu HOBART COMBI jeszcze bardziej ułatwia uzyskanie oczekiwanych rezultatów – całemu zespołowi w kuchni. Panel sterujący FastPAD pozwala łatwo zapisać etapy obróbki za pomocą obrazu. Gwarantuje to zawsze doskonałe efekty – niezależnie od tego, kto obsługuje piec. W pamięci zapisanych jest fabrycznie ponad 70 różnych programów.

Również czyszczenie pieca HOBART COMBI-plus jest bardzo proste: wystarczy wybrać stopień mycia, uruchomić – i to wszystko. Bez preparatów, bez odliczania tabletek, bez ręcznego spryskiwania czy płukania. Unikalny system mycia COMBI-plus ma ponadto najkrótszy, 17-minutowy czas pracy, a w programie intensywnym oszczędza nawet 50 % wody w porównaniu z tradycyjnymi systemami.

Niezależnie od tego, którą linię wybierzesz – COMBI czy COMBI-plus:

będzie to zawsze właściwy wybór!

HOBART COMBI-mini



Łatwo

Szybkie uruchomienie pieca na panelu VisioPAD w modelu COMBI i FastPAD w modelu COMBI-plus. Panel obsługowy pieca jest prosty i intuicyjny. Dobra widoczność wnętrza pieca dzięki panoramicznej szybie w drzwiach i jasnemu oświetleniu LED. Bezpieczny i wygodny załadunek pieca w układzie poprzecznym.

Szybko

Gotowanie bez strat czasu: funkcja Studzenia umożliwia ciągle gotowanie bez konieczności czekania poprzez zastosowanie szybkiej zmiany temperatury. Jeżeli zajdzie potrzeba, można zredukować czas mycia pieca pomiędzy cyklami gotowania.

Niezawodnie

Ustaw w Narzędziach i monitoruj wszystkie parametry pracy pieca HOBART COMBI-plus. Komunikaty o błędach są wyświetlane w postaci cyfrowej. Opcja podwójnej kontroli - TwinControl - pozwala tymczasowo kontynuować pracę również w przypadku powstania usterki.

Ekonomicznie

Zaawansowana technologia wtrysku pary, unikalny proces mycia w obiegu zamkniętym i automatyczna regulacja mocy podczas pracy pieca zapewnia oszczędność zużycia wody i energii.

**OD POMYSŁU DO REALIZACJI
DOSKONAŁE ROZWIĄZANIA**

COOKING



HOBART **COMBI**



HOBART **COMBI-plus**



HOBART **COMBI TWIN**



HOBART **COMBI TOWER**





Najlepsze efekty obróbki

Idealnie równomierne rumienienie produktów

AirControl

- Wentylator z funkcją Auto Rewersu: płynnie regulowany wirnik wentylatora zapewnia doskonałą równomierność wypieku i doskonały efekt obróbki termicznej. Prędkość wirnika wentylatora regulowana w zakresie 0–100 %.
- 3 wentylatory w urządzeniach wolnostojących. COMBI/COMBI-plus zapewniają równomierne i szybkie rozprowadzanie ciepła w komorze pieca.
- Osuszanie komory za pomocą zaworu wentylacyjnego.
- Funkcja studzenia "Cool Down" umożliwia szybką zmianę trybów pracy.



- Możliwość obniżenia temperatury przy zamkniętych drzwiach za pomocą zimnej wody.
- Ażurowa kratka ochronna umieszczona przed dużym wirnikiem wentylatora zapewnia równomierną i szybką dystrybucję ciepła w komorze.
- Bezpieczne długie gotowanie nisko temperaturowe metodą sous vide dzięki sondzie temperatury rdzenia produktu.
- Umieszczenie wirnika wentylatora z tyłu komory pieca zapewnia szybkie rozprowadzenie ciepła na produkt.

7 Trybów pracy

- Gotowanie w niskiej temperaturze z parą od 30° do 97°C.
- Para nasycona 98°C.
- Pieczenie do 250°C.
- Para przegrzana 99° do 105°C.
- Gorące powietrze z parą od 30° do 250°C.
- Program regeneracji.
- Gotowanie typu "delta T" (COMBI-plus).

COOKING



Precyzyjna i równomierna obróbka

Mięsa, zapiekanki, warzywa i pieczywo poddawane są równomiernej obróbce niezależnie od ustawienia i wysokości w piecu.

Czujnik temperatury rdzenia zapewnia precyzyjną obróbkę do uzyskania miękkiego i soczystego produktu końcowego.

Model COMBI-plus automatycznie dostosowuje moc cieplną do produktu, co gwarantuje zachowanie dokładnej temperatury obróbki bez jej przekraczania.

Precyzyjnie regulowana wilgotność w komorze pieca zapewnia doskonałe warunki dla każdego gotowanego produktu.

Łatwo i wygodnie

Szybka gotowość do pracy dzięki maksymalnie prostej obsłudze.

- Prosty i intuicyjny panel obsługowy.
- Wygodne okno panoramiczne.
- Bezpieczny i wygodny załadunek w układzie poprzecznym.

Do 33 % większa panoramiczna szyba

Wszystko pod kontrolą

Okno panoramiczne i oświetlenie LED wnętrza zapewniają pełne kontrolowanie procesu obróbki produktów i ich gotowości – również na odległość. Wszystko bez otwierania drzwi.

Okno w drzwiach pieca, większe nawet o 33 % w porównaniu do pieców 10-półkowych z układem wzdłużnym.



Ergonomia i bezpieczeństwo

Układ poprzeczny w modelach HOBART COMBI i COMBI-plus zapewnia łatwy i bezpieczny załadunek i wyładunek pojemników GN.



COOKING

Maksymalnie prosta obsługa dzięki intuicyjnemu, czytelnemu i ergonomicznemu panelowi operacyjnemu

Bez wysiłku i niejasności

Szklany ekran dotykowy jest niezwykle czytelny i prosty w obsłudze. Wystarczy jednym przyciskiem uruchomić obróbkę: na panelu VisioPAD w modelu COMBI i na FastPAD z dodatkowymi opcjami, wyświetlaczem tekstowym i graficznym w modelu COMBI-plus!

Łatwa obsługa

Model COMBI ma zapisanych fabrycznie 18, a COMBI-plus ponad 70 przepisów, które można indywidualnie dopasować do temperatury rdzenia albo oczekiwanego koloru potrawy.

Kreatywność jest również mile widziana: można sporządzić własne przepisy i łatwo je zapisać w pamięci urządzenia. Za pomocą graficznych symboli można potem szybko je aktywować (COMBI-plus).

Zawsze powtarzalne efekty obróbki

Możliwość zaprogramowania własnych przepisów: do 100 w COMBI i do 250 w COMBI-plus. Wskazania można łatwo zdefiniować za pomocą zintegrowanej biblioteki: w COMBI w formie tekstu, a w COMBI-plus do wyboru: w formie tekstu lub symbolu graficznego.



Gotowość w 3 sekundy



Specjalne oprogramowanie umożliwia codzienną rejestrację danych HACCP.

Urządzenie umożliwia pobranie tych danych poprzez port USB.

Programy obróbki zapisane w panelu FastPAD wraz z dołączonym zdjęciem gwarantują, że każdy użytkownik z powodzeniem przyrządzi daną potrawę.

Wyjątkowo
prosta obsługa



Szybkie i proste procesy

Zapomnij o męczącym czekaniu – piec jest gotowy do pracy po chwili

- Pożegnaj się z długim czasem nagrzewania bojlera dzięki najnowszemu osiągnięciu w technologii natrysku.
- **CoreControl** to bezpośredni wzrost temperatury (jeden stopień na sekundę) automatycznie regulujący jej poziom i dopasowujący ją do wybranej wartości, oraz do ilości produktu. Eliminuje to przestoje pomiędzy dwoma cyklami obróbki.
- Oszczędność czasu dzięki połączeniu różnych metod obróbki termicznej do 6 kroków na każdy przepis.
- W razie potrzeby funkcja **JetControl** szybko schładza komorę przy zamkniętych drzwiach – wodą lub powietrzem. Nie dochodzi przy tym do zaparowania czy przegrzania kuchni.

Żebyś mógł skupić się na gotowaniu...



Proste czyszczenie – szybko, automatycznie, ekonomicznie



Wystarczy 2 sekundy aby uruchomić cykl mycia!

Czas trwania cykli mycia jest tak krótki, że można je włączyć między kolejnymi etapami pracy kuchni. Wystarczy kilkanaście minut by umyć piec.





Programy mycia*

Program podstawowy	17 min.
Program średni	26 min.
Program intensywny	36 min.
Programy standardowe	123 min.

* Podane wartości dotyczą modeli COMBI 061E / 101E / 102E

Najszybszy w pełni automatyczny program mycia

Piec HOBART COMBI można umyć w mniej niż pół godziny pomiędzy kolejnymi obróbkami czy porą obiadową i kolacją.

Zaprogramuj czas i metodę mycia pieca na cały tydzień. Wszystko potem zrobi się automatycznie.

Czysta sprawa

Ekonomiczna i ekologiczna metoda mycia – HOBART to specjalista od spraw higieny.

Bez styczności z preparatem do mycia

Oszczędny płyn do mycia pieców, który pielęgnuje jest bezpośrednio dozowany przez automatyczny system czyszczenia. Użytkownik pieca nie ma bezpośredniego kontaktu z tabletkami lub innymi środkami chemicznymi.

Oszczędność czasu z cyklami mycia

Oszczędzamy ponad 50% czasu w porównaniu z innymi piecami konwekcyjno-parowymi. Czas intensywnego cyklu mycia COMBI-plus wynosi 36 minut.

Czysto i ekonomicznie Oszczędność na wodzie, energii i preparacie do mycia!

Funkcja CoreControl automatycznie redukuje moc grzewczą po osiągnięciu ustawionej temperatury zadanej, zmniejszając w ten sposób zużycie energii o jedną trzecią.

Brak strat energii dzięki sprytnemu połączeniu metod obróbki z wysoką precyzją temperatury

Bezpośredni natrysk pary eliminuje zbędne zużycie wody i prądu. Bez długiego nagrzewania wstępnego i tym samym bez nadmiernego zużycia energii w trybie gotowości.

Modele COMBI i COMBI-plus to łatwy sposób na redukcję kosztów



Program mycia

Zamknięty obieg mycia pozwala zaoszczędzić wodę oraz preparat do mycia: do 50 litrów wody na każdy cykl w modelu podłogowym 20 x 2/1 GN.



Znaczne obniżenie kosztów energii dzięki łączonemu załadunkowi – to średnio o 22 % mniejsze zużycie w porównaniu z podobnymi urządzeniami



**Ekonomicznie –
aby mieć koszty
pod kontrolą!**

Unikalna niezawodność i żywotność



Bezpieczna praca z systemem autodiagnostyki

TwinControl

W przypadku awarii wyświetlacza urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gorącego powietrza, aby zakończyć obróbkę przy 180°C. W przypadku usterki wyświetlacza regulację urządzenia umożliwia pokrętko.

Automatyczna diagnostyka jakości wody - piec konwekcyjno-parowy ostrzega o spadku jakości wody.

Model HOBART COMBI wskazuje konieczność wymiany filtra wody.

Łatwy dostęp do wszystkich danych HACCP zapewnia zintegrowane oprogramowanie (COMBI-plus).



W układzie poprzecznym prowadnic kucharz nie musi wcale głęboko sięgać do komory pieca i tym samym ryzykować oparzenia.



Solidność i niezawodność

Na COMBI można zawsze polegać!

**W PRZYPADKU POWSTANIA USTERKI PIECA
WŁĄCZA SIĘ PROGRAM AWARYJNY -
KILKA PRZYPADKOW:**

**WÓZKEK ZAŁADUNKOWY SILNIE UDERZYŁ W
DRZWI PIECA I USZKODZIŁ PANEL STEROWANIA!
COMBI nie traci kontroli.**

Wystarczy trzykrotnie zamknąć drzwi, aby wywołać „tryb awaryjny”, który umożliwia ciągłe gotowanie w trybie gorącego powietrza przy 180°C i tym samym pozwala kontynuować pracę pomimo szkód.



USZKODZONY PANEL TO NIE KONIEC!

Przy poważnym uszkodzeniu panelu kontrolnego, piec HOBART automatycznie przechodzi w tryb pracy ciągłej w 180 °C z lekkim naparowaniem komory. Umożliwia to bezpieczne dokończenie już rozpoczętej pracy lub przygotowanie kluczowych dań np. w przypadku imprezy.

SYSTEM CHŁODZENIA FILTR W SEKCJI TECHNICZNEJ JEST ZANIECZYSZCZONY!

Aby uniknąć przegrzania, piec konwekcyjno-parowy ogranicza temperaturę obróbki i sygnalizuje konieczność oczyszczenia filtra zanieczyszczeń umieszczonego pod maskownicą panelu obsługi.

**100 % bezpieczeństwa
z systemem TwinControl**

Zyskaj
miejsce i czas...



COMBI TOWER

Połączenie szybkowara parowego i pieca konwekcyjno-parowego

UNIKALNE ROZWIĄZANIE NA RYNKU

Szybkość i wszechstronność na 1 m² powierzchni kuchni.

Szybkwara parowy

Bezpieczna i zdrowa obróbka, zachowująca wartości odżywcze, smak i wygląd produktu. Można mocno skrócić czas produkcji dzięki olbrzymiej mocy pieca COMBI TOWER.

REKORDOWE CZASY GOTOWANIA

Warzywa
21 sek.



Ryba
2 min.



Ziemniaki
6 min.



Kurczak
35 min.



Piec konwekcyjno-parowy COMBI

Z sześcioma różnymi metodami obróbki model COMBI jest wszechstronną linią produkcyjną, optymalnie przystosowaną do przyrządzania zapiekanek, pieczywa, mięsa, z termiczną obróbką w temperaturze niskiej albo próżniową.

COMBI gwarantuje równomierną obróbkę w precyzyjnie regulowanej niskiej temperaturze i jednolite rumienienie produktów.

Połączenie szybkowara parowego i pieca COMBI spełni wszelkie oczekiwania na zaledwie 1 m² powierzchni kuchni.



Oszczędność miejsca
Minimum strat
Oszczędność czasu
Obróbka bezpieczna dla produktu



COMBI-mini

Kompaktowa budowa
i oszczędność miejsca

Jako piec konwekcyjno-parowy w restauracyjnej kuchni, biurowym pomieszczeniu socjalnym czy w bistro – COMBI-mini jest idealnym rozwiązaniem o dużej mocy na ograniczonej przestrzeni.

COMBI-mini oferuje zalety dużego pieca
w bardzo małej przestrzeni.

**Pieczenie i gotowanie z piecami HOBART
COMBI jako kompaktowe rozwiązanie**

COMBI-mini jest dostępny jako urządzenie pojedyncze
lub w wersji TWIN!



Akcesoria, wyposażenie i dane techniczne

Akcesoria

Numer artykułu	Opis
HACM6H	Okap kondensacyjny do COMBI-mini 061
ACM6PT	Podstawa COMBI-mini 061
ACKUSB	Zestaw złącza USB
ACSC	Podłączana 3-punktowa sonda temperatury rdzenia produktu
ACSCF	Podłączana 1-punktowa sonda sous vide
HAC6&11HE	Okap kondensacyjny do COMBI/COMBI-plus 061/101
AC202CB102	Wózek bankietowy do COMBI / COMBI-plus 202 (102 talerze, 75 mm)
AC6&1KDE	Prysznic z automatyczną funkcją zwiżania
OPELA	W pełni automatyczne mycie do COMBI
AC20KF	Zestaw filtrów tłuszczu do COMBI/COMBI-plus 201/202

Wyposażenie

Modele	COMBI	COMBI-plus	COMBI-mini
Układ poprzeczny	●	●	–
Okno panoramiczne	●	●	–
Oświetlenie LED	●	●	●
Sterowanie VisioPAD	●	–	●
Sterowanie FastPAD	–	●	–
Szklany ekran dotykowy 3 mm	●	●	●
AirControl	●	●	●
JetControl	●	●	●
CoreControl	●	●	●
TwinControl	●	●	●
Mycie automatyczne	○	●	●
Mycie standardowe	●	–	–
Czujnik temperatury rdzenia	○	●	○
Czujnik sous vide	○	○	○
Dane HACCP	●	●	●
Wybór języka	●	●	●
Wyciągany prysznic	○	○	○
Szyba wewnętrzna, odchylana	●	●	●
Funkcja studzenia	●	●	●
USB	○	●	○

● Włącznie z ○ Opcjonalne – Niedostępne



COOKING

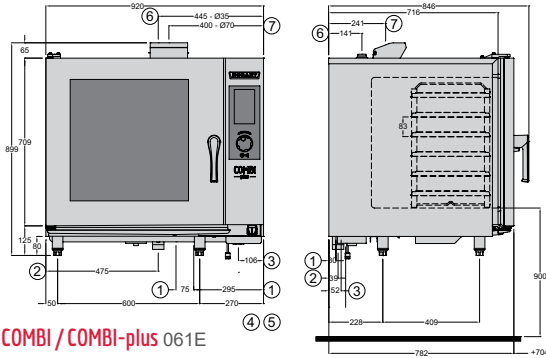
Dane techniczne (COMBI / COMBI-plus)

MODELE	COMBI				
	061 E / EB	101 E / EB	102 E	201 E / EB	202 E / EB
Pojemność	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Liczba posiłków na dzień	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Rozstaw prowadnic	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Szerokość	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Głębokość	846 mm	846 mm	1 171 mm	862 mm	1 187 mm
Wysokość	899 mm	1 069 mm	1 069 mm	1 947 mm	1 947 mm
Ciężar netto	113 / 117 kg	126 / 130 kg	151 kg	250 / 261 kg	320 / 350 kg
Dopływ świeżej wody	maks. 23 °C	maks. 23 °C	maks. 23 °C	maks. 23 °C	maks. 23 °C
Przyłącze odpływu	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Ciśnienie przepływu	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów
Zalecana twardość wody	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Całkowita moc przyłączowa	9,3 kW 14,3 A	15,3 kW 23 A 15,8 kW 23,8 A	24,3 kW	27,7 kW 42,2 A	54,7 kW 81,3 A
Zabezpieczenie	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Napięcie	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Doprowadzenie kabla elektrycznego	M32	M32	M40	M63	M63
Przyłącze wyrównania potencjałów	M5	M5	M5	M5	M5
Klasa ochrony przed wilgocią	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Głośność	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

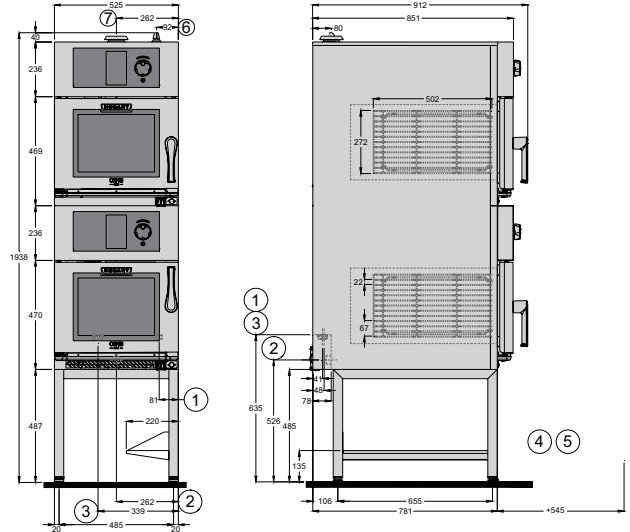
Modele	COMBI-plus				
	061E	101E	102E	201E	202E
Pojemność	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Liczba posiłków na dzień	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Rozstaw prowadnic	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Szerokość	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Głębokość	846 mm	846 mm	1 171 mm	862 mm	1 187 mm
Wysokość	899 mm	1 069 mm	1 069 mm	1 947 mm	1 947 mm
Ciężar netto	116 kg	130 kg	151 kg	275 kg	326 kg
Dopływ świeżej wody	maks. 23 °C	maks. 23 °C	maks. 23 °C	maks. 23 °C	maks. 23 °C
Przyłącze odpływu	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Ciśnienie przepływu	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów
Zalecana twardość wody	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Całkowita moc przyłączowa	9,3 kW 14,3 A	15,3 kW 23 A	24,3 kW 36,1 A	27,7 kW 42,2 A	54,7 kW 81,3 A
Zabezpieczenie	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Napięcie	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Doprowadzenie kabla elektrycznego	M32	M32	M40	M63	M63
Przyłącze wyrównania potencjałów	M5	M5	M5	M5	M5
Klasa ochrony przed wilgocią	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Głośność	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

E = Elektryczny, EB = Bojler Elektryczny

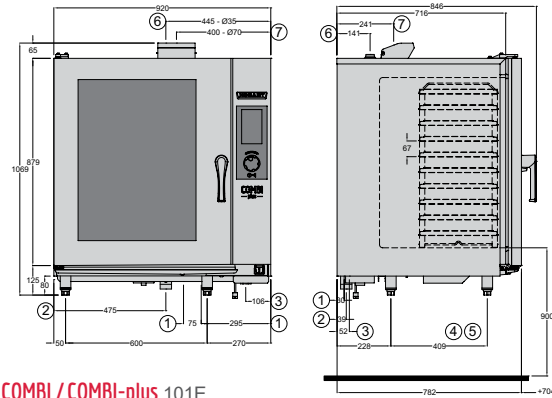
Wymiary



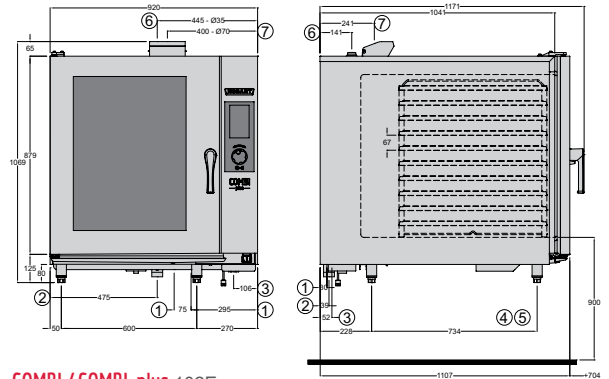
COMBI / COMBI-plus 061E



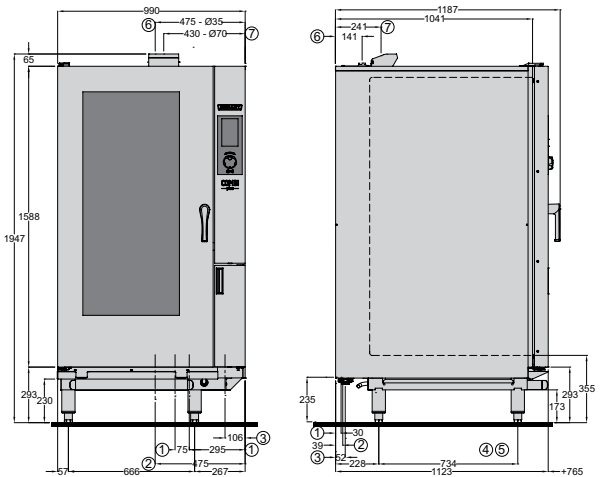
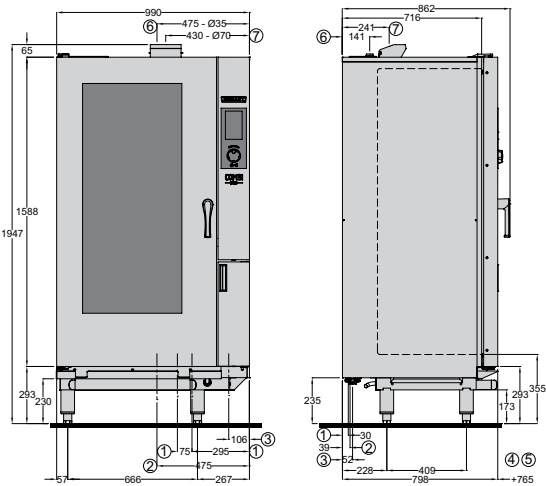
COMBI-mini 661E TWIN



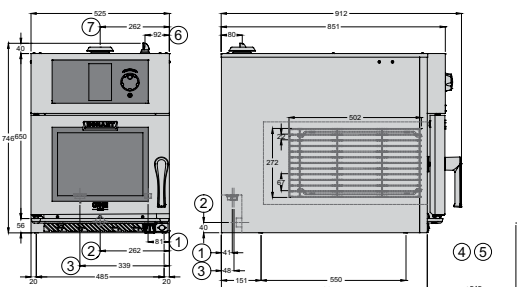
COMBI / COMBI-plus 101E



COMBI / COMBI-plus 102E



COMBI / COMBI-plus 202E

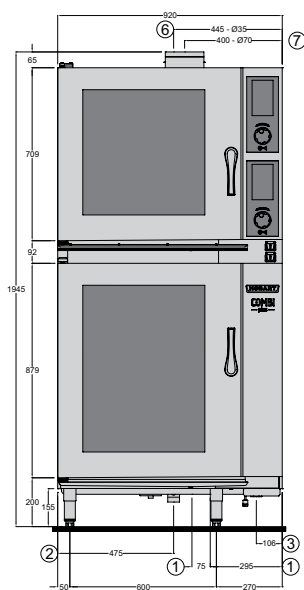


COMBI-mini 061E

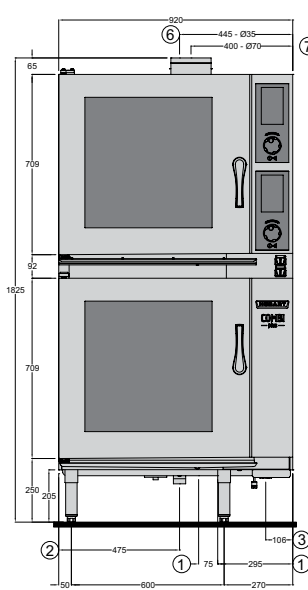
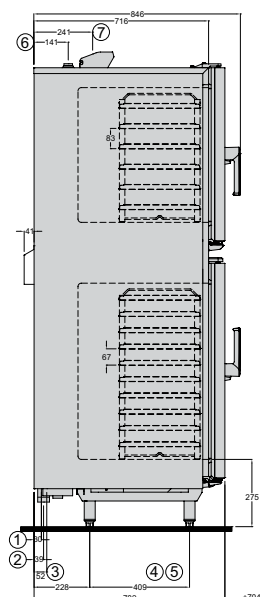
Dane techniczne (TWIN i COMBI-mini)

Modele	COMBI		COMBI-plus		COMBI-mini	
	611E TWIN	661E TWIN	611E TWIN	661E TWIN	061E2	661E2 TWIN
Pojemność	16 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN	16 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN (20mm)	12 x 1/1 GN (20mm)
Liczba posiłków na dzień	80 – 160	80 – 120	80 – 160	80 – 120	20 – 40	40 – 80
Rozstaw prowadnic	83/67 mm	83 mm	83/67 mm	83 mm	22 mm	22 mm
Szerokość	920 mm	920 mm	920 mm	920 mm	525 mm	525 mm
Głębokość	887 mm	887 mm	887 mm	887 mm	912 mm	912 mm
Wysokość	1 945 mm	1 825 mm	1 945 mm	1 825 mm	746 mm	1 938 mm
Ciężar netto	216 kg	205 kg	216 kg	205 kg	72 kg	143 kg
Dopływ świeżej wody	maks. 25 °C	maks. 25 °C	maks. 25 °C	maks. 25 °C	maks. 25 °C	maks. 25 °C
Przyłącze odpływu	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	1"	1"
Ciśnienie przepływu	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów	1,5–6 barów
Zalecana twardość wody	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Całkowita moc przyłączowa	24,6 kW 37,4 A	18,6 kW 28,7 A	24,6 kW 37,4 A	18,6 kW 28,7 A	6,3 kW 10,4 A	12,5 kW 19,6 A
Zabezpieczenie	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 50 A	3 x 32 A	3 x 16 A	3 x 20 A
Napięcie	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Doprowadzenie kabla elektrycznego	M40	M40	M40	M40	M25	M32
Przyłącze wyrównania potencjałów	M5	M5	M5	M5	M5	M5
Klasa ochrony przed wilgocią	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Głośność	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

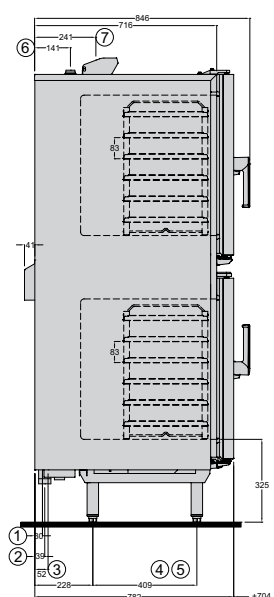
E= Elektryczny



COMBI / COMBI-plus 611E TWIN



COMBI / COMBI-plus 661E TWIN

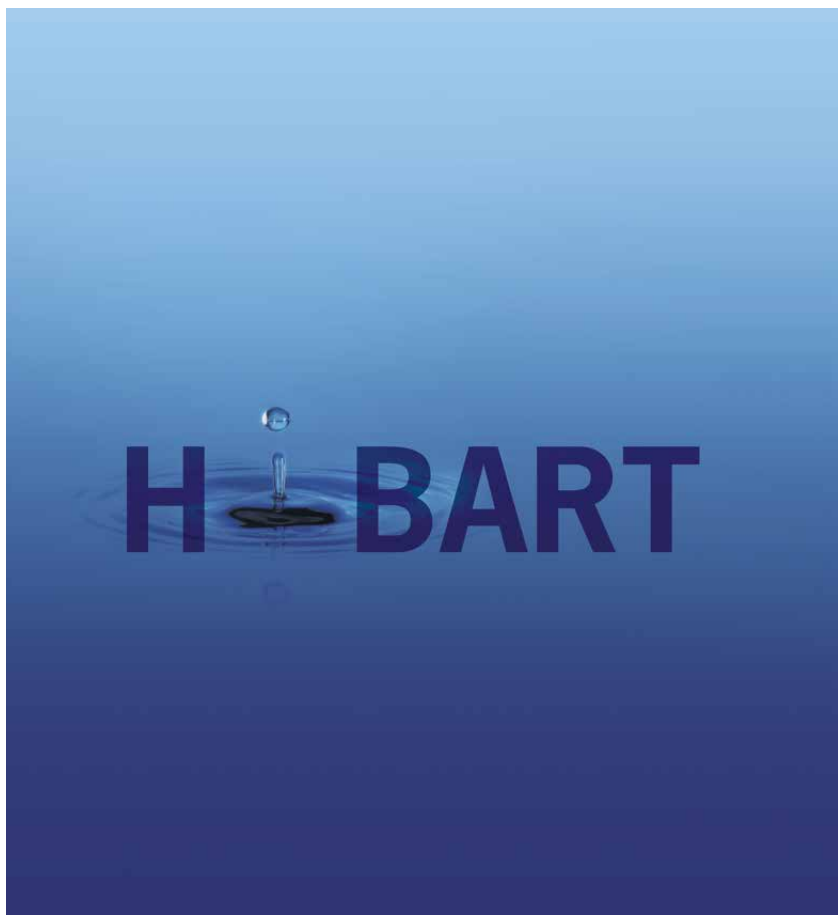




HOBART

HOBART jest jednym z wiodących producentów urządzeń gastronomicznych na świecie. Założona w 1930 firma HOBART rozwija, produkuje i dystrybuje urządzenia, a także systemy technik zmywania, gotowania i przygotowania żywności oraz technologii uzdatniania odpadów. HOBART liczy aktualnie prawie 7 000 pracowników. Urządzenia firmy HOBART oferowane są dzisiaj w ponad 60-ciu krajach. Od 2001 roku HOBART należy do grupy US American Illinois Tool Works (ITW) zatrudniającej 65 000 pracowników, którzy produkują i dystrybuują różne produkty w niezależnych firmach. HOBART pracuje cały czas nad innowacyjnością swoich produktów. Każdego roku zgłaszanych jest kilka patentów nowych rozwiązań. Innowacyjność to nie tylko ilość nowych patentów. Być innowacyjnym oznacza ułatwienie pracy i redukcja kosztów zużycia zasobów. Właściwa ekonomiczność, energooszczędność, solidność wykonania oraz niezawodność pracy to podstawowe cechy produkowanych przez HOBART urządzeń.

Firma, która zdobyła wiele NAGRÓD I WYRÓŻNIEŃ.



Leven Group w Polsce

Na początku 2022 roku firma Jeven zmieniła nazwę na Leven Group Sp. z o.o. Firma obecna jest na rynku polskim od 2007 roku i aktualnie jest liderem w zakresie wysokosprawnych okapów do profesjonalnych kuchni. Okapy posiadają wiele unikalnych, opatentowanych i z bardzo wysokimi parametrami technicznymi rozwiązań, produkowane są pod konkretny wymiar. Możliwe jest również ich indywidualne dopasowanie kształtem oraz kolorystyką do potrzeb wnętrza kuchni czy lokalu gastronomicznego.

Leven Group oferuje kompleksowe rozwiązania wentylacji kuchni składające się z specjalistycznych central wentylacyjnych, okapów, elementów systemu rozprowadzenia powietrza w kuchni oraz systemów sterowania, a w tym systemem sterowania zmienną ilością przepływu powietrza.

Leven Group w swojej szerokiej ofercie posiada również urządzenia gastronomiczne, a w tym: linie grzewcze włoskiej firmy Mareno, urządzenia chłodnicze włoskiego

producenta Polaris oraz urządzenia do pakowania próżniowego niemieckiej firmy Boss Vakuuum.

Od 2020 roku firma poszerzyła ofertę o nowe produkty, piece konwekcyjno-parowe firmy HOBART.

Leven Group zapewnia kompleksową ofertę w poszczególnych grupach produktowych, dobór oraz doradztwo w zakresie rozwiązań sprzętowych, szybkie i kompleksowe dostawy, montaż i serwis urządzeń oraz obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną.

Leven Group Sp. z o.o. posiada aktualnie 4 biura techniczno-handlowe wraz z serwisem na terenie Polski umieszczone w Gdyni, Krakowie, Poznaniu i Warszawie.

Leven
Group





Dystrybutor marki Hobart w Polsce:

Leven Group Sp. z o.o.

62-080 Sady k. Poznania
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl
www.levengroup.pl

Oddział GDYNIA	tel. 885 568 852
Oddział KRAKÓW	tel. 795 560 827
Oddział POZNAŃ	tel. 662 332 817
Oddział WARSZAWA	tel. 661 363 918

Oficjalny partner handlowy firmy Leven Group Sp. z o.o. w Polsce: