

HOBART

CUISSON
FOURS **CHEF'S COMBI**





L'ESSENTIEL, RIEN DE PLUS ! SIMPLICITÉ, PERFORMANCE, COÛTS RÉDUITS

Un four mixte qui vous permet d'obtenir exactement la qualité de cuisson que vous souhaitez !

L'ESSENTIEL EN BREF

CombiOS

Système d'exploitation intuitif et réactif qui s'adapte à vos besoins.

CombiClimateControl

Gestion performante des conditions de cuisson pour des résultats de cuisson exceptionnels.

AutoClimate

Pour votre cuisson manuelle, précise, rapide et simple d'utilisation.

Manuel de cuisson pour AutoClimate

Détaillé et facile à utiliser.

CombiGuide

Assistant de cuisson intelligent qui vous assure des résultats de cuisson optimaux et reproductibles, quelle que soit la personne qui utilise le Chef'sCombi.

MenuMixte

Chargement mixte simple.

CombiCare

Nettoyage automatique. Propre, rapide et surtout économique.

LES MODÈLES ADAPTÉS À CHAQUE BESOIN !

CHEF'S COMBI 061

Capacité : 6 x GN 1/1
Nbre de repas quotidien : 30 - 100
Charge totale maximale : 30 kg



CHEF'S COMBI 062

Capacité : 6 x GN 2/1
Nbre de repas quotidien : 60 - 200
Charge totale maximale : 60 kg



CHEF'S COMBI 101

Capacité : 10 x GN 1/1
Nbre de repas quotidien : 80 - 150
Charge totale maximale : 50 kg



CHEF'S COMBI 102

Capacité : 10 x GN 2/1
Nbre de repas quotidien : 150 - 300
Charge totale maximale : 100 kg



CHEF'S COMBI 201

Capacité : 20 x GN 1/1
Nbre de repas quotidien : 150 - 300
Charge totale maximale : 100 kg



CHEF'S COMBI 202

Capacité : 20 x GN 2/1
Nbre de repas quotidien : 300 - 500
Charge totale maximale : 200 kg



CHEF'S COMBI TWIN

Pour des capacités encore plus grandes dans le même espace. Tous les modèles ci-dessus peuvent être superposés. Un kit de superposition permet de combiner les fours.
Ex : 2 x 6 niveaux, ou 1 x 6 et 1 x 10 niveaux.



FABRIQUÉ EN 
FRANCE

NOS SOLUTIONS

Variantes d'appareils superposés

Flexibilité maximale et diversité des cuissons sur une surface au sol minimale. Il suffit de placer deux Chef'sCombi l'un au-dessus de l'autre pour multiplier votre potentiel de cuisson.

Systèmes pour banquets

Pour des événements de 30 à plusieurs milliers de couverts, utilisez notre solution banquet. Les assiettes sont disposées à froid et régénérées sur des chariots spéciaux dans le Chef'sCombi.

Porte avec ferrure à gauche

(uniquement pour les appareils sur piètement) : Pour une accessibilité optimale au Chef'sCombi, le sens d'ouverture de la porte peut être adapté en option selon la disposition de votre cuisine.

Collecteur de graisse intégré

Pour éviter tout problème de stagnation de graisse dans le système d'évacuation, nous proposons une solution de séparation intégrée des graisses. La graisse est collectée dans des conteneurs externes et peut être facilement traitée.

Hottes à condensation

Les hottes à condensation permettent d'installer le Chef'sCombi dans des endroits sans hotte centrale. La vapeur qui s'échappe est collectée, condensée et évacuée par l'écoulement de l'appareil.

HOBART SmartConnect

Télécharger des recettes, consulter les consommations, gérer les données HACCP, tout cela est simple et rapide avec Hobart Smart-Connect. Les Chef'sCombi offrent une solution de connectivité via LAN ou W-LAN.

SIMPLE ET RAPIDE

CombiOS

Système d'exploitation intuitif et réactif qui s'adapte à vos besoins

Nous l'appelons **CombiOS**. Derrière ce nom se cache une interface inédite et une électronique hautement performante. Le résultat est une utilisation simple.

Le temps de réaction aux commandes est plus rapide que jamais et les longues attentes lors de la mise en marche sont résolues.

Vous pouvez personnaliser votre propre interface utilisateur. Vous décidez des fonctions dont vous avez besoin. Vous masquez tout le reste. par un simple click activé/désactivé. Faites l'expérience d'une nouvelle simplicité et d'une nouvelle rapidité.

L'essentiel en un coup d'oeil :

- Personnalisez votre écran d'un simple click
- Système très rapide pour éviter les temps d'attente fastidieux lors de l'utilisation.
- Fonctions de commandes comme sur un smartphone (glisser, balayer, etc.) sur un écran tactile haute résolution de 10".

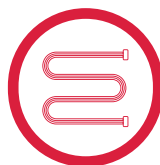
Il est vraiment ludique de travailler avec Chef'sCombi.



LES FONCTIONS CLÉS



L'humidification permet d'obtenir des résultats de cuisson de boulangerie exceptionnels, une mie moelleuse, une croûte brillante et croustillante.



Convection de 30 à 300 °C
Vapeur de 30 à 100 °C
Vapeur chaude de 101 à 130 °C
Combinaison convection et vapeur de 30 à 300 °C



Régulation précise de la température, au degré près, indispensable à la préparation de produits sensibles ou à la cuisson sous vide.



La régulation de l'humidité de 0-100 % grâce à sa sonde garantit une humidité correcte au pourcentage près, même en dessous de 100 °C.



Déshumidification à haut rendement pour créer une croûte dorée et croustillante tout en assurant une coloration uniforme, même en charge pleine.



Résistances puissantes pour des temps de chauffe courts et une compensation rapide de la perte en température lors de charge pleine ou d'ouverture fréquente de la porte, pratique lors d'un service à la carte.



5 vitesses de ventilation, incluant le cycle intermittent, permettent une adaptation idéale aux spécificités des produits à cuire.

QUALITÉ DE CUISSON OPTIMALE

CombiClimateControl

Gestion performante des conditions de cuisson pour des résultats exceptionnels.

Indispensable à la qualité exceptionnelle des plats : la puissance de cuisson agit avec précision sur les produits. Le nouveau Chef'sCombi est équipé de nombreuses technologies et de toutes les fonctions essentielles pour rendre ce qui est bon encore meilleur.

Qu'il s'agisse de griller, rôtir, cuire au four, à la vapeur, pocher ou cuire sous vide, vous maîtrisez avec précision vos cuissons, obtenez exactement les résultats désirés.

Faites confiance au Chef'sCombi.



CUISSON MANUELLE

AutoClimate

Pour votre cuisson manuelle précise, rapide et simple d'utilisation

Le Chef'sCombi fait exactement ce que vous lui demandez. Il exécute vos consignes et adapte les conditions de l'enceinte de cuisson en conséquence.

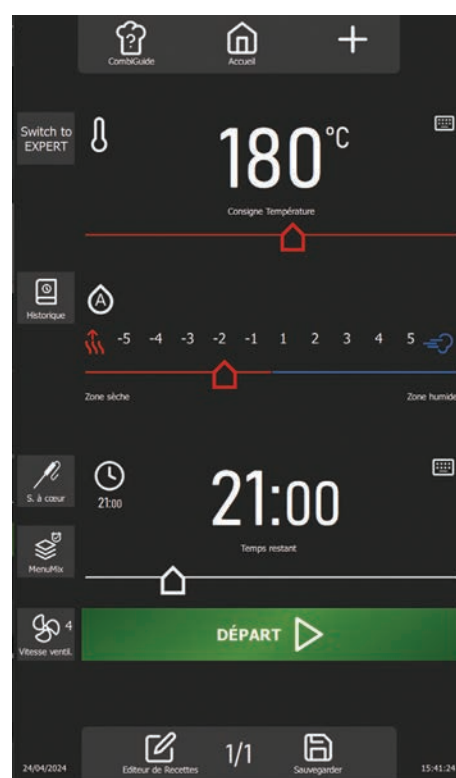
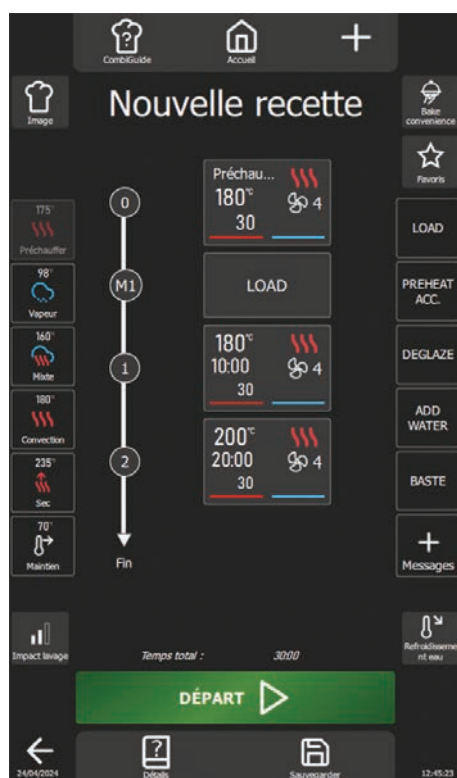
Son utilisation est claire et simple, vous êtes informé à chaque étape de vos cuissons.

Lorsque vos paramètres de cuisson vous conviennent, mémorisez-les dans la bibliothèque, et personnalisez-les avec une image si vous le souhaitez.

C'est un jeu d'enfant de créer des programmes avec des éléments de cuisson prédéfinis.

L'assistant de la sonde à cœur prodigue des conseils précis sur la température à utiliser pour vos cuissons à cœur.

AutoClimate assiste la configuration de vos cuissons si vous le souhaitez. Choisissez la température et **AutoClimate** règle l'ambiance adéquate de l'enceinte de cuisson..



ASSISTANT DE CUISSON

CombiGuide

Pour des résultats de cuisson optimaux et reproductibles à l'infini

Faites confiance à l'expertise de votre Chef'Combi !

Il vous guide simplement et rapidement vers le résultat de cuisson souhaité, peu importe ce que vous préparez et qui est en train de cuisiner.

Indiquez uniquement le résultat que vous désirez. Tous les réglages de cuisson importants sont visibles et, vous pouvez procéder à des ajustements.

Utilisation simple

Pas d'apprentissage fastidieux.

- Déterminez le résultat de cuisson et les paramètres de cuisson sont réglés automatiquement.
- En fonction de la charge, votre combi procède spontanément à des ajustements afin que les résultats de cuisson soient constants et homogènes.



CHARGEMENT MIXTE SIMPLIFIÉ

MenuMix

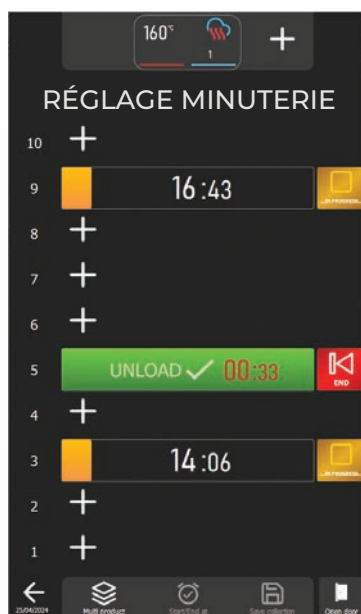
Pour une incroyable variété de plats

MenuMix régule chaque niveau de cuisson avec précision, à la seconde près.

Chargez, réglez le temps et Chef'sCombi vous signale lorsque chaque plaque de cuisson atteint le résultat escompté.

Si vous le souhaitez, MenuMix peut vous suggérer quels plats à assortir ensemble.

Vous pouvez également planifier et enregistrer un protocole de cuisson de charge mixte afin que tout fonctionne exactement comme vous le souhaitez.



Pour les charges mixtes, chaque niveau est contrôlable à la seconde près. Tout est réglable rapidement et facilement. Le Chef'sCombi vous informe lorsqu'un plat est prêt.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN AUTOMATIQUE

CombiCare

Economique, sûr et hygiénique

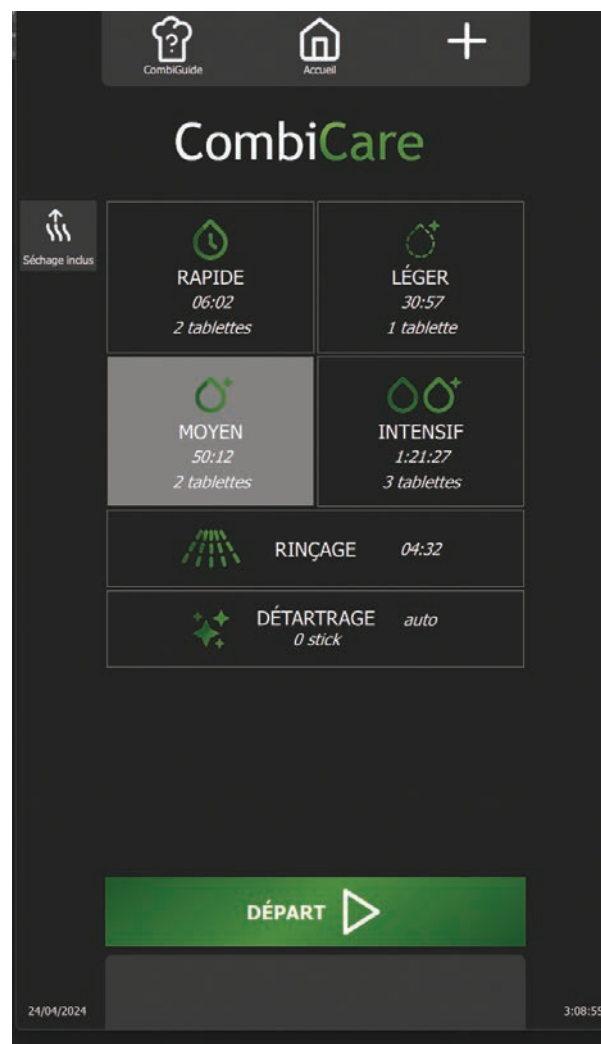
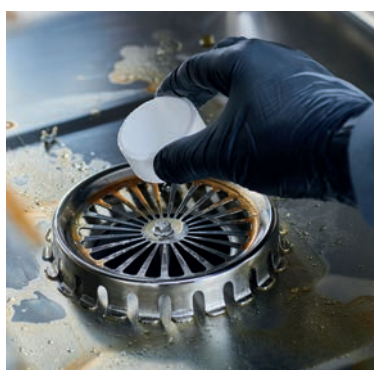
Insérer une pastille de nettoyage, démarrer le programme et rentrer chez soi. Le nettoyage peut être aussi simple que cela.

En peu de temps, l'enceinte de cuisson, la chaudière et l'évacuation de l'appareil sont impeccables, entretenus et exempts de dépôts calcaires.

Entre deux services, le Chef'sCombi peut aussi être nettoyé en quelques minutes avec le programme rapide.

Grâce à sa technologie unique, Chef'sCombi est économique en eau, en énergie, en produits de lavage et en temps.

CombiCare préserve l'environnement et votre budget.



- ✓ L'utilisation de produits de nettoyage en pastille rend le nettoyage simple et sûr.
- ✓ 4 programmes de nettoyage pour s'adapter au degré de salissure.
- ✓ La détection de l'encrassement avec proposition de nettoyage permet d'économiser des ressources.

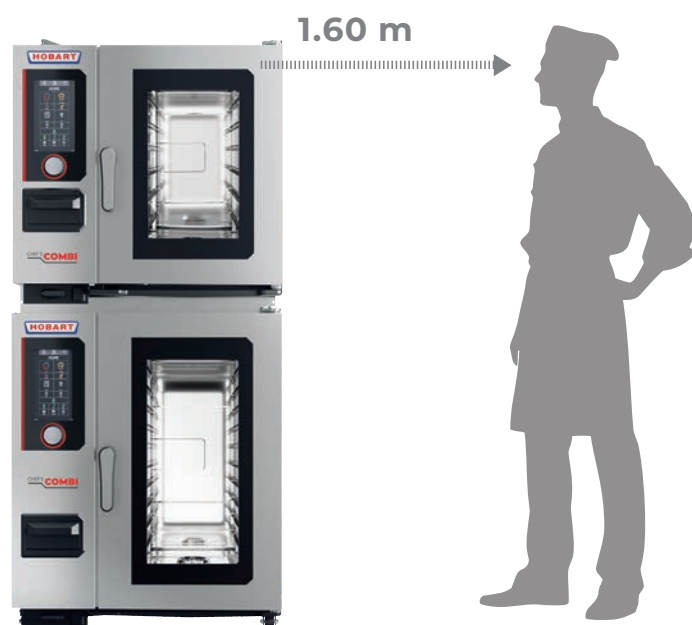
SÛR ET ERGONOMIQUE

Vérifiez par vous-même

HAUTEUR DE CHARGEMENT MAXIMALE : 1,60 M

Adapter la hauteur de travail du niveau supérieur, est primordial et un impératif de sécurité pour limiter les troubles musculo-squelettiques. En conséquence, Chef'sCombi, même superposé, propose des solutions pour ne pas dépasser une hauteur de chargement maximale de 1,60 m.

Le Chef'sCombi offre également de nombreux systèmes de sécurité afin de réduire au maximum le risque d'accident.



PRÉSERVATION DES RESSOURCES

Le Chef'sCombi est durable

Agir de manière durable est pour nous une évidence.

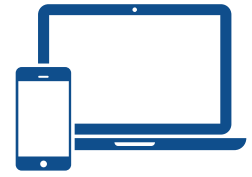
Notre contribution à la durabilité commence dès le développement des produits.

C'est là que nous recherchons des solutions innovantes et respectueuses de l'environnement, et cela se traduit au sein de notre usine de production par une utilisation d'énergies renouvelables et des équipements de fabrication modernes.

Le nouveau Chef'sCombi est le résultat de ce travail.

Il fait partie des systèmes de cuisson qui consomment le moins de ressources pour le bien de notre environnement.

SMARTCONNECT



HOBART APPLICATION SMARTCONNECT

L'essentiel en un coup d'oeil

Grâce à la nouvelle application HOBART SmartConnect, vous avez la possibilité de recevoir gratuitement pendant 5 ans sur votre smartphone un aperçu complet et instantané de l'état de votre four.

Vue d'ensemble de toutes les fonctions

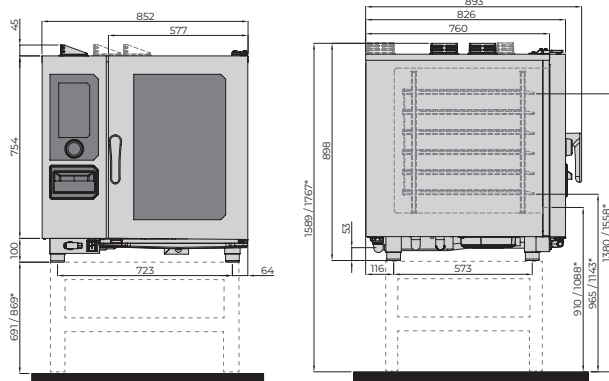
- État de votre four (gardez une vue d'ensemble de l'état de tous vos équipements)
- Informations sur le four
- Enregistrement des messages d'erreur (vous êtes également informé des erreurs système par courriel)
- Calculateur des coûts d'exploitation (récapitulatif des frais de consommation)
- Informations sur l'hygiène (sous la forme d'un journal d'exploitation)
- Charge de travail (données relatives à l'efficacité d'utilisation du four)

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de SmartConnect dans différents pays et différentes langues et d'autres informations sur www.HobartSmartConnect.fr

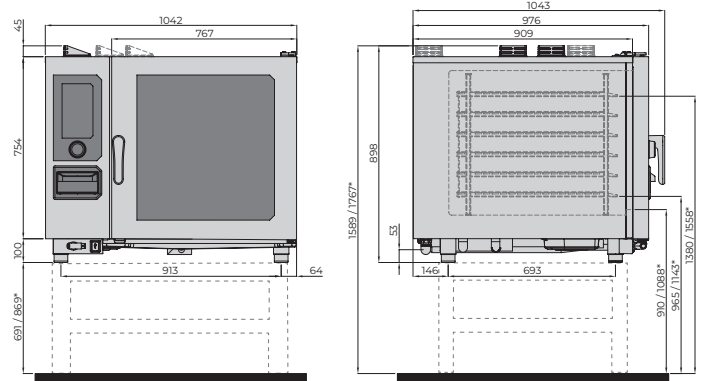


SCHÉMAS

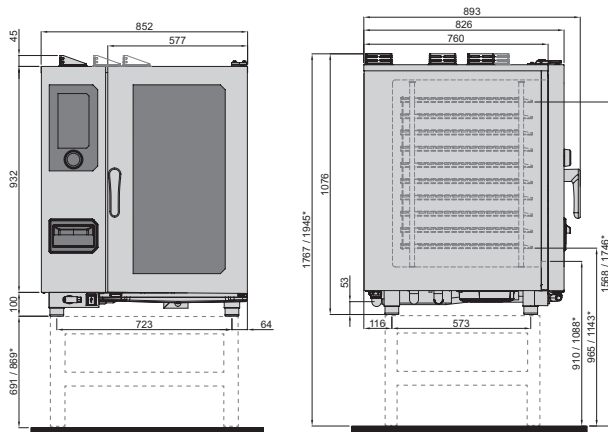
CHEF'S COMBI 061E/G



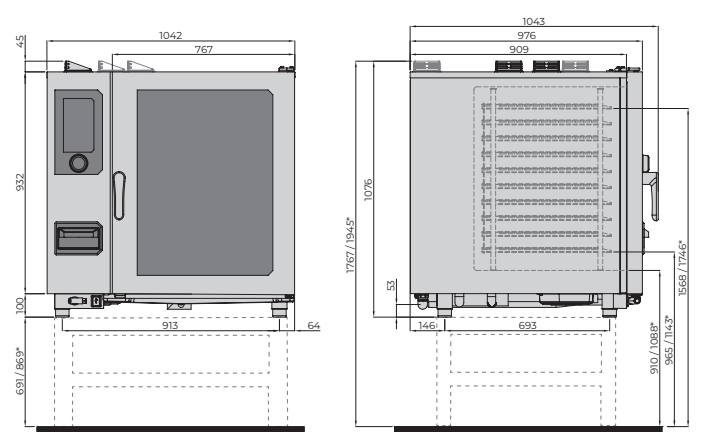
CHEF'S COMBI 062E/G



CHEF'S COMBI 101E/G



CHEF'S COMBI 102E/G



CHEF'S COMBI 201E/G

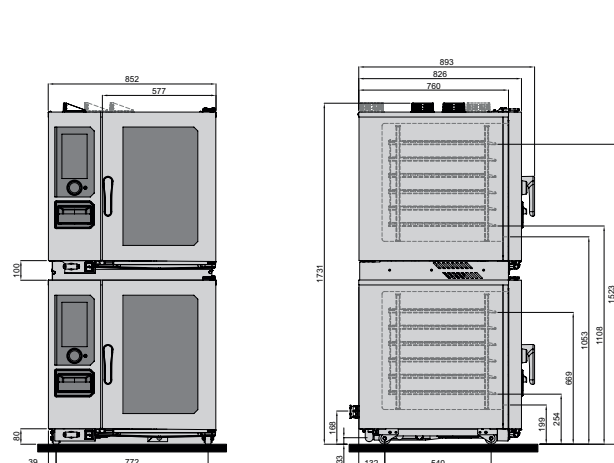
CHEF'S COMBI 202E/G

DISPONIBLES EN OCTOBRE 2025

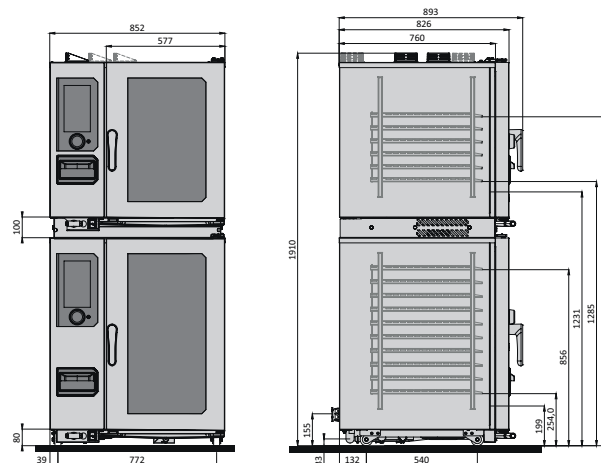
* En fonction de la hauteur du cadre de base HOBART

SCHÉMAS

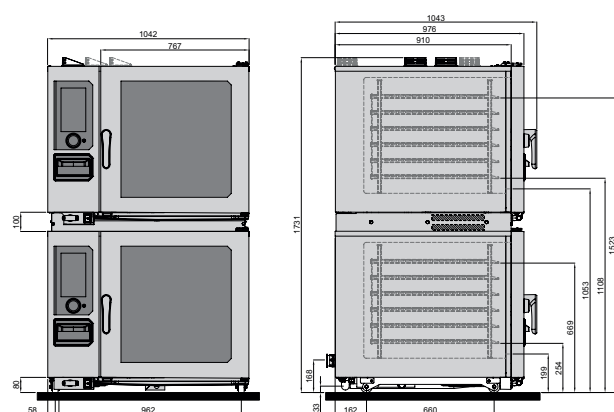
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 061E/G*



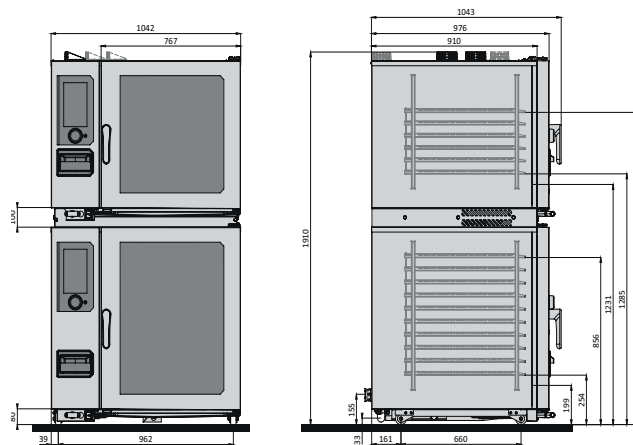
CHEF'S COMBI TWIN 061E/G + 101E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 062E/G + 062E/G*



CHEF'S COMBI TWIN 062E/G + 102E/G*



* Un kit d'empilage est nécessaire pour la combinaison de deux appareils.

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES CHEF'S COMBI	HICS61E	HICS62E
Capacités	6 x GN 1/1	6 x GN 2/1
Nombre de repas quotidien	30 - 100	60 - 200
Charge longitudinale	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Profondeur maximale du plateau	65 mm	65 mm
Distance entre les niveaux	83 mm	83 mm
Charge maximale par niveau	5 kg	10 kg
Charge totale maximale	30 kg	60 kg
Largeur/Profondeur/Hauteur	852 / 826 / 898 mm	1,042 / 976 / 898 mm
Tuyau de raccordement à l'eau	R 3/4"	R 3/4"
Evacuation de l'eau	DN 40	DN 40
Pression de l'eau (min/max)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)
Poids	140 kg	170 kg
Charge connectée	10.5 kW	21.9 kW
Fusible	3 x 16 A	3 x 35 A
Raccordement principal	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Puissance en mode convection	10.3 kW	21.6 kW
Puissance en mode vapeur	9 kW	17.5 kW

CARACTÉRISTIQUES

Inclus :

- Interface USB intégrée
- Sonde de température à cœur avec 3 points de mesure
- Connectivité via Ethernet
- Douchette extractable intégrée et fonction de pulvérisation/jet commutable
- Stockage et récupération des données HACCP via USB ou l'application SmartConnect
- Détection du degré de salissure avec suggestion du cycle de nettoyage approprié

En option :

- Porte à charnières inversées (charnière gauche)
- Collecte des graisses
- Le Wifi et le Bluetooth sont en option disponibles via une clé USB
- Sonde de température à cœur externe (USB) avec un point de mesure pour les très petits aliments

DONNÉES TECHNIQUES

DISPONIBLES EN OCT 2025

HICS101E	HICS102E	HICS201E	HICS202E
10 x GN 1/1	10 x GN 2/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
80 - 150	150 - 300	150 - 300	300 - 500
1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
65 mm	65 mm	65 mm	65 mm
67 mm	67 mm	63 ou 67 mm*	63 ou 67 mm*
5 kg	10 kg	5 kg	10 kg
50 kg	100 kg	100 kg	200 kg
852 / 826 / 1,075 mm	1,042 / 976 / 1,075 mm	877 / 891 / 1,886 mm	1,067 / 1,04 / 1,886 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)
155 kg	190 kg	296 kg	356 kg
18.2 kW	35.9 kW	36 kW	64.8 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 125 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
18 kW	35.6 kW	36 kW	64.8 kW
17.5 kW	35 kW	35 kW	52.5 kW

* en fonction de l'option choisie

ACCESSOIRES

- Kit de superposition TWIN : deux fours mixtes, combinés l'un sur l'autre
- Châssis de base
- Support de suspension
- Extracteur d'air / hottes d'aspiration
- Chariots porte-assiettes
- Systèmes banquet
- Accessoires de cuisson (plateaux, grilles, etc.)
- Kit de connexion des appareils

PRODUITS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Pastilles nettoyantes CHEF'S COMBI

Pastilles de nettoyage très efficaces qui permettent un haut niveau d'hygiène et d'économies. Adaptées individuellement aux besoins d'un entretien optimal des appareils, elles répondent aux exigences de qualité les plus élevées.

Sticks d'entretien CHEF'S COMBI

Les bâtons d'entretien simplifient l'entretien du four mixte et le protège contre les dépôts de calcaire et la saleté dans l'enceinte de cuisson. Un entretien régulier permet de conserver une fiabilité opérationnelle optimale.

HOBART

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

HOBART GMBH

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

UNITED KINGDOM

HOBART UK

Southgate Way | Orton Southgate
Peterborough | PE2 6GN
Phone: +44 844 888 7777
customer.support@hobartuk.com
www.hobartuk.com

BELGIUM

HOBART FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout
Phone: +32 16 60 60 40
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND

HOBART NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden
Tel.: +31 348 46 26 26
info@hobart.nl | www.hobart.nl

NORCE

HOBART NORCE

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK
Tel.: +47 67 10 98 00
post@hobart.no | www.hobart.no

SVERIGE

HOBART SCANDINAVIA APS

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö
Tel.: +46 8 584 50 920
info@hobart.se | www.hobart.se

DANMARK

HOBART SCANDINAVIA APS

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve
Tel.: +45 43 90 50 12
salg@hobart.dk | www.hobart.dk

AUSTRALIA

HOBART FOOD EQUIPMENT

Unit 1 / 2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128
Tel.: +61 2 9714 0200
www.hobartfood.com.au

SPAIN

HOBART ESPAÑA

DIVISION DE ITW ESPAÑA, S.L.U.

Ctra de Ribes KM 31,7
08520 Les Franqueses del Vallés, Barcelona
Phone +34 938 605 020
info@hobart.es | www.hobart.es

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
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 | 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
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
www.hobartthailand.com

OTHER COUNTRIES

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany
Phone: +49 781 600-2820
info-export@hobart.de
www.hobart-export.com



MIX
Paper | Supporting
responsible forestry
FSC® C084513