







RESTAURATION COMMERCIALE

Bar & pub / café & bistro / restaurant / hôtel / fast food / cafétéria



RESTAURATION COLLECTIVE

Hôpital / maison de retraite & de soins / cantine / école & restaurant universitaire



BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Site de production / GMS / commerce de proximité / sandwicherie



BOUCHERIE

Site de production / GMS / commerce de proximité / traiteur



INDUSTRIE

Applications industrielles / loueur de vaisselle



MARINE



CATERING AÉRIEN





PROFI OU PREMAX ? VOUS AVEZ LE CHOIX!

La gamme **PROFI** a tout ce dont a besoin un lave-vaisselle professionnel. Elle rencontre un vif succès, on la trouve partout où la nécessité d'un vrai travail professionnel se fait sentir; elle s'adapte à la quantité et au degré de salissure de la vaisselle. Elle associe une technique efficace de lavage à un confort d'utilisation élevé et de faibles coûts d'exploitation. De nombreux choix d'équipements font de cette gamme **PROFI** la solution de lavage parfaitement adaptée à de multiples domaines d'application.

La gamme PREMAX convient à ceux qui veulent un niveau de performance supérieur dans tous les domaines : des coûts d'exploitation minimaux et un confort d'utilisation optimal conjugués à une performance élevée. Notre gamme PREMAX est l'une des gammes de lave-vaisselle la plus économique et innovante du marché. En plus des équipements des modèles PROFI, PREMAX convainc par ses caractéristiques uniques. Elle s'impose comme le partenaire idéal pour répondre aux normes les plus élévées en matière de lavage de la vaisselle.

GAMME **PROFI**

GAMME **PREMAX**

LES MODÈLES

NOUS VOUS AIDONS À CHOISIR!

PROFI UX

Nettoie les marmites, les casseroles et poêles, les plaques, les caisses et les casiers avec un résultat de lavage optimal. HOBART est la seule marque qui permet de laver 4 paniers de boulangers en un seul cycle de lavage.



PROFI **UXT**

Le modèle adéquat pour une grande quantité de batterie à laver. Le modèle **PROFI** UXT offre une double capacité en comparaison au modèle **PROFI** UX et peut laver simultanément 6 paniers de boulangers.



PROFI **UXTH**

Ce modèle à capot facilite le chargement et le déchargement de la machine. Grâce à la possibilité de coulissement, le chargement préalable est facilité et ergonomique.



PROFI **UXTLH**

Grâce à sa hauteur de 850 mm, le modèle **PROFI** UXTLH accroît la capacité par cycle de lavage, en particulier pour les plaques et les paniers de boulangers, ce qui simplifie son utilisation.



PREMAX GAMME EXCLUSIVE

PREMAX **UP**

Le lave ustensiles posséde un système de lavage latéral.

Comparé aux autres modèles, le lave ustensiles **PREMAX** UP offre ainsi une triple capacité dans un même espace. Des systèmes de nettoyage innovants et efficaces contribuent à un résultat de lavage parfait avec un prélavage manuel nettement réduit.



PREMAX **UPT**

Le lave ustensiles **PREMAX** UPT offre les avantages du modèle **PREMAX** UP, avec en plus une double capacité en comparaison à un lave ustensiles standard double panier.



RÉSULTAT DE LAVAGE OPTIMAL

PREMAX GAMME EXCLUSIVE _____

SYSTÈME DE PULVÉRISATION DIRECTE DE PRODUIT DÉTERGENT

Trempage avec un détergent concentré

Les salissures de denrées alimentaires :

- purée de pommes de terre
- gratin de pommes de terre
- riz et pâtes

ont besoin d'une concentration chimique nettement plus élevée afin d'être éliminées efficacement.

C'est pourquoi les lave ustensiles **PREMAX** pulvérisent le détergent directement sur les ustensiles. La solution agit sur les tâches pendant 30 secondes avant d'être éliminée par la vapeur chaude. Cela réduit considérablement ou élimine complètement la nécessité d'un pré trempage manuel.

RECOMMENDATION DÉTERGENT

Nous recommandons le produit détergent HOBART HLU-32 combiné au système de pulvérisation direct de détergent.

PREMAX GAMME EXCLUSIVE ___

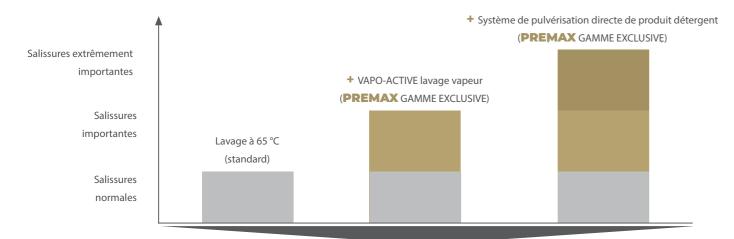
LAVAGE VAPEUR VAPO-ACTIVE

Nettoie les ustensiles fortement brûlés ou tâchés

Les tâches d'aliments brûlés ou de graisse sur les ustensiles de cuisine sont souvent très résistantes au nettoyage. Les lave ustensiles **PREMAX** nettoient ces tâches à la vapeur d'eau.

- La structure des salissures est désintégrée.
- La température de lavage augmente en très peu de temps.
- Cette température plus élevée améliore considérablement l'effet du détergent.
- C'est de loin le meilleur résultat de lavage que vous pouvez obtenir avec un lave ustensiles.





MEILLEUR RÉSULTAT DE LAVAGE SUR TOUTE LA GAMME

SYSTÈME DE LAVAGE ROTOR-X

Bras de lavage uniques

Les bras de lavage en croix HOBART avec quatre bras se distinguent par leurs performances de lavage extrêmement élevées.

- Les bras de lavage doublent la durée de contact de l'eau sur la vaisselle.
- La mécanique de lavage est augmentée de 100 % par rapport à un seul bras de lavage.
- Les buses grand angle répartissent l'eau de manière optimale sur les ustensiles.

Votre résultat

Un excellent résultat de lavage sur toute la surface.

Le système de lavage ROTOR-X est composé d'un bras de lavage en croix en haut et en bas. Le modèle **PREMAX** UPT dispose d'un double bras de lavage croix.

LAVAGE POWER

Lavage haute pression pour une efficacité sur les salissures

Les lave ustensiles nettoient avec une action mécanique de lavage nettement plus élevée que les lave ustensiles standard. Le lavage POWER génère la pression de lavage élevée nécessaire :

- Bras de lavage avec des buses à effet éventail
- Pompes de lavage avec une performance augmentée de 200 %

Cette combinaison garantit un résultat de lavage hygiénique même dans le cas d'ustensiles fortement encrassés.

08 09



RÉSULTAT DE LAVAGE OPTIMAL

GESTION DE CONSOMMATION D'EAU SENSO-ACTIVE

Consommation d'eau responsable

La qualité de l'eau est surveillée continuellement et la consommation d'eau est ajustée automatiquement en conséquence. Lorsque le degré de salissure est faible, la consommation d'eau reste modérée, alors qu'elle augmente en présence de fortes salissures.

Baisse des coûts d'exploitation

La gestion innovante des ressources permet de réduire considérablement les coûts d'exploitation.

Vos avantages

- Résultat de lavage parfait même pour un degré de salissure important.
- La machine corrige les erreurs de commande.
- L'eau de lavage est toujours suffisamment régénérée avec de l'eau propre.
- Une évacuation complète et un nouveau remplissage ne sont plus nécessaires.

SYSTÈME DE FILTRATION GENIUS-X²

Pour une eau de lavage toujours propre

Le système de filtration optimisé nettoie l'eau sale en seulement 3 étapes et réduit ainsi la consommation de détergent jusqu'à 35 %.

La cuve reste propre

Les résidus alimentaires sont collectés dans le filtre et ne peuvent pas s'infiltrer dans la cuve de lavage.

Les salissures fines sont évacuées

Pendant le lavage, les salissures fines résiduelles sont collectées et évacuées après 10 secondes.

Un autre point positif

Le système se nettoie automatiquement durant l'évacuation - suppression du nettoyage manuel.





FACILITÉ D'UTILISATION

COMMANDE VISIOTRONIC-TOUCH

La simplicité d'utilisation pour tous

Une commande à bouton unique combinée à un écran tactile couleur – vous ne trouverez pas plus simple!

La commande VISIOTRONICTOUCH simplifie considérablement la manipulation de votre machine et affiche toutes les informations importantes à l'écran sous forme de textes et de symboles.

Vos avantages

- Grande facilité de sélection des programmes.
- Les réglages sont simples à effectuer.
- Vous visualisez toutes les informations importantes en un coup d'oeil.



INDICATEUR DE TEMPS RESTANT

Suivez à tout moment le déroulement du lavage

La commande VISIOTRONIC-TOUCH permet aux lave-vaisselle HOBART d'afficher l'avancée du cycle.

- Bleu : le programme vient juste d'être lancé
- Partiellement vert : la machine lave
- Vert : le programme est terminé / la machine est prête à démarrer
- Rouge : signal de défaut ou d'alerte



DÉTECTEUR DE PRODUIT

Surveille les niveaux de remplissage de manière simple et efficace

Le détecteur de produit surveille le contenu des réservoirs de produits chimiques externes et intégrés. Vous êtes toujours prévenus en temps utile de la nécessité de faire l'appoint de produits et votre résultat de lavage reste ainsi parfait.

PROGRAMME HYGIÈNE

Venez à bout des germes et des bactéries

Au fil du temps, du calcaire et des particules de salissure se déposent dans votre machine. Avec le programme hygiène HOBART, vous ne laissez aucune chance aux germes et aux bactéries.

Une notification apparaît à l'écran pour vous indique qu'il faut exécuter le programme hygiène. Vous n'avez alors qu'à placer la pastille hygiène dans la machine et à lancer le programme. Peu de temps après, votre lave-vaisselle est de nouveau propre et aseptisé.

Vos avantages

- Élimine rapidement les dépôts de tartre.
- La machine est débarrassée des résidus d'impuretés.
- Permet à la machine de conserver une odeur agréable.

RELEVAGE AUTOMATIQUE DU CAPOT

Par simple pression d'un bouton

Ergonomie et économies d'énergie!

Avec le relevage automatique de capot HOBART, en option, vous pouvez fermer votre lave ustensiles par simple pression d'un bouton. Une fois le cycle de lavage terminé, le capot s'ouvre automatiquement.



CAPTEUR D'ENCRASSEMENT DU FILTRE

Lavez avec clairvoyance

En cas d'encrassement important, les filtres se bouchent rapidement. Pour que le lave-vaisselle fonctionne à pleine capacité, les filtres doivent être nettoyés régulièrement. Mais quel est alors le bon moment?

Le capteur intelligent d'encrassement du filtre reconnaît quand les filtres doivent être nettoyés et vous informe par un avertissement sur l'écran de contrôle.

VAPOSTOP

Aucun dégagement de buée!

Ouvrir son lave-vaisselle juste après le lavage, c'est s'exposer à recevoir un nuage de vapeur brûlante en plein visage.

Ce phénomène appartient au passé!

Le système innovant VAPOSTOP, en option, extrait les buées très chaudes de 60 °C à l'aide d'un aérateur par le biais d'un échangeur de chaleur et empêche ainsi l'évacuation de la vapeur à l'ouverture de la machine.

VAPOSTOP breveté

- Refroidit l'air
- Améliore la température dans le local
- Ergonomie de travail

BRAS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE CLIP-IN

Ils simplifient au maximum le nettoyage de la machine

Pour vous faciliter le travail, les deux bras de lavage et de rinçage peuvent être retirés en une seule prise grâce au système CLIP-IN.

12 | 13



RENTABILITÉ ÉLEVÉE

PREMAX GAMME EXCLUSIVE _____

GLISSIÈRES DE GUIDAGE LATÉRALES

Capacité et flexibilité augmentées

Les glissières de guidage latérales brevetées HOBART augmentent considérablement la capacité de nettoyage du lave ustensiles par cycle pour les assiettes et les bacs gastronorme et les cagettes.

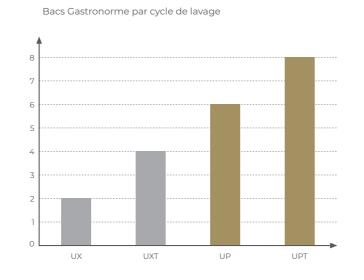
- Le modèle PREMAX UP triple la capacité de 2 à 6 bacs Gastronorme
- Le modèle PREMAX UPT double la capacité de 4 à 8 bacs Gastronorme

Grâce à la capacité nettement plus élevée pour les bacs Gastronorme et les cagettes, l'efficacité des lave ustensiles est accrue.

Celles-ci permettent d'économiser jusqu'à 1000 heures de travail par an.







CONDENSEUR DE BUÉE

La manière intelligente d'économiser l'énergie

Le conservateur de buée lié à une enceinte de lavage fermée 5 faces réduisent considérablement la consommation énergétique. Les buées très chaudes de 60 °C ne sont pas rejetées dans le local de manière incontrôlée, mais sont maintenues dans l'enceinte de lavage.

Vos avantages

- Possibilité d'économiser jusqu'à 2 600 kWh /an.
- Réduit la température de la pièce.
- · Améliore le climat ambiant.

RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE

De l'air chaud

La récupération d'énergie optionnelle sur les modèles de porte frontale tire profit de l'énergie des buées très chaudes de 60°C pour le réchauffement de l'eau propre. L'humidité et l'énergie ne sont pas expulsées de manière incontrôlée dans l'atmosphère, mais récupérées avec efficacité par le biais d'un échangeur de chaleur du lave ustensiles.

Vos avantages

- Possibilité d'économiser jusqu'à 5 000 kWh /an.
- Réduit la température de la pièce.
- · Améliore le climat ambiant.



RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE DE L'EAU DE VIDANGE

Utilisez les eaux usées de manière judicieuse

L'énergie de l'eau usée très chaude à 60°C est utilisée pour réchauffer de l'eau propre.

Comment cela fonctionne?

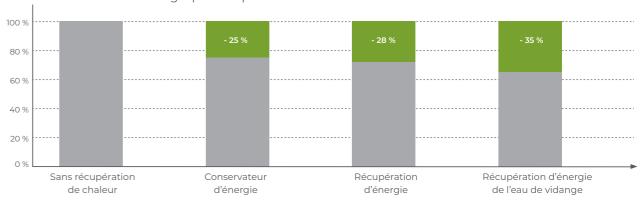
La récupération de l'énergie de l'eau de vidange la conduit le long de l'alimentation d'eau propre. De cette manière, l'eau propre est réchauffée jusqu'à 40°C avant d'être chauffée dans le surchauffeur à la température de rinçage finale voulue.

Vos avantages

- Possibilité d'économiser jusqu'à 3 630 kWh /an.
- L'amortissement est réalisé au cours de la 2ème année.

TOUT LE MONDE VEUT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE. **AVEC HOBART VOUS ÉCONOMISEZ ENCORE PLUS!**











FIABILITÉ ET FLEXIBILITÉ

HAUTEUR DE MACHINE RÉDUITE

Pour les pièces à plafond bas

Sur les modèles **PROFI** UX et UXT la hauteur de machine peut être réduite de 217 mm lorsque la porte est ouverte. L'utilisation de la machine est ainsi garantie également dans des espaces à hauteur de plafond réduite. La hauteur de passage utile est alors de 650 mm.

HAUTEUR DE PASSAGE EXTRA LARGE

Pour les objets surdimensionnés

Selon le modèle, la hauteur de passage utile supérieure à la moyenne fournit de la place jusqu'à

- 6 paniers de boulangers
- de grands plateaux de service (600 x 800 mm)
- des plaques pâtissières (600 x 800 mm)

DOUBLE CAPACITÉ

Pour les grands volumes de lavage

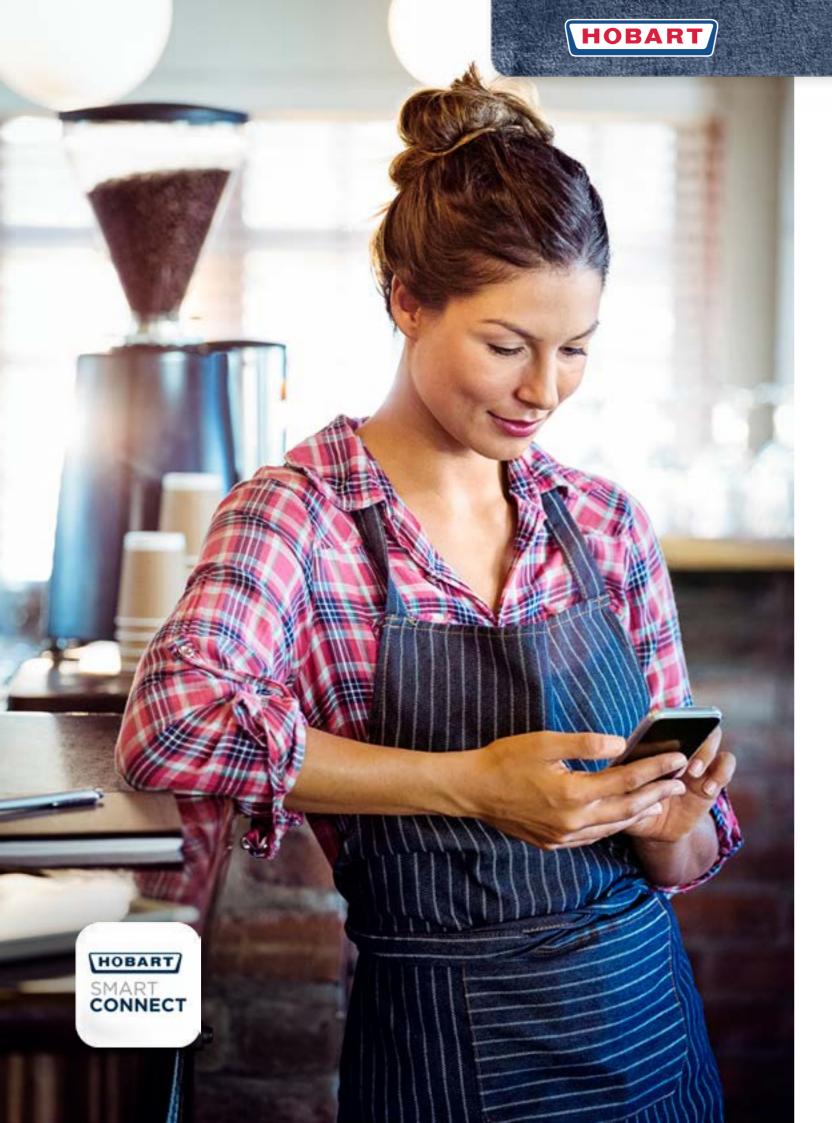
Les modèles **PROFI** UXT/UXTH et UXTLH sont la solution pour laver une quantité importante d'usteniles.

Il est possible de laver simultanément jusqu'à

- 6 paniers de boulangers
- 16 plaques pâtissières
- 3 bacs Euronorm

Des temps morts inutiles sont économisés et la capacité accrue.





SMARTCONNECT



APPLICATION SMARTCONNECT

L'essentiel en un coup d'oeil

Grâce à l'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 lave-vaisselle.

Mise en réseau, information, exploitation

Sur la base de ces données, vous pouvez éviter des temps d'arrêt de la machine ou entrer en contact avec le service après-vente HOBART ou un partenaire certifié.. SMARTCONNECT propose en outre des instructions illustrées pour les dépannages simples vous permettant d'éliminer un défaut par vous-même.

Vue d'ensemble de toutes les fonctions

- État de la machine (gardez une vue d'ensemble de l'état de toutes vos machines)
- Informations importantes de la machine
- Enregistrement des messages d'erreur (vous êtes également informé des erreurs système par mail)
- 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 de la machine)

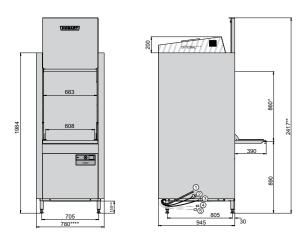
Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de SmartConnect dans différents pays et différents langues et d'autres informations sur www.HobartSmartConnect.fr



SCHÉMAS

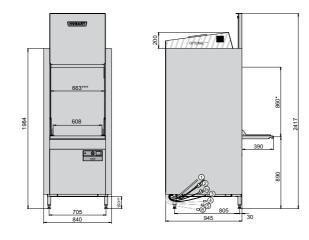
LAVE USTENSILES MODÈLES À PORTE FRONTALE

UX



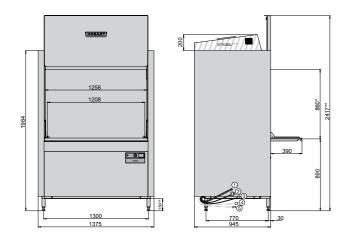
- * La hauteur de passage utile peut être réduite à 650 mm
- * Lorsque la porte est ouverte, la hauteur peut être réduite à 2.200 mm
- Lors de récupération d'énergie
- **** Avec récupération de chaleur 810 mm

UP



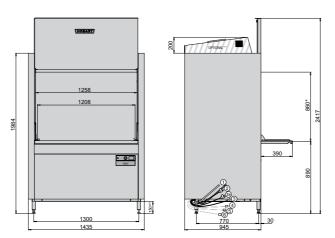
- * La hauteur de passage utile peut être réduite à 650 mm
- ** Avec récupération de chaleur
- *** Distance entre les glissières de guidage latérales : 520 mm

UXT



- La hauteur de passage utile peut être réduite à 650 mm
- Lorsque la porte est ouverte, la hauteur peut être réduite à 2.200 mm
- *** Avec récupération de chaleur

UPT



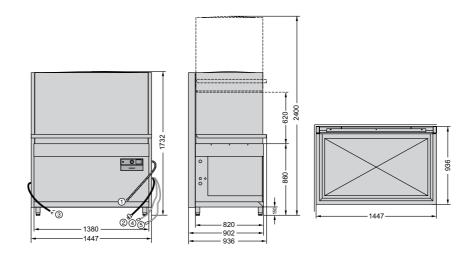
- * La hauteur de passage utile peut être réduite à 650 mm
- ** Avec récupération de chaleur

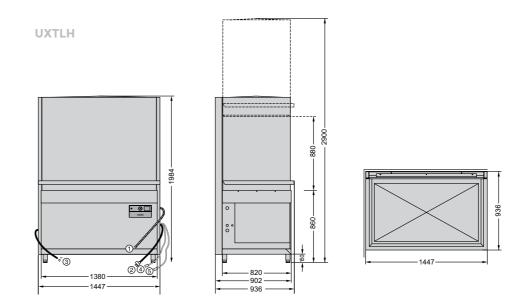
① Tuyau de vidange ② Raccord d'alimentation d'eau ② Remplissage de cuve séparé ③ Câble électrique ③ Détergent liquide 3) ⑤ Produit de rinçage 3) ⑤ Détergent liquide 5)

SCHÉMAS

LAVE USTENSILES MODÈLES À CAPOT

UXTH





20

a) pour les machines avec bidons externes b) pour les machines équipées d'un système de pulvérisation directe du détergent

① Tuyau de vidange ② Raccord d'alimentation d'eau ③ Câble électrique ④ Détergent liquide a) ⑤ Produit de rinçage a) pour les machines avec bidons externes

Hauteur de machine réduite

O En option

– Non disponible

* Système d'adoucissement de l'eau externe recommandé

• De série



ÉQUIDEMENTS

| | GAMME PROFI | | | |
|--|---|--|--|--|
| MODÈLES | UX | ихт | ихтн | |
| Type de modèle | Porte frontale | Porte frontale | Capot | |
| VAISSELLE | | | | |
| Description | Marmites, bacs Gastronorme, plateaux & ustensiles de tous types ; 2 bacs Euronorm ; 8 plaques jusqu'à 600 x 800 mm ; 4 paniers de boulangers | Marmites, bacs Gastronorme, plateaux & ustensiles de tous types; 3 bacs Euronorm ; 16 plaques jusqu'à 600 x 800 mm; 6 paniers de boulangers | Marmites, bacs Gastronorm plateaux & ustensiles de tous types; 3 bacs Euronorn; 8 plaques jusqu'à 600 x 800 mm; 4 paniers de boulangers | |
| RÉSULTAT DE LAVAGE OPTIMAL | | | | |
| Lavage vapeur VAPO-ACTIVE | - | - | - | |
| Système de pulvérisation directe de produit détergent | - | - | - | |
| Système de lavage ROTOR-X | • | • | • | |
| Lavage POWER | • | • | • | |
| Gestion de consommation d'eau SENSO-ACTIVE | • | • | • | |
| Système de filtration GENIUS-X ² | • | • | • | |
| Contrôle de présence de filtre | • | • | • | |
| FACILITÉ D'UTILISATION | | | | |
| VAPOSTOP | 0 | 0 | _ | |
| Commande VISIOTRONIC-TOUCH | • | • | • | |
| Indicateur de temps restant | • | • | • | |
| Adoucisseur d'eau intégré | 0 | _* | | |
| Relevage automatique de capot | - | _ | 0 | |
| Détecteur de produit | • | • | • | |
| Capteur d'encrassement du filtrer | • | • | • | |
| Programme hygiène | • | • | • | |
| Doseurs de produit de rinçage et de produit détergent | • | • | • | |
| Concept EASY-CLEAN | • | • | • | |
| Bras de lavage et de rinçage CLIP-IN | • | • | • | |
| interface USB | • | • | • | |
| RENTABILITÉ ELEVÉE | | | | |
| Capacité et flexibilité plus élevées | - | - | - | |
| Récupération d'énergie | 0 | 0 | - | |
| Récupération d'énergie de l'eau de vidange | 0 | 0 | 0 | |
| Conservateur d'énergie | - | - | • | |
| Capot isolé thérmiquement et insonorisé | - | - | 0 | |
| FLEXIBILITÉ | | | | |
| Double capacité | - | • | • | |
| Hauteur de machine réduite | • | • | | |

| | GAMME PROFI | GAMME PREMAX | |
|--|--|---|--|
| MODÈLES | UXTLH | UP | UPT |
| Type de modèle | Capot | Porte frontale | Porte frontale |
| VAISSELLE | | | |
| Description | Marmites, bacs Gastronorme, plateaux & ustensiles de tous types ; 3 bacs Euronorm ; 16 plaques jusqu'à 600 x 800 mm ; 6 paniers de boulangers | Marmites, plateaux & ustensiles de tous types ; 6 bacs Gastronorme (I/1) ; 4 bacs Euronorm | Marmites, plateaux & ustensiles de tous types ; 8 bacs Gastronorme (1/1) ; 5 bacs Euronorm |
| RÉSULTAT DE LAVAGE OPTIMAL | | | |
| Lavage vapeur VAPO-ACTIVE | - | PREMAX GAMME EXCLUSIVE | PREMAX GAMME EXCLUSIV |
| Système de pulvérisation directe de produit détergent | - | PREMAX GAMME EXCLUSIVE | PREMAX GAMME EXCLUSIVE |
| Système de lavage ROTOR-X | • | • | • |
| Lavage POWER | • | • | • |
| Gestion de consommation d'eau SENSO-ACTIVE | • | • | • |
| Système de filtration GENIUS-X ² | • | • | • |
| Contrôle de présence de filtre | • | • | • |
| FACILITÉ D'UTILISATION | | | |
| VAPOSTOP | - | 0 | 0 |
| Commande VISIOTRONIC-TOUCH | • | • | • |
| Indicateur de temps restant | • | • | • |
| Adoucisseur d'eau intégré | _* | -* | -* |
| Relevage automatique de capot | 0 | _* | _* |
| Détecteur de produit | 0 | 0 | 0 |
| Capteur d'encrassement du filtrer | • | • | • |
| Programme hygiène | • | • | • |
| Doseurs de produit de rinçage et de produit détergent | • | • | • |
| Concept EASY-CLEAN | • | • | • |
| Bras de lavage et de rinçage CLIP-IN | • | • | • |
| Interface USB | • | • | • |
| RENTABILITÉ ELEVÉE | | | |
| Capacité et flexibilité plus élevées | - | PREMAX GAMME EXCLUSIVE | PREMAX GAMME EXCLUSIVE |
| Récupération d'énergie | - | 0 | 0 |
| Récupération d'énergie de l'eau de vidange | 0 | 0 | 0 |
| Conservateur d'énergie | • | - | - |
| Capot isolé thérmiquement et insonorisé | 0 | - | - |
| FLEXIBILITÉ | | | |
| Double capacité | • | - | • |
| | | | |

[•] De série O En option

[–] Non disponible

^{*} Système d'adoucissement de l'eau externe recommandé



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | GAMME PROFI | | | |
|------------------------------------|--|--|--|--|
| MODÈLES | UX | UXT | ихтн | UXTLH |
| DURÉE DES CYCLES* | 120 / 240 / 360 sec. et programmes spéciaux | 120 / 240 / 360 sec. et programmes spéciaux | 120 / 240 / 360 sec. et programmes spéciaux | 120 / 240 / 360 sec. et programmes spéciaux |
| PERFORMANCES | | | | |
| Casiers | 30 /h | 30 /h | 30 /h | 30 /h |
| Plaques (600 x 800 mm) | 240 /h | 480 /h | 240 /h | 480 /h |
| Bacs Euronorm | 60 /h | 90 /h | 90 /h | 90 /h |
| Paniers boulangerie | 120 /h | 180 /h | 90 /h | 180 /h |
| Bacs GN (1/1) | 60 /h | 120 /h | 120 /h | 120 /h |
| CAPACITÉ DE LA CUVE | 80 | 130 | 130 | 130 |
| CONSOMMATION D'EAU | 4.1 l/casier | 6.9 l/casier | 6.9 l/casier | 6.9 l/casier |
| PUISSANCE DE LA POMPE DE LAVAGE | 2.9 kW 1,150 l/min | 2 x 2.9 kW 2 x 1,150 l/min | 2 x 2.9 kW 2 x 1,150 l/min | 2 x 2.9 kW 2 x 1,150 l/min |
| Cuve | 3.3 kW | 6.1 kW | 6.1 kW | 6.1 kW |
| PUISSANCE DE RÉCHAUFFEUR | | | | |
| Standard | 12.4 kW | 15.3 kW | 15.3 kW | 15.3 kW |
| Alternative | 6.2 kW | 9.1 kW | 9.1 kW | 9.1 kW |
| PUISSANCE TOTALE RACCORDEE | | | | |
| Standard | 15.1 kW 3 x 25 A | 20.6 kW 3 x 35 A | 20.6 kW 3 x 35 A | 20.6 kW 3 x 35 A |
| Réduite | 12.5 kW 3 x 20 A | 15.5 kW 3 x 25 A | 15.5 kW 3 x 35 A | 15.5 kW 3 x 35 A |
| Tension nominale | 400 / 50 / 3N |
| DIMENSIONS | | | | |
| Hauteur | 860 mm | 860 mm | 620 mm | 880 mm |
| Taille des casiers | 600 x 760 mm | 1,240 x 700 mm | 1,240 x 700 mm | 1,240 x 700 mm |

^{*} La machine est équipée d'un contrôle automatique de la durée du cycle qui garantit des températures de rinçage hygiéniques, même avec une alimentation en eau froide ou une performance de chauffage réduite.

| | GAMME PREMAX | | | |
|---------------------------------|--|--|--|--|
| MODÈLES | UP | UPT | | |
| DURÉE DES CYCLES* | 120 / 240 / 280 sec. et programmes spéciaux | 120 / 240 / 280 sec. et programmes spéciaux | | |
| PERFORMANCES | | | | |
| Casiers | 30 /h | 30 /h | | |
| Plaques (600 x 800 mm) | 210 /h | 450 /h | | |
| Bacs Euronorm | 120 /h | 150 /h | | |
| Paniers boulangerie | 60 /h | 120 /h | | |
| Bacs GN (1/1) | 180 /h | 240 /h | | |
| CAPACITÉ DE LA CUVE | 801 | 130 | | |
| CONSOMMATION D'EAU | 8 l/casier | 14 l/casier | | |
| PUISSANCE DE LA POMPE DE LAVAGE | 2.9 kW 1,150 l/min | 2 x 2.9 kW 2 x 1,150 l/min | | |
| Cuve | 3.3 kW | 6.1 kW | | |
| PUISSANCE DE RÉCHAUFFEUR | | | | |
| Standard | 15.3 kW | 18.1 kW | | |
| Alternative | 9.1 kW | 9.1 kW | | |
| PUISSANCE TOTALE RACCORDEE | | | | |
| Standard | 18 kW 3 x 32 A | 23.5 kW 3 x 40 A | | |
| Réduite | 15,3 kW 3 x 25 A | 18.3 kW 3 x 32 A | | |
| Tension nominale | 400 / 50 / 3N | 400 / 50 / 3N | | |
| DIMENSIONS | | | | |
| Hauteur | 860 mm | 860 mm | | |
| Taille des casiers | 600 x 760 mm | 1,240 x 700 mm | | |

DES SOLUTIONS CONCEPTUELLES pour un résultat de lavage optimal

TRAITEMENT DE L'EAU

Pour chaque qualité d'eau, il existe une solution : les cartouches de déminéralisation totale ou partielle HYDROLINE STAR et STAR EXTRA, ainsi que le système d'osmose inversée HYDROLINE PURE RO-S garantissent un résultat de lavage exempt de tache et sans traitement ultérieur de la vaisselle.

PRODUITS LESSIVIELS

A chaque utilisation correspond un produit lessiviel parfaitement adapté à la machine. La gamme hygiénique HYLINE.







MADE IN GERMANY

Nous garantissons cette promesse de qualité à nos clients ; elle incarne notre exigence personnelle, partagée et respectée par l'ensemble des collaborateurs HOBART.

made in german

NOTRE VISION

Laver sans eau

Des études de marché approfondies ont révélé que nos clients attendent une technique de lavage qui associe la meilleure rentabilité à une performance optimale. Nous ciblons nos activités sur ces exigences qui constituent les bases de notre vision d'un « lavage sans eau ». Cette vision est la motivation qui nous permet d'explorer sans cesse de nouvelles voies afin de réduire les consommations d'eau, d'énergie et de produits chimiques de nos machines. Grâce au développement de performances de pointe innovantes, nous nous approchons pas à pas de notre but.

NOTRE ENTREPRISE

Nous sommes HOBART

HOBART est l'un des principaux fabricants mondiaux de lave-vaisselle professionnels et fournisseur renommé d'équipements de cuisson, de préparation et de technologies environnementales. Fondée en 1897 à Troy dans l'Ohio, la société HOBART emploie aujourd'hui plus de 6.900 personnes dans le monde entier. Sur son site de production d'Offenburg en Allemagne, HOBART développe, produit et vend des équipements de lavage dans le monde entier. Des restaurants, des hôtels, des établissements de soins, des boulangeries, des boucheries, des supermarchés, des compagnies aériennes, des bateaux de croisière, des équipementiers automobiles, des centres de recherche et des entreprises pharmaceutiques font confiance à nos produits innovants, qui ont fait leurs preuves en terme de rentabilité et d'écologie depuis plus de 125 ans.

NOS PRIORITÉS

Innovation – économie – écologie

Voilà notre philosophie. Être innovant, cela signifie pour nous poser encore et toujours de nouveaux jalons techniques, avec une véritable valeur ajoutée pour le client. Notre centre de technologies et notre centre d'innovations spécialisés dans la technique de lavage, tous deux situés à notre usine en Allemagne, nous permettent de relever ce défi. De ce concentré d'innovations naissent des produits de haute qualité qui nous permettent de renforcer notre position de précurseur d'innovation. Être économique, c'est pour nous être une référence en matière de coûts d'exploitation et de consommation de ressources et révolutionner constamment le marché. Être écologique, cela signifie avoir une gestion responsable des ressources et une politique énergétique durable. Ceci s'applique non seulement au fonctionnement de nos produits, mais aussi, d'une manière générale, à tous les secteurs de notre entreprise, tels que les achats et la production.

HOBART

Compétence – rapidité – fiablilité

Les techniciens du service HOBART ainsi que les partenaires du service HOBART sont de véritables spécialistes. Grâce à des formations intensives et à de nombreuses années d'expérience, ces techniciens disposent de connaissances exceptionnelles et détaillées des produits. C'est poquoi les travaux de maintenance et de dépannage sont toujours réalisés avec compétence, rapidité et fiabilité.

26 27



DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH HOBART GMBH

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

Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

Service:

Werkskundendienst +49 800 600 1313 für Österreich +43 820 240 599

SCHWEIZ GEHRIG GROUP AG

Bäulerwisenstrasse 1 I 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 I Orton Southgate Peterborough I 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

NORGE

HOBART NORGE

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

SVEDIGE

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 I www.hobart.es

KOPEA

HOBART KOREA LLC

7th Floor I Woonsan Bldg I 108 I Bangi-dong Songpa-gu I 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 I Kallang Way I #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