

HOBART

FACHHANDELS-PREISLISTE
GAR- & ZUBEREITUNGSTECHNIK

Deutschland – Österreich



Gültig ab
01.02.2024



HOBART

LET´S MAKE IT
HAPPEN!



MADE IN GERMANY

Dieses Qualitätsversprechen geben wir unseren Kunden und ist unser persönlicher Anspruch, der bei HOBART von allen Mitarbeitern getragen wird.



made in germany

DAS UNTERNEHMEN

Wir sind HOBART

HOBART ist Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik und renommierter Hersteller von Gar-, Zubereitungs- und Umwelttechnik. Gegründet 1897 in Troy, Ohio, beschäftigt HOBART heute weltweit über 6.900 Mitarbeiter. Am Produktionsstandort Offenburg, Deutschland, entwickelt, produziert und vertreibt HOBART Spültechnik weltweit. International setzen Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtschiffe, Automobilzulieferer, Forschungszentren und Pharmaunternehmen auf unsere innovativen Produkte, die Spitzenreiter im Bereich Wirtschaftlichkeit und Ökologie sind.

Ein Unternehmen der ITW-Gruppe.

UNSER FOKUS

Innovativ – Wirtschaftlich – Nachhaltig

Das ist unsere Maxime. **Innovativ** zu sein bedeutet für uns, technologisch immer wieder neue Maßstäbe zu setzen, verbunden mit einem echten Kundenn Mehrwert. Möglich macht dies ein konzerneigenes Technologiezentrum und ein Innovationszentrum für Spültechnik an unserem Stammsitz in Deutschland. Mit gebündelter Innovationskraft entstehen hier hocheffiziente Produkte, die unsere Stellung als Technologieführer immer wieder bestätigen. **Wirtschaftlich** zu sein bedeutet für uns, Maßstäbe in Bezug auf geringste Betriebskosten und Ressourcenverbräuche zu setzen und den Markt kontinuierlich zu revolutionieren. **Nachhaltig** zu sein bedeutet für uns, ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen und eine nachhaltige Energiepolitik. Dies gilt nicht nur für das Produkt im Einsatz, sondern gesamtumfassend für alle Bereiche des Unternehmens wie Einkauf oder Produktion.

GARTECHNIK

TROCKENDAMPF-SCHNELLGARER

PRECIPAN

HEISSLUFTDÄMPFER

WASSERAUFBEREITUNG & CHEMIE

ZUBEREITUNGSTECHNIK

KÜCHENMASCHINEN

PLANETENRÜHRMASCHINEN

PASSIER- UND PÜRIERTURBINE

SONSTIGES

ALLGEMEINE HINWEISE

Hinweise zu dieser Preisliste

1. Preislistengrundlage sind die beigefügten Geschäftsbedingungen der HOBART GmbH.

Alle Preise zzgl. der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Preisliste ist unser uneingeschränktes Eigentum.

Jeder Missbrauch wird strafrechtlich verfolgt.

Die Preisliste ist auf Verlangen zurückzugeben.

Mit dieser Preisliste erlöschen alle zuvor gültigen Preise.

2. Preis- und Konstruktionsänderungen bleiben - ohne vorherige Ankündigung - ausdrücklich vorbehalten. Ohne dieses Recht auf jederzeitige Preisänderung einzuschränken, empfehlen wir bei Angebotsabgabe auf Grundlage unserer Preisliste mit Lieferterminen von mehr als zwei Monaten eine Rückfrage wegen eventuell notwendiger Preisänderungen.

3. Die Lieferung erfolgt "geliefert benannter Ort (DAP INCOTERMS® 2020)". Festland oder Talstation.
Der Mindestbestellwert beträgt 150 €.

4. Um ein Verkalken von Spülmaschinen, Trockendampf-Schnellgarern und Heißluftdämpfern zu vermeiden, empfehlen wir ab einer Gesamthärte des Rohwasser von 3 °dH die Verwendung einer Enthärtungsanlage. HYDROLINE Wasseraufbereitungsprodukte finden Sie in Kapitel II.

5. Mit der Aufstellungspauschale wird nach kundenseitiger Einbringung der Maschine folgendes durch den Werkskundendienst abgedeckt:

Vorbereitung der Maschine für anschlussfertige Montage an vorhandene bauseitige Versorgungsleitungen, Probelauf und Inbetriebnahme. Die Einweisungspauschale beinhaltet auch die Personaleinweisung durch den Werkskundendienst.

In der Aufstellungs- und Einweisungspauschale sind nicht enthalten:

Das Bereitstellen bauseitiger Versorgungsleitungen (Elektro und Sanitär), evtl. Absperrarmaturen, Druckminderer etc. Anschlussarbeiten Heizung, evtl. Absperrarmaturen, Isolierungen, Anschluss an Abluft, Wasser und Strom. Diese Arbeiten sind bauseits – ohne Kosten für HOBART – durch konzessionierte Handwerker oder Fachfirmen nach unseren Angaben auszuführen.

Mehrkosten für Überstunden bei Aufstellungen in der Nacht bzw. an Wochenenden oder Feiertagen werden mit entsprechenden Aufschlägen gesondert berechnet. Preise auf Anfrage.

Die Entsorgung der Altgeräte ist separat zu beauftragen. Preise auf Anfrage.

Pauschalen für Aufstellung, Inbetriebnahme und Einweisung sind Nettopreise und gelten nur für das Festland (für alle deutschen Inseln – Preise auf Anfrage). 50 % Aufschlag bei Aufstellungen an Wochenenden, Feiertagen und nachts (21:00 - 06:00 Uhr). Die Entsorgung der Verpackung ist nicht enthalten.

6. Die Abbildungen beinhalten teilweise Sonderausstattung und Zubehör und zeigen nicht immer die Serienausstattungen.

7. Für die Gartetechnik aus Kapitel I empfehlen wir die HOBART Reinigerprodukte HYLIN, diese finden Sie in Kapitel II. Bei Verwendung von Reinigern anderer Hersteller beachten Sie bitte die jeweiligen Hinweise.

8. Für Sonderausstattung an Maschinen, Sonderspannung, etc. erbitten wir Ihre Anfrage.

9. Eine Gewichtsliste finden Sie im Anhang.

I. ZENTRALE

Robert-Bosch-Straße 17
77656 Offenburg

Telefon 0 781 600-0
Telefax 0 781 600-2319

www.hobart.de
info@hobart.de

II. ZENTRALER VERKAUF

Telefon 0180 300 0068¹
Telefax 0 781 600-1149

III. ANSPRECHPARTNER KÜCHENTECHNIK

Leiter Zentraler Verkauf / Auftragskoordinationmarco.dobler@hobart.de..... 0 781 600-1140
Leiter Marketing.....david.reinhart@hobart.de..... 0 781 600-1172

Bereich Nord-Ost / Innendienst

Zentraler Verkauf.....stefan.huber@hobart.de..... 0 781 600-1141
Zentrale Angebotserstellung.....ralf.schaefer@hobart.de..... 0 781 600-1144
Zentrale Auftragsabwicklung.....torsten.hacklaender@hobart.de..... 0 781 600-1138

Bereich Süd / Innendienst

Zentraler Verkauf.....nino.braun@hobart.de..... 0 781 600-1143
Zentrale Angebotserstellung.....juergen.kakoschke@hobart.de..... 0 781 600-1134
Zentrale Auftragsabwicklung.....anja.reichenbach@hobart.de..... 0 781 600-1133

Bereich West / Innendienst

Zentraler Verkauf.....kevin.schindler@hobart.de..... 0 781 600-1145
Zentrale Angebotserstellung.....jochen.nagel@hobart.de..... 0 781 600-1135
Zentrale Auftragsabwicklung.....klaus.buerkle@hobart.de..... 0 781 600-1136

Österreich / Innendienst

Zentrale Angebotserstellung.....olaf.rieger@hobart.de..... 0 781 600-1146
Zentrale Auftragsabwicklung.....olaf.rieger@hobart.de..... 0 781 600-1146

Key Account / Innendienst

Teamleitung und
Projektmanagement Key Account.....raphael.harter@hobart.de..... 0 781 600-1198
Zentraler Kontakt Key Account.....keyaccount@hobart.de..... 0 781 600-1197

IV. ANSPRECHPARTNER BÄCKEREITECHNIK

Business Unit Manager.....thomas.kuhlmann@hobart.de..... 0 2571 503031
Fax 0 2571 5760622

Leiter Marketing.....david.reinhart@hobart.de..... 0 781 600-1172

Zentrale Auftragskoordinationsarah.schilli@hobart.de..... 0 781 600-1132

Außendienst-Mitarbeiter

Gebietsleiter Westfatih.desat@hobart.de..... 0 160 1700 415
Gebietsleiter Nord.....thorsten.grossmann@hobart.de..... 0 172 7629 234
Gebietsleiter Ostfrank.thilo@hobart.de..... 0 151 1614 8436
Gebietsleiter Südmichael.schleier@hobart.de..... 0 172 7699 046

V. SERVICEZENTREN

Servicezentrum Nord Gildenweg 6 Telefon 0800 600 1313
50354 Hürth Telefax 0781 600 2359 servicezentrum.nord@hobart.de

Servicezentrum Süd Robert-Bosch-Straße 17 Telefon 0800 600 1313
77656 Offenburg Telefax 0781 600 2455 service.sd@hobart.de

VI. SERVICE – GESCHÄFTSBEREICH KÜHLUNG

Telefon 0180 322 1457¹
Telefax 0 2339 124 044

§ 1 Allgemeines

- Für die Geschäftsbeziehung mit unseren Kunden gelten in der nachstehenden Reihenfolge
 - der individuelle Inhalt des schriftlich zustande gekommenen Vertrages, bei nur einseitiger Festlegung der individuelle Inhalt unserer Auftragsbestätigung
 - diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) und
 - die maßgeblichen gesetzlichen Regelungen
- Der Kunde, es sei denn es handelt sich nicht um einen Unternehmer, erklärt sich bei Erteilung des ersten Auftrages im Voraus damit einverstanden, dass diese AGB für diesen und auch alle weiteren Angebote, Aufträge und Verträge gelten, ohne dass sie jeweils neu vereinbart werden.
- Der jeweilige Vertragsinhalt, auch eventuell von diesen Bedingungen abweichende Vertragsbestimmungen, ergibt sich aus unserer schriftlichen Auftragsbestätigung. Soweit der Kunde im Auftrags schreiben zusätzliche Bedingungen oder Auflagen aufnimmt, wird diesen hiermit ausdrücklich widersprochen, insbesondere soweit der Kunde seine Einkaufsbedingungen zur Grundlage dieses Vertrages machen will. Soweit diese Einkaufsbedingungen im Widerspruch zu unseren AGBs stehen, werden sie auch nicht durch unser Schweigen oder vorbehaltlose Ausführung dieses Auftrags Vertragsinhalt.
- Außendienstmitarbeiter und Handelsvertreter sind nicht berechtigt, Nebenabreden oder besondere Vertragsbedingungen zu vereinbaren.

§ 2 Angebot

- Unsere Angebote sind stets freibleibend. Ein Vertrag kommt erst durch unsere schriftliche Auftragsbestätigung zustande, die bei maschineller Erstellung keiner Unterschrift bedarf.
- An Kostenvoranschlägen, Zeichnungen und anderen Angebotsunterlagen behalten wir uns das Eigentums- und Urheberrecht, sowie das Recht zur Rückforderung vor. Solche Unterlagen dürfen Dritten nicht zugänglich gemacht werden.

§ 3 Lieferumfang

- Für den Umfang der Lieferung/Leistung ist unsere schriftliche Auftragsbestätigung maßgebend. Sofern keine abweichenden schriftlichen Vereinbarungen getroffen sind, sind unsere Lieferungen nur für die in den Produktbeschreibungen, die den Liefergegenständen beiliegen aufgeführten Verwendungszwecken geeignet. Technische Änderungen, die auf Verbesserung der Technik bzw. auf Forderungen des Gesetzgebers zurückzuführen sind, bleiben während der Lieferzeit vorbehalten, sofern der Liefergegenstand nicht erheblich geändert wird und die Änderungen für den Kunden zumutbar sind.
- Angaben über Leistungen, Verbrauchswerte, Gewichtsangaben sind als annähernd zu betrachten, soweit sie nicht ausdrücklich als verbindlich vereinbart wurden. Der Kunde hat selbst die Voraussetzungen dafür zu schaffen, dass die aufgrund unserer Spezifizierung zum Betrieb oder Einbau der Anlage erforderlichen Medien (z. B. enthartetes Frischwasser, Strom, Dampf, Heißwasser, Abläufe etc.) zur Verfügung stehen und erforderliche behördliche Erlaubnisse vorliegen.

§ 4 Preise

- Preisänderungen sind zulässig, wenn zwischen Vertragsabschluss und vereinbartem Liefertermin mehr als vier Monate liegen. Erhöhen sich danach bis zur Fertigstellung der Lieferung die Löhne, die Materialkosten oder die marktmäßigen Einstandspreise, sind wir berechtigt, den Preis angemessen entsprechend den Kostensteigerungen zu erhöhen. Der Besteller ist zum Rücktritt nur berechtigt, wenn die Preiserhöhungen den Anstieg der allg. Lebenshaltungskosten zwischen Bestellung und Auslieferung nicht nur unerheblich übersteigt. Ist der Kunde Unternehmer i.S. des § 14 BGB sind Preisänderungen gem. der vorgenannten Regelung zulässig, wenn zwischen Vertragsschluss und vereinbarter Lieferung mehr als 6 Wochen liegen.
- Die Preise verstehen sich einschließlich Inlandsverpackung, mit Ausnahme von nicht mit der Maschine bestelltem Zubehör oder Ersatzteilen, deren Preis sich unverpackt ab Werk oder Niederlassung versteht, zzgl. Transportversicherung, frei Auslieferungs- am Empfangsort, ohne Aufstellung, auch dann, wenn eine Zerlegung in transportfähige Teile zwecks Lieferung erfolgt ist, zzgl. der am Tag der Lieferung geltenden Umsatzsteuer. Sonderwünsche des Kunden, wie z. B. beschleunigte Versandart, Spezialverpackung etc. werden, soweit möglich, gegen Berechnung der Mehrkosten ausgeführt.
- Ein etwa erforderlicher Anschluss an Versorgungsleitungen (Energie, Wasser, Abwasser etc.) ist, falls nicht ausdrücklich im Lieferumfang bestätigt, vom Kunden auf eigene Kosten zu veranlassen, wobei dies nur von konzessionierten Fachbetrieben vorgenommen werden darf.
- Sind wir zusätzlich mit dem Zusammenbau, der Aufstellung oder zur Überwachung des Anschlusses beauftragt, stellen wir auf Anforderung unsere Kundendienstmonteure zu den jeweils gültigen Verrechnungssätzen zur Verfügung, wobei hierfür ergänzend die Bestimmungen des § 11 gelten.
- Festpreise haben nur dann Gültigkeit, wenn sie als solche von uns schriftlich anerkannt und in Verbindung mit einer zeitlichen Absprache über Lieferung und Montage und den Abschluss der Arbeiten vereinbart werden. Im Angebot nicht

ausdrücklich veranschlagte Leistungen, die zur Durchführung des Auftrages notwendig sind, insbesondere Stemm-, Verputz-, Erdarbeiten und dergleichen, werden, soweit sie durch uns durchgeführt werden, zusätzlich zu den jeweils gültigen Berechnungssätzen in Rechnung gestellt.

§ 5 Lieferung

- Teillieferungen sind innerhalb der von uns angegebenen Lieferfristen zulässig, soweit sich Nachteile für den Gebrauch daraus nicht ergeben.
- Die Lieferfrist beginnt mit der Absendung der Auftragsbestätigung, jedoch nicht vor der Beibringung der vom Besteller zu beschaffenden Unterlagen, Genehmigungen und Freigaben, unter der Voraussetzung pünktlicher Einhaltung der Zahlungsvereinbarung wie z. B. Eingang einer vereinbarten Anzahlung. Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn die Sendung innerhalb der vorgesehenen Frist versandbereit ist und dies dem Kunden mitgeteilt wurde bzw. der Liefergegenstand vom Werk zum Versand gegeben worden ist. Montageleistungen, auch wenn sie von uns übernommen worden sind, sind nicht innerhalb der Lieferfrist auszuführen, außer dies wäre ausdrücklich von uns bestätigt. Die Einhaltung jeder Lieferfrist setzt die Erfüllung der Vertragsverpflichtung des Käufers voraus.
- Liefer- und Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt und aufgrund von Ereignissen die uns die Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, wozu auch nachträglich eingetretene Materialbeschaffungsschwierigkeiten, Betriebsstörungen, Streik, Aussperrung, Mangel an Transportmittel, behördliche Anordnungen usw. gehören, haben wir nicht zu vertreten. Solche Verzögerungen verlängern etwa verbindlich vereinbarte Lieferfristen um angemessene Zeit. Der Auftraggeber ist berechtigt, nach Ablauf von 3 Monaten nach dem ursprünglichen Liefertermin vom Vertrag zurückzutreten.
- Unser Kunde kann – abgesehen von den sonstigen in diesen Bedingungen geregelten Fällen – vom Vertrag zurücktreten, wenn uns die gesamte Lieferung vor Gefahrübergang endgültig unmöglich wird. Der Kunde kann auch dann vom Vertrag zurücktreten, wenn uns die Ausführung eines Teils der Lieferung unmöglich wird und die Teillieferung bzw. Teilleistung nachweisbar für den Kunden ohne Interesse ist; im übrigen kann er eine angemessene Herabsetzung des Preises verlangen. Wird ein ausnahmsweise verbindlicher Liefertermin aus von uns zu vertretenden Gründen nicht eingehalten, kann der Kunde vom Vertrag zurücktreten, wenn er uns unter Androhung des Rücktritts schriftlich eine angemessene Nachfrist gesetzt hat und diese Nachfrist aus von uns zu vertretenden Gründen fruchtlos abgelaufen ist. Ausgeschlossen sind alle weitergehenden Ansprüche unseres Kunden in dem sich aus § 7 Nr. 3 ergebenden Umfang. Ist die Unmöglichkeit von keinem Vertragspartner zu vertreten, haben wir Anspruch auf einen der erbrachten Leistung entsprechenden Teil der Vergütung.

§ 6 Aufstellung

Erfolgt die Aufstellung vertragsgemäß durch uns, gelten folgende Bestimmungen:

- Der Käufer hat für die Aufbewahrung der Maschinenteile, Materialien, Werkzeuge etc. entsprechende geeignete Räume kostenlos zur Verfügung zu stellen.
- Vor Beginn der Aufstellung müssen alle Lieferungen und Leistungen des Käufers, insbesondere alle Maurer-, Zimmer-, Flies- und sonstige Vorarbeiten soweit fortgeschritten sein, daß die Aufstellung sofort und ohne Unterbrechung durchgeführt werden kann.
- Verzögert sich die Aufstellung, Montage oder Inbetriebnahme durch nicht von uns zu vertretende Umstände, so hat der Käufer die zusätzlichen Kosten, insbesondere Wartezeit und evtl. zusätzlich erforderliche Anreisen zu tragen.
- Zu isolierende Flächen, für deren einwandfreie Beschaffenheit unser Kunde in jedem Fall die Gewähr übernimmt, sind in sauberem Zustand, ohne Unebenheiten, zur Verfügung zu stellen. Bei Raumisolierungen müssen die zu verkleidenden Flächen im Senkel gemauert und von Bauschutt und Mörtel gereinigt sein.

§ 7 Gewährleistung/Schadensersatz

- Die Feststellung der zur Gewährleistung verpflichtender Mängel ist uns unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Der Kunde ist verpflichtet, die gelieferte Ware unverzüglich zu überprüfen. Dabei festgestellte offensichtliche Mängel, Beanstandungen wegen unrichtiger und unvollständiger Lieferung sind uns unverzüglich, d.h. binnen einer Frist von 3 Tagen nach Ablieferung schriftlich anzuzeigen, andernfalls der Liefergegenstand als genehmigt gilt, es sei denn uns oder unseren gesetzlichen Vertretern und Erfüllungsgehilfen fällt Arglist zur Last. Für versteckte Mängel gilt diese 3-Tages-Frist ab Kenntnis des Kunden vom Mangel. Es gilt § 377 HGB.
- Wir leisten Gewähr für etwaige Mängel mit denen unsere Erzeugnisse – es sei denn, es würde sich um gebrauchte Erzeugnisse handeln, für die wir keine Gewährleistung übernehmen – zum Zeitpunkt des Gefahrübergangs behaftet sind und zwar für die Dauer von 24 Monaten, bei Ersatzteilen 12 Monate nach Ablieferung und sachlich auf Nacherfüllung. Die Art der Nachlieferung, kostenfreie Beseitigung der vom Kunden rechtzeitig gerügten Mängel innerhalb angemessener Zeit oder mangelfreie Ersatzlieferung bestimmen wir. Wir sind berechtigt, die Nacherfüllung zu verweigern, wenn sie für uns mit unverhältnismäßigen Kosten verbunden ist. Anstelle der Nacherfüllung kann dann Minderung verlangt werden. Schlägt die Nachbesserung oder Ersatzlieferung bezüglich eines von uns zu vertretenden Mangels nach Ablauf einer angemessenen Nachfrist für die

Nachbesserung oder Ersatzlieferung endgültig fehl und ist unserem Kunden ein weiterer Nacherfüllungsversuch nicht zumutbar oder lassen wir eine uns gestellte angemessene Nachfrist durch unser Verschulden fruchtlos verstreichen, ist unser Kunde berechtigt, die vereinbarte Vergütung zu mindern.

Ein Gewährleistungsanspruch besteht nicht:

- a) bei unerheblichen Mängeln, die den Wert und die Tauglichkeit zu dem nach dem Vertrag vorausgesetzten Gebrauch nicht mindern und für Lieferteile, die durch ihre stoffliche Beschaffenheit oder nach der Art ihrer Verwendung einem vorzeitigen Verschleiß unterliegen; insbesondere Lieferteile, die in der Produktbeschreibung als Verschleißteile aufgeführt werden; als unerheblich gelten auch geringfügige Mengenabweichungen;
 - b) bei Mängeln, die auf fehlerhafter Montage, Inbetriebsetzung oder Reparatur durch den Kunden oder Dritte zurückzuführen sind;
 - c) bei solchen Mängeln, die auf eine ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, insbesondere Nichteinhaltung der Wartungsvorschriften, fehlerhafte Bedienung, natürliche Abnutzung, ungeeignete Betriebsmittel/Ersatzteile etc. zurückzuführen sind.
3. Soweit nachstehend nichts anderes bestimmt ist, sind alle weiteren Ansprüche unseres Kunden, insbesondere wegen Verletzung von Personen, für Schäden an Gütern, die nicht Vertragsgegenstand sind oder für entgangenen Gewinn, Folgekosten etc. ausgeschlossen. Dieser Haftungsausschluss gilt insbesondere für jegliche Schadensersatzansprüche, sofern sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit (grobes Verschulden) von uns, unserer gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Für die schuldhaft Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) haften wir stets. Haben wir das vertragstypische Schadensrisiko durch eine Haftpflichtversicherung abgedeckt, ist unsere Haftung und die Haftung unserer gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen der Höhe nach begrenzt auf die Leistungen der Haftpflichtversicherung, soweit der Kunde Unternehmer ist und bei Abschluss des Vertrags in seiner gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit handelt. Soweit der Versicherer leistungsfrei ist, haben wir bis zur Höhe der Versicherungssumme mit eigenen Ersatzleistungen einzutreten. Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen gelten nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von uns bestehen. Der Haftungsausschluss gilt außerdem nicht, soweit bei Personenschäden oder Schäden an privat genutzten Sachen nach den Bestimmungen des Produkthaftpflichtgesetzes vom 15.12.1989 in der jeweils gültigen Fassung zwingend gehaftet wird.

§ 8 Zahlung

1. Falls nichts anderes schriftlich vereinbart, sind Kundendienstrechnungen sofort, andere Rechnungen 2 Wochen nach Rechnungsdatum ohne jeglichen Abzug zur Zahlung fällig.
2. Wir sind berechtigt, trotz anders lautender Bestimmungen des Kunden Zahlungen zunächst auf etwa bestehende ältere Restschulden anzurechnen. Sind bereits Zinsen und Kosten entstanden, so sind wir berechtigt, Zahlungen des Kunden zunächst auf die Kosten, dann auf die Zinsen und zuletzt auf die Hauptforderung anzurechnen.
3. Eine Zahlung ist erst erfolgt, wenn wir über den Betrag bedingungslos verfügen können. Im Falle von Schecks erst dann, wenn der Scheck ohne Vorbehalt eingelöst wurde.
4. Verzugszinsen berechnen wir mit 8 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz (§ 247 BGB). Sie sind höher anzusetzen, wenn wir eine Belastung mit einem höheren Zinssatz nachweisen können.
5. Unser Kunde kann gegen unsere Forderung nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen aufrechnen. Ein Zurückbehaltungsrecht des Kunden, der Unternehmer i.S. des § 14 BGB ist, wegen behaupteter Gewährleistungsansprüche ist ausgeschlossen. Sonst kann der Kunde in diesem Fall ein Zurückbehaltungsrecht nur in Höhe eines angemessenen Teils der Kaufpreisforderung geltend machen.
6. Tritt in den Vermögensverhältnissen des Kunden nach Vertragsabschluss eine wesentliche vertragsgefährdende Verschlechterung der Vermögensverhältnisse ein oder wird uns diese erst nach Vertragsabschluss bekannt, sind wir zur Leistungsverweigerung berechtigt, bis die Gegenleistung bewirkt wird oder Sicherheit geleistet wird. Dies auch, wenn der Kunde seinen Vertragsverpflichtungen nicht fristgerecht nachkommt oder seine Zahlungen einstellt.

§ 9 Eigentumsvorbehalt

Bis zur Erfüllung aller (auch Saldo-) Forderungen, die uns aus jedem Rechtsgrund gegen unseren Kunden jetzt oder künftig zustehen, werden uns folgende Sicherheiten gewährt, die wir auf Verlangen nach unserer Wahl freigeben, soweit ihr Wert die Forderungen nachhaltig um mehr als 20 % übersteigt.

1. Wir behalten uns das Eigentum an den Liefergegenständen bis zur vollständigen Zahlung vor. Bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere Zahlungsverzug, sind wir zur Rücknahme nach Mahnung berechtigt und der Besteller zur Herausgabe verpflichtet.

2. Ist der Kunde Unternehmer i. S. des § 14 BGB gilt weiterhin folgendes:

- a) Unser Kunde ist berechtigt, die Liefergegenstände im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu veräußern, er tritt uns jedoch bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des zwischen uns und dem Kunden vereinbarten Kaufpreises (inkl. MwSt.) ab, die ihm aus der Weiterveräußerung erwachsen, und zwar unabhängig davon, ob die Liefergegenstände ohne oder nach Bearbeitung veräußert werden. Zur Einziehung dieser Forderung ist der Kunde nach deren Abtretung ermächtigt. Unsere Befugnis, die Forderungen selbst einzuziehen, bleibt davon unberührt; jedoch verpflichten wir uns, die Forderungen nicht einzuziehen, solange der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen ordnungsgemäß nachkommt und nicht im Zahlungsverzug ist. Ist dies der Fall, können wir verlangen, daß der Kunde die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekanntgibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Dritten die Abtretung mitteilt.
 - b) Die Verarbeitung oder Umbildung der Waren durch den Kunden wird stets für uns vorgenommen. Werden die Liefergegenstände mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen verarbeitet, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Liefergegenstände zu den anderen verarbeiteten Gegenständen zur Zeit der Verarbeitung.
 - c) Werden die Liefergegenstände mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen untrennbar vermischt, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Werts der Liefergegenstände zu den anderen vermischt Gegenständen. Der Kunde verwahrt das Miteigentum für uns.
 - d) Der Kunde darf die Liefergegenstände weder verpfänden, noch zur Sicherung übereignen. Bei Pfändungen sowie Beschlagnahme oder sonstigen Verfügungen durch Dritte, hat der Kunde uns unverzüglich davon zu benachrichtigen und uns alle Auskünfte und Unterlagen zur Verfügung zu stellen, die zur Wahrung unserer Rechte erforderlich sind. Vollstreckungsbeamte bzw. Dritte sind auf unser Eigentum hinzuweisen.
3. Bei Zugriffen Dritter auf die Vorbehaltsware wird der Kunde auf unser Eigentum hinweisen, uns unverzüglich benachrichtigen und ggf. eine Abschrift des Pfändungsprotokolls übersenden. Kosten und Schäden trägt der Kunde.

§ 10 Schadensersatz

Wird der Vertrag von unserem Kunden nicht erfüllt, oder tritt er unberechtigt vom erteilten Auftrag zurück, können wir unbeschadet der Möglichkeit eines höheren tatsächlichen Schadens 35 % des vereinbarten Vertragspreises für die Bearbeitung des Auftrags und für entgangenen Gewinn fordern. Ist der Liefergegenstand ausgeliefert, erhöht sich dieser Betrag um die Transportkosten und die Kosten einer eventuellen Aufarbeitung. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines geringeren Schadens vorbehalten.

§ 11 Kundendienst

1. Bei Reparaturen und Wartungsarbeiten stellen wir unseren Kundendienst nach Maßgabe der jeweils geltenden Berechnungssätze zur Verfügung. Reparaturen werden von uns so ausgeführt, dass der Gegenstand danach wieder funktionsfähig ist. Nicht einwandfreie Teile werden erneuert, wenn dies für eine ordnungsgemäße Funktion erforderlich ist. Für reparierte und ausgetauschte Teile übernehmen wir die Gewährleistung gem. vorstehendem § 7, mit der Maßgabe, dass die Gewährleistungszeit abweichend von dieser Vorschrift lediglich für die Dauer von 12 Monaten ab Abschluss der Arbeiten beträgt.
2. Kundendienstmonteure sind nicht berechtigt, Garantiezusagen und andere die Verkäuferin verpflichtende Erklärungen abzugeben.
3. Für Schäden und Mängel im Rahmen einer Reparatur- oder Wartungsleistung gelten die Vorschriften des § 7 dieser AGB entsprechend.

§ 12 Schlussbestimmung / Gerichtsstand

1. Sollte ein Teil des Vertrages oder dieser AGB unwirksam sein, wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der AGB im übrigen nicht berührt.
2. Für die Beurteilung der gesamten Rechtsbeziehungen zu unserem Kunden gilt ausschließlich deutsches Recht unter Ausschluß der Gesetze über den internationalen Kauf beweglicher Sachen, auch wenn der Besteller seinen Firmensitz im Ausland hat.
3. Gerichtsstand für alle rechtlichen Streitigkeiten aus den Geschäftsbeziehungen mit unserem Kunden ist, wenn der Kunde Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts/ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, Stuttgart. Wir sind auch berechtigt am Sitz des Kunden zu klagen.



| GARTECHNIK

I. Gartechnik

Trockendampf-Schnellgarer

Trockendampf-Schnellgarer 205GTP	2
Trockendampf-Schnellgarer 305GTP	4
Trockendampf-Schnellgarer 2228GTP	6

Precipan

Precipan HBT 10(H)E	8
Precipan HBT 15(H)E	10

Heißluftdämpfer

Heißluftdämpfer COMBI

Heißluftdämpfer COMBI 061	12
Heißluftdämpfer COMBI 101	14
Heißluftdämpfer COMBI 102	16
Heißluftdämpfer COMBI 201	18
Heißluftdämpfer COMBI 202	20
Heißluftdämpfer COMBI 611	22
Heißluftdämpfer COMBI 661	24

Heißluftdämpfer COMBI-plus

Heißluftdämpfer COMBI-plus 061	26
Heißluftdämpfer COMBI-plus 101	28
Heißluftdämpfer COMBI-plus 102	30
Heißluftdämpfer COMBI-plus 201	32
Heißluftdämpfer COMBI-plus 202	34
Heißluftdämpfer COMBI-plus 611	36
Heißluftdämpfer COMBI-plus 661	38

Heißluftdämpfer COMBI-mini

Heißluftdämpfer COMBI-mini 061	40
Heißluftdämpfer COMBI-mini 661	42

Turmvarianten TOWER

TOWER HT2061E	44
TOWER HT2101E	46
TOWER HT3061E	48
TOWER HT3101E	50

Zubehör

Zubehör Heißluftdämpfer	52
-------------------------------	----


KUNDENNUTZEN

- Schonendes, gesundes Garen: Dämpfen, Dünsten oder Blanchieren
- 3 verschiedene Druckstufen 0 / 0,5 / 1 bar zur individuellen Anpassung an das Gargut
- Extrem kurze Garzeiten
- Serienmäßig individuelles Temperaturprogramm (TP) 50 °C - 99 °C
- Elektronisch geregelte Programmabläufe
- Serienmäßig eingebaute Abdampfvernichtung mit Wrasenkondensation

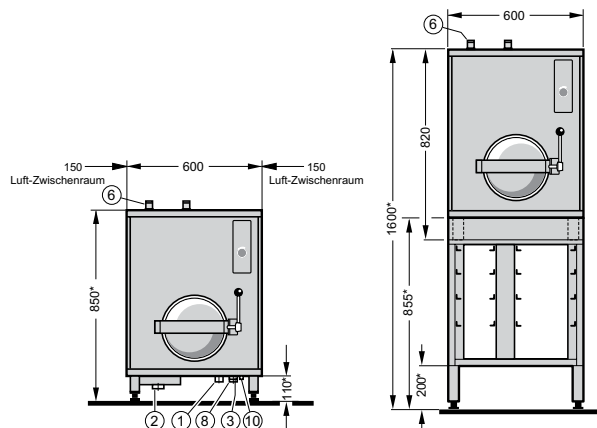
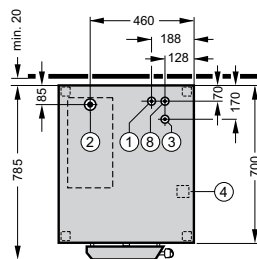
TECHNISCHE DATEN

Höhe	850 mm
Breite	600 mm
Tiefe	700 mm
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	18,2 kW 25,8 A oder 9,3 kW 14,3 A
Leistung	
GN-Schalen	1/2 GN bis 138 mm

Zum Schutz des Trockendampf-Schnellgarers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3° dH eine externe Teilsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	R 3/4" (Weichwasser für Dampfgenerator)
(2) Ablaufanschluss	R 1"
(3) Elektr. Kabelzuführung	M 40
(4) Elektroanschluss	400 / 50-60 / 3 / N
(6) Wrasenabzug	Ø 35 mm
(8) Wasseranschluss für Abdampfvernichter	R 3/4"
(10) Anschluss für Potentialausgleich	M 8

ZEICHNUNG


* 15 mm Fußverstellung

Foto und Zeichnung zeigen nicht Untergestell ML109245

BASISMODELL

Kompaktes Tischgerät mit eingebautem Dampferzeuger

- 3 Druckstufen: drucklos: 50 °C - 99 °C; 0,5 bar: ca. 111 °C; 1 bar: 121 °C
- Bis zu 400 Portionen/h
- 1 Garkammer für 1/2 GN bis max. 138 mm tief
- Multi-Setting, der Anschlusswert kann auf 9,2 kW reduziert werden (Leistung dann ca. 200 Portionen/h)
- Auftauautomatik
- Vollelektronische Steuerung für Zeiteingabe
- Selbstdiagnose mit Fehleranzeige
- Kammerdruck wird digital angezeigt

- Serienmäßig individuelles Temperaturprogramm (TP), stufenlos einstellbar von 50 °C - 99 °C bei Niedertemperatur 0 bar
- Abdampfvernichtung mit eingebauter Wrasenkondensation
- Automatische Boilerentleerung nach Betriebsende
- Automatische Selbstreinigung des Abdampfvernichters nach Betriebsende
- Elektronik vorgerüstet für das Garen mit Kerntemperaturfühler
- Kontakte zum Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
205GTP	Trockendampf-Schnellgarer 205GTP	19.780,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
00-740650-2	Anschlusskit für Kerntemperaturmessung inkl. Kerntemperaturfühler	1.213,-
ML109245	Standardtisch B x T x H = 600 x 700 x 860 mm, zur Aufnahme von 4 GN-Behältern, Quereinschub, Bodenplatte	2.110,-
ASAUf-12	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	672,-



KUNDENNUTZEN

- Schonendes, gesundes Garen: Dämpfen, Dünsten oder Blanchieren
- 3 verschiedene Druckstufen 0 / 0,5 / 1 bar zur individuellen Anpassung an das Gargut
- Extrem kurze Garzeiten
- Serienmäßig individuelles Temperaturprogramm (TP) 50 °C - 99 °C
- Elektronisch geregelte Programmabläufe
- Serienmäßig eingebaute Abdampfvernichtung mit Wrasenkondensation

TECHNISCHE DATEN

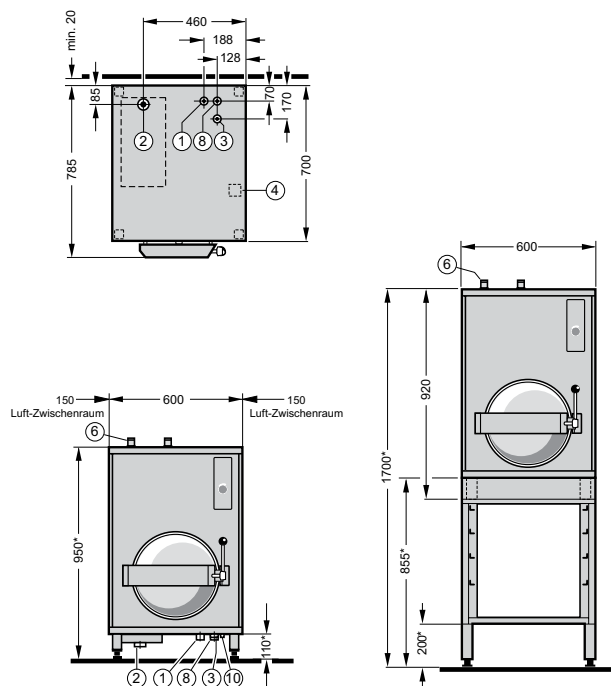
Höhe	950 mm
Breite	600 mm
Tiefe	700 mm
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	27,2 kW 38,7 A oder 18,2 kW 25,8 A
Leistung	
GN-Schalen	1/1 GN bis 200 mm

Zum Schutz des Trockendampf-Schnellgarers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3° dH eine externe Teilsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	R 3/4" (Weichwasser für Dampfgenerator)
(2) Ablaufanschluss	R 1"
(3) Elektr. Kabelzuführung	M 40
(4) Elektroanschluss	400 / 50-60 / 3 / N
(6) Wrasenabzug	Ø 35 mm
(8) Wasseranschluss für Abdampfvernichter	R 3/4"
(10) Anschluss für Potentialausgleich	M 8

ZEICHNUNG



* 15 mm Fußverstellung

Foto und Zeichnung zeigen nicht Untergestell ML109245

BASISMODELL

- Kompaktes Tischgerät mit eingebautem Dampferzeuger
- 3 Druckstufen: drucklos: 50 °C - 99 °C; 0,5 bar: ca. 111 °C; 1 bar: 121 °C
 - Bis zu 650 Portionen pro Stunde
 - 1 Garkammer für 3 x 1/1 GN bis max. 65 mm tief oder 2 x 1/1 GN bis max. 100 mm Tiefe oder 1 x 1/1 GN bis max. 200 mm Tiefe
 - Multi-Setting, der Anschlusswert kann auf 18,2 kW reduziert werden (Leistung dann ca. 550 Portionen/h)
 - Auftauautomatik
 - Vollelektronische Steuerung für Zeiteingabe
 - Selbstdiagnose mit Fehleranzeige
 - Kammerdruck wird digital angezeigt
 - Serienmäßig individuelles Temperaturprogramm (TP), stufenlos einstellbar von 50 °C - 99 °C bei Niedertemperatur 0 bar
 - Abdampfvernichtung mit eingebauter Wrasenkondensation
 - Automatische Boilerentleerung nach Betriebsende
 - Automatische Selbstreinigung des Abdampfvernichters nach Betriebsende
 - Elektronik vorgerüstet für das Garen mit Kerntemperaturfühler
 - Kontakte zum Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
305GTP	Trockendampf-Schnellgarer 305GTP	23.820,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
00-740650-1	Anschlusskit für Kerntemperaturmessung inkl. Kerntemperaturfühler	1.213,-
ML109245	Standardtisch B x T x H = 600 x 700 x 860 mm, zur Aufnahme von 4 GN-Behältern, Quereinschub, Bodenplatte	2.110,-
ASAUf-12	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	672,-



KUNDENNUTZEN

- Schonendes, gesundes Garen: Dämpfen, Dünsten oder Blanchieren
- 3 verschiedene Druckstufen 0 / 0,5 / 1 bar zur individuellen Anpassung an das Gargut
- Extrem kurze Garzeiten
- Serienmäßig individuelles Temperaturprogramm (TP) 50 °C - 99 °C
- Elektronisch geregelte Programmabläufe
- Serienmäßig eingebaute Abdampfvernichtung mit Wrasenkondensation

TECHNISCHE DATEN

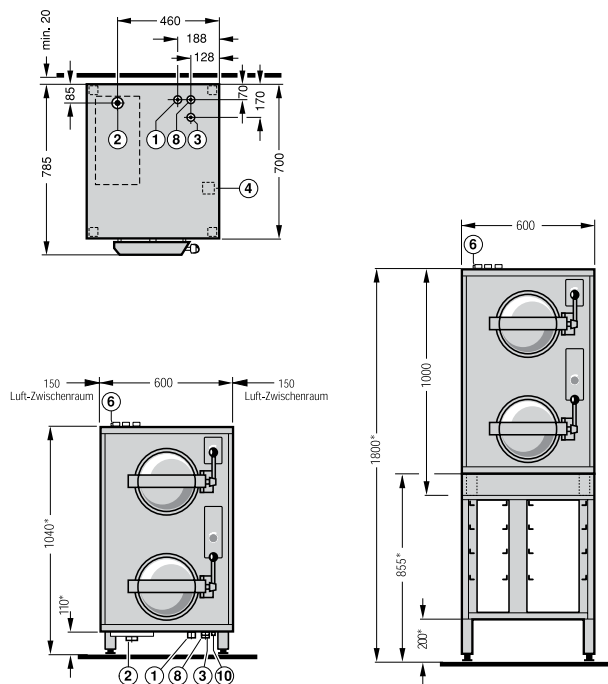
Höhe	700 mm
Breite	600 mm
Tiefe	1.040 mm
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	27,2 kW / 38,7 A oder 18,2 kW 25,8 A
Leistung	
GN-Schalen	2 x 1/2 GN bis 138 mm

Zum Schutz des Trockendampf-Schnellgarers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3° dH eine externe Teilsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	R 3/4" (Weichwasser für Dampfgenerator)
(2) Ablaufanschluss	R 1"
(3) Elektr. Kabelzuführung	M 40
(4) Elektroanschluss	400 / 50-60 / 3 / N
(6) Wrasenabzug	Ø 35 mm
(8) Wasseranschluss für Abdampfvernichter	R 3/4"
(10) Anschluss für Potentialausgleich	M 8

ZEICHNUNG



* 15 mm Fußverstellung

Foto und Zeichnung zeigen nicht Untergestell ML109245

BASISMODELL

Kompaktes Tischgerät mit eingebautem Dampferzeuger

- 3 Druckstufen: drucklos: 50 °C - 99 °C; 0,5 bar: ca. 111 °C; 1 bar: 121 °C
- Bis zu 600 Portionen pro Stunde
- 2 Garkammern für jeweils 1/2 GN-Behälter bis max. 138 mm tief
- Multisetting, der Anschlusswert kann auf 18,2 kW reduziert werden (Leistung dann ca. 550 Portionen/h)
- Auftauautomatik
- Vollelektronische Steuerung für Zeiteingabe
- Selbstdiagnose mit Fehleranzeige
- Kammerdruck wird digital angezeigt

- Serienmäßig individuelles Temperaturprogramm (TP), stufenlos einstellbar von 50 °C - 99 °C bei Niedertemperatur 0 bar
- Abdampfvernichtung mit eingebauter Wrasenkondensation
- Automatische Boilerentleerung nach Betriebsende
- Automatische Selbstreinigung des Abdampfvernichters nach Betriebsende
- Elektronik vorgerüstet für das Garen mit Kerntemperaturfühler
- Kontakte zum Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
2228GTP	Trockendampf-Schnellgarer 2228GTP	29.665,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
00-740650-2	Anschlusskit für Kerntemperaturmessung inkl. Kerntemperaturfühler	1.213,-
ML109245	Standardtisch B x T x H = 600 x 700 x 860 mm, zur Aufnahme von 4 GN-Behältern, Quereinschub, Bodenplatte	2.110,-
ASAUf-12	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	672,-



KUNDENNUTZEN

- **3 Betriebsarten:** Pfanne, Kessel, Fritteuse
- **Hochleistungs-Boden:** extrem schnelles Aufheizen und gleichmäßige Hitzeverteilung in 1-2 Kochzonen
- **Integrierte Sprühpistole** mit Rückholautomatik
- **Elektrische Kippfunktion** für einfaches Entleeren und Reinigen
- **Optionale Druckgar-Funktion:** verkürzte Garzeiten, gesteigerte Effizienz
- **Optionale Korbhebe- und Senktautomatik**

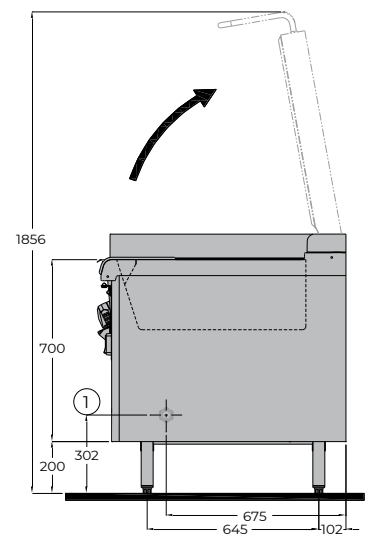
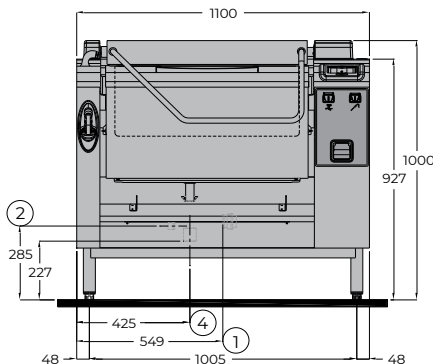
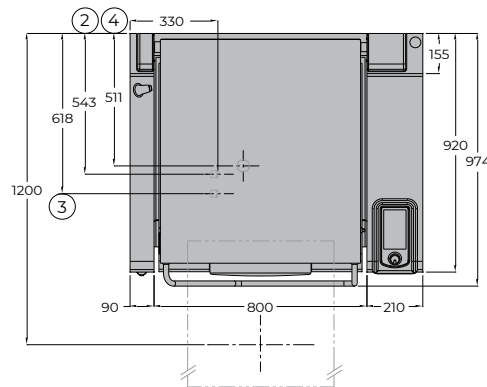
TECHNISCHE DATEN

Höhe	1.000 mm
Breite	1.100 mm
Tiefe	974 mm
Spannung	400 / 50 / 3N
Gesamtanschlusswert	
HEBPT10E	22,2 kW 3 x 40 A
HEBPT10HE	28,2 kW 3 x 50 A
Nutzfüllvolumen	105 l
Gewicht (brutto/netto)	248 / 226 kg

ANSCHLÜSSE

(1) Elektroanschluss	400 / 50 / 3N
(2) Frischwasseranschluss kalt	G 3/4"
(3) Frischwasseranschluss warm	G 3/4"
(4) Ablaufanschluss	G 1 1/2

ZEICHNUNG



BASISMODELL

MULTIFUNKTIONSKOCHGERÄT PRECIPAN 100 L

- 15 mm dicker, kratzfester Boden mit Dickschicht-Isolierung
- Integrierte Sprühpistole mit Rückholautomatik
- Intuitives, leicht verständliches Bedienkonzept
- 3 Bedienarten: Manuell, Auto, Service
- Schneller Temperaturwechsel (in Zonen)
- 230 Volt Steckdose zum Anschluss von Pürierstab oder anderen Kleingeräten
- USB-Anschluss
- Eingang für Kerntemperaturfühler
- Schutzklasse IP25
- Abfluss direkt im Tiegel mit Direktanschluss ans Abwasser
- Elektrischer Kippmechanismus (90 Grad)
- Automatischer Wasserzulauf (kalt/warm) und schnelles Befüllen: 100 l in 8 min
- Umlaufende Rinne, die Reinigungswasser zu 90 % kontrolliert ableitet - keine Überschwemmungsgefahr

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HBPT10E	Precipan 100 l 22,2 kW	19.990,-
HBPT10HE	Precipan 100 l Highpower 28,2 kW	19.990,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
OPBPCP	Druckdeckel*	3.600,-
OPBPRP	Korbhebe- und Senkautomatik*	990,-
ACBP11PM2	Mobiles Untergestell auf Rollen (100 l)	1.200,-
ACBPPA11	Universal-Korb	280,-
ACBPCL11	Bodenrost GN 1/1	95,-
ACBP10KT	Rückhaltesieb (100 l)	330,-
ACSC	Abnehmbarer Kerntemperaturfühler	568,-
ACSCF	1-Punkt Sous-vide Messfühler	568,-
ACBPKIFR	Installationskit	220,-
ACBP10HA	Rückseitenverkleidung (100 l)	405,-
ACBPPO	Bratschaufel	65,-
ACBP10KHC	Tiegelverkleidung / Hitzeschild (100 l)	240,-
ASAUf-38	Aufstellung und Inbetriebnahme	924,-

* Nicht nachrüstbar, nur bei Maschinenneubestellung!

Preislistengrundlage sind die allgemeinen Geschäftsbedingungen der HOBART GmbH.

KUNDENNUTZEN

- **3 Betriebsarten:** Pfanne, Kessel, Fritteuse
- **Hochleistungs-Boden:** extrem schnelles Aufheizen und gleichmäßige Hitzeverteilung in in **1-3** Kochzonen
- **Integrierte Sprühpistole** mit Rückholautomatik
- **Elektrische Kippfunktion** für einfaches Entleeren und Reinigen
- **Optionale Druckgar-Funktion:** verkürzte Garzeiten, gesteigerte Effizienz
- **Optionale Korbhebe- und Senkautomatik**



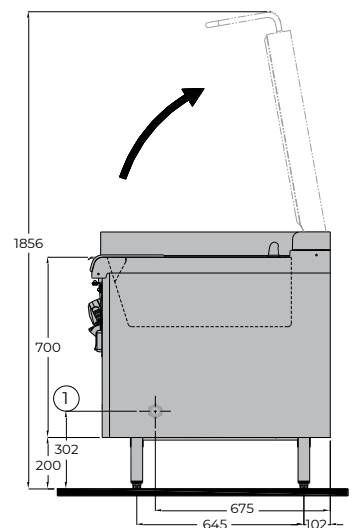
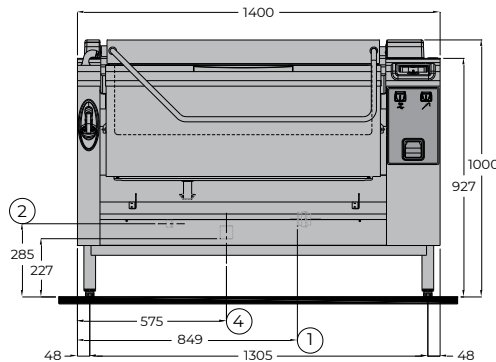
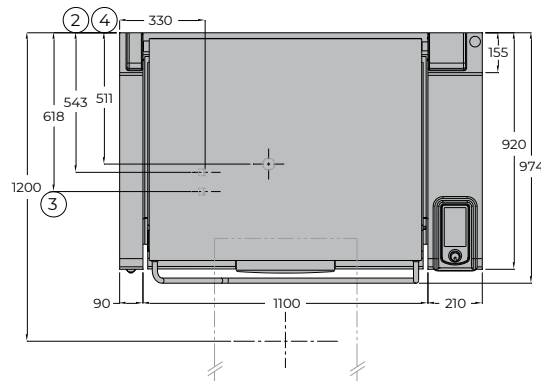
TECHNISCHE DATEN

Höhe	1.000 mm
Breite	1.400 mm
Tiefe	974 mm
Spannung	400 / 50 / 3N
Gesamtanschlusswert	
HEBPT15E	33,3 kW 3 x 50 A
HEBPT15HE	42,3 kW 3 x 63 A
Nutzfüllvolumen	151 l
Gewicht (brutto/netto)	301 / 280 kg

ANSCHLÜSSE

(1) Elektroanschluss	400 / 50 / 3N
(2) Frischwasseranschluss kalt	G 3/4"
(3) Frischwasseranschluss warm	G 3/4"
(4) Ablaufanschluss	G 1 1/2"

ZEICHNUNG



BASISMODELL

MULTIFUNKTIONSKOCHGERÄT PRECIPAN 150 L

- 15 mm dicker, kratzfester Boden mit Dickschicht-Isolierung
- Integrierte Sprühpistole mit Rückholautomatik
- Intuitives, leicht verständliches Bedienkonzept
- 3 Bedienarten: Manuell, Auto, Service
- Schneller Temperaturwechsel (in Zonen)
- 230 Volt Steckdose zum Anschluss von Pürierstab oder anderen Kleingeräten
- USB-Anschluss

- Eingang für Kerntemperaturfühler
- Schutzklasse IP25
- Abfluss direkt im Tiegel mit Direktanschluss ans Abwasser
- Elektrischer Kippmechanismus (90 Grad)
- Automatischer Wasserzulauf (kalt/warm) und schnelles Befüllen: 100 l in 8 min
- Umlaufende Rinne, die Reinigungswasser zu 90 % kontrolliert ableitet - keine Überschwemmungsgefahr

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HBPT15E	Precipan 150 l 33,3 kW	26.300,-
HBPT15HE	Precipan 150 l Highpower 42,3 kW	26.300,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
OPBPCP	Druckdeckel*	3.600,-
OPBPRP	Korbhebe- und Senkautomatik*	990,-
ACBP14PM2	Mobiles Untergestell auf Rollen (150 l)	1.250,-
ACBPPA11	Universal-Korb	280,-
ACBPCL11	Bodenrost GN 1/1	95,-
ACBP15KT	Rückhaltesieb (150 l)	380,-
ACSC	Abnehmbarer Kerntemperaturfühler	568,-
ACSCF	1-Punkt Sous-vide Messfühler	568,-
ACBPKIFR	Installationskit	220,-
ACBP15HA	Rückseitenverkleidung (150 l)	405,-
ACBPPO	Bratschaufel	65,-
ACBP15KHC	Tiegelverkleidung / Hitzeschild (150 l)	240,-
ASAUf-38	Aufstellung und Inbetriebnahme	924,-

* Nicht nachrüstbar, nur bei Maschinenneubestellung!

Preislistengrundlage sind die allgemeinen Geschäftsbedingungen der HOBART GmbH.



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme (optional):
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 17 Minuten
 - Stufe 2: 26 Minuten
 - Stufe 3: 36 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit
- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem
- Bei Boiler Version: Zusätzlich mit integrierter Dampferzeugung mittels modernster Boilertechnologie

TECHNISCHE DATEN

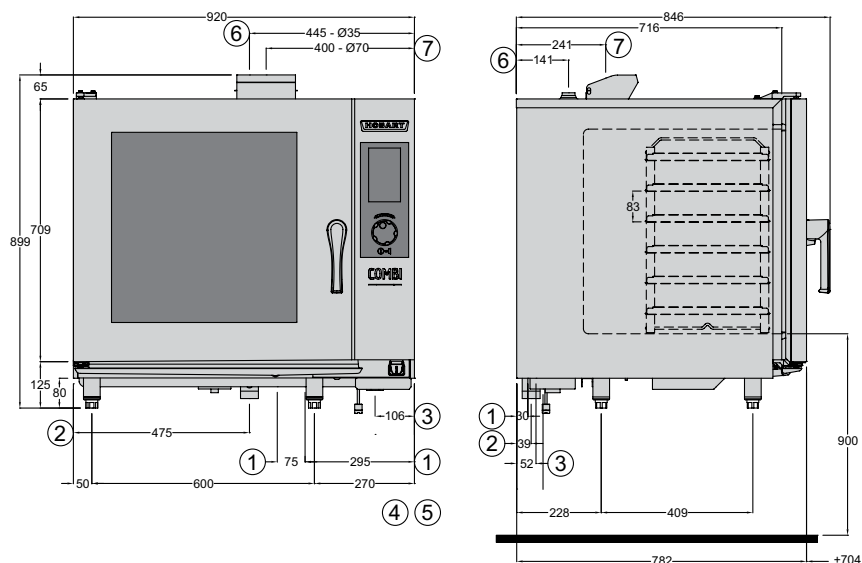
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	9,3 kW 14,3 A
Gesamtanschlusswert (Boiler)	9,3 kW 14,3 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI elektrisch beheizt
- 6 Einschübe 1/1 GN mit 83 mm Schienenabstand
- 6 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
- Direkter Zugang zu den Garprogrammen sowie die Möglichkeit der Erstellung von 99 eigenen Rezepten
- Beschwadung, Hold-Funktion sowie Startzeitvorwahl
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HEJ061E	Heißluftdämpfer COMBI mit Injektionstechnologie und herausnehmbaren Einhängestellen - Türanschlag links, Bedienpanel rechts	7.515,-
HEB061E	Heißluftdämpfer COMBI mit Boiler und herausnehmbaren Einhängestellen - Türanschlag links, Bedienpanel rechts	8.615,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACM61KSP	Sicherheitstürverschluss	60,-
OP6&1PI	Türanschlag rechts 061-101 (nicht nachrüstbar)	435,-
OPELA	Vollautomatische Reinigung COMBI (nicht nachrüstbar)	870,-
ACKUSB	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
AC061KE8	Einhängegestell 061 (8 x 65 mm)	323,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
AC6&1KDE	Schlauchbrause, einholbar Kit	578,-
HAC6&1IHCE	Kondensationsabzugshaube 061 und 101	4.278,-
00-740420-000	Untergestell, mit geschlossenem Ablagefach und 6 Einschüben für GN 1/1	1.642,-
00-740421-000	Fahrbares Untergestell, mit geschlossenem Ablagefach und 6 Einschüben für GN 1/1	1.852,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-9	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	527,-
ASAUf-33	Installation und Inbetriebnahme Kondensationsabzugshaube- netto	200,-



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme (optional):
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 17 Minuten
 - Stufe 2: 26 Minuten
 - Stufe 3: 36 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit
- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem
- Bei Boiler Version: Zusätzlich mit integrierter Dampferzeugung mittels modernster Boilertechnologie

TECHNISCHE DATEN

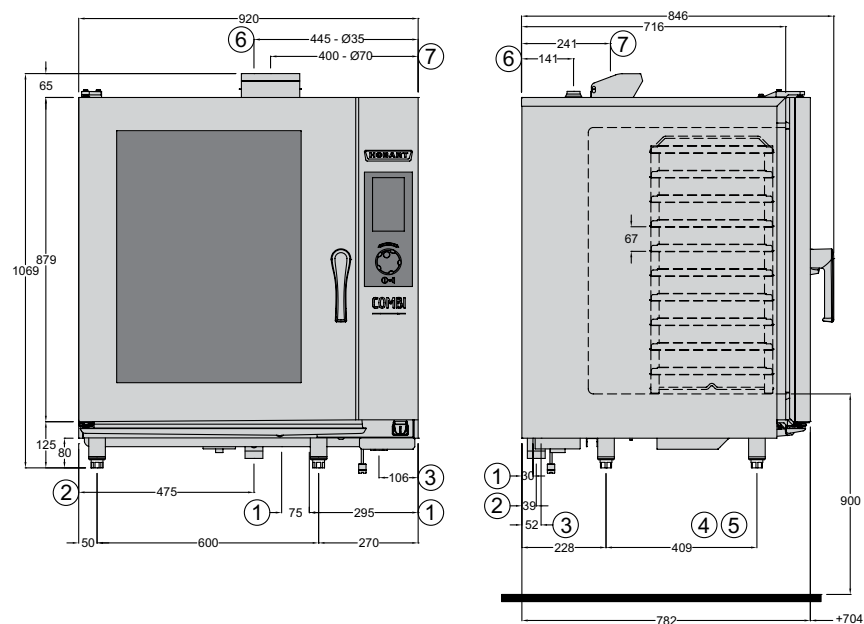
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	15,3 kW 23 A
Gesamtanschlusswert (Boiler)	15,8 kW 23,8 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI elektrisch beheizt
- 10 Einschübe 1/1 GN mit 67 mm Schienenabstand
- 6 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
- Direkter Zugang zu den Garprogrammen sowie die Möglichkeit der Erstellung von 99 eigenen Rezepten
- Beschwadung, Hold-Funktion sowie Startzeitvorwahl
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HEJ101E	Heißluftdämpfer COMBI mit Injektionstechnologie und herausnehmbaren Einhängestellen - Türanschlag links, Bedienpanel rechts	10.885,-
HEB101E	Heißluftdämpfer COMBI mit Boiler und herausnehmbaren Einhängestellen - Türanschlag links, Bedienpanel rechts	11.845,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACM61KSP	Sicherheitstürverschluss	60,-
OP6&1PI	Türanschlag rechts 061-101 (nicht nachrüstbar)	435,-
OPELA	Vollautomatische Reinigung COMBI (nicht nachrüstbar)	870,-
ACKUSB	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
AC101KE20	Zusätzliches Set Einhängestellen 20 Einschübe	485,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
AC101CB30	Bankett-Tellerhordengestellwagen (Modul) 10 Einschübe GN 1/1	1.765,-
AC101CG67	GN Wagen 101 / Oberteil (67 mm)	758,-
AC101CRB	Bankett-Einfahrrahmen GN 1/1	161,-
AC101TCB	Transportwagen für Bankett-Tellerhordengestellwagen oder Hordengestellwagen 10 Einschübe GN1/1	833,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
AC6&1KDE	Schlauchbrause, einholbar Kit	578,-
HAC6&1HCE	Kondensationsabzugshaube 061 und 101	4.278,-
AC101HB	Thermohaube 101	833,-
00-740420-000	Untergestell, mit geschlossenem Ablagefach und 6 Einschüben für GN 1/1	1.642,-
00-740421-000	Fahrbares Untergestell, mit geschlossenem Ablagefach und 6 Einschüben für GN 1/1	1.852,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-9	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	527,-
ASAUf-33	Installation und Inbetriebnahme Kondensationsabzugshaube- netto	200,-



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme (optional):
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 17 Minuten
 - Stufe 2: 26 Minuten
 - Stufe 3: 36 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit
- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TECHNISCHE DATEN

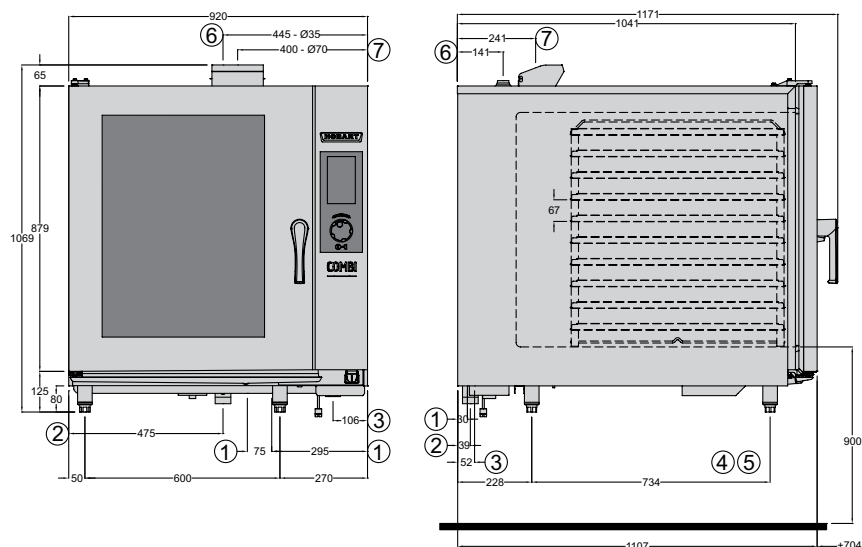
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	24,3 kW 36,1 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Ver kalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD
Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M40)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI elektrisch beheizt
- 10 Einschübe 2/1 GN mit 67 mm Schienenabstand
- 6 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
- Direkter Zugang zu den Garprogrammen sowie die Möglichkeit der Erstellung von 99 eigenen Rezepten
- Beschwadung, Hold-Funktion sowie Startzeitvorwahl
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HEJ102E	Heißluftdämpfer COMBI mit Injektionstechnologie und herausnehmbaren Einhängestellen - Türanschlag links, Bedienpanel rechts	16.250,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACM61KSP	Sicherheitstürverschluss	60,-
OP6&IPI	Türanschlag rechts 061-101 (nicht nachrüstbar)	435,-
OPELA	Vollautomatische Reinigung COMBI (nicht nachrüstbar)	870,-
ACKUSB	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
AC102CG65	Hordengestellwagen (Modul) 10 Einschübe GN 2/1	913,-
AC102CRB	Bankett-Einfahrrahmen GN 2/1	261,-
AC102TCB	Transportwagen für Bankett-Tellerhordengestellwagen oder Hordengestellwagen 10 Einschübe GN2/1 (AC102CG65)	1.218,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
AC6&1KDE	Schlauchbrause, einholbar Kit	578,-
AC102PT	Untergestell 102	1.534,-
AC102KPP	Untergestell 102 Tür-Kit	249,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
AC2K5G	Gitterrost 2/1 GN, 5 Stück pro Set	274,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-9	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	527,-



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - 3 reversierende Lüfterräder
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme (optional):
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 26 Minuten
 - Stufe 2: 36 Minuten
 - Stufe 3: 37 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit
- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem
- Bei Boiler Version: Zusätzlich mit integrierter Dampferzeugung mittels modernster Boilertechnologie

TECHNISCHE DATEN

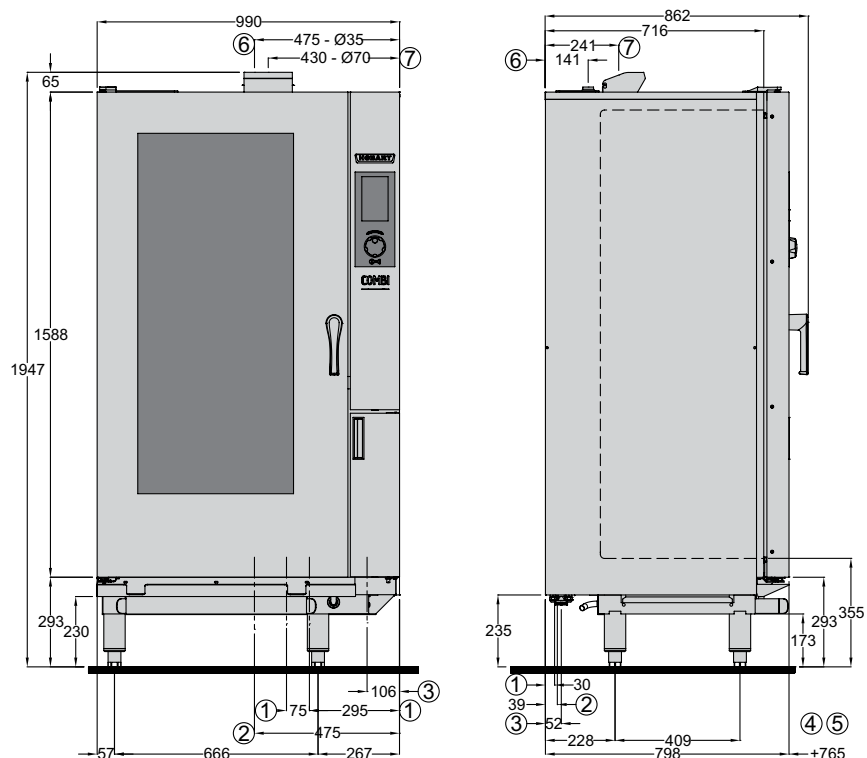
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	27,7 kW 42,2 A
Gesamtanschlusswert (Boiler)	27,7 kW 42,2 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M63)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI elektrisch beheizt
- Hordengestellwagen mit 20 Einschüben 1/1 GN, komplett aus Edelstahl, 65 mm Schienenabstand
- 6 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
- Direkter Zugang zu den Garprogrammen sowie die Möglichkeit der Erstellung von 99 eigenen Rezepten
- Beschwadung, Hold-Funktion sowie Startzeitvorwahl
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne, Sicherheitstürverschluss
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HEJ201E	Heißluftdämpfer COMBI mit Injektionstechnologie und Hordengestellwagen 20 1/1 GN	21.105,-
HEB201E	Heißluftdämpfer COMBI mit Boiler und Hordengestellwagen 20 1/1 GN	21.495,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
OPELA	Vollautomatische Reinigung COMBI (nicht nachrüstbar)	870,-
ACKUSB	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
AC201CB60	Bankett-Tellerhordengestellwagen 20 Einschübe GN 1/1 (60 Teller, 66 mm)	2.622,-
AC201CB40	Bankett-Tellerhordengestellwagen 20 Einschübe GN 1/1 (40 Teller, 100 mm)	2.497,-
AC201CG65	Hordengestellwagen 20 Einschübe GN 1/1	2.187,-
HAC201HCE	Kondensationsabzugshaube 201	5.126,-
AC201HB	Thermohaube 201	1.404,-
AC20KF	Fettfilter Kit, 20 Einschübe	503,-
AC20PP	Vorheizplatte 201/202	180,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-10	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	650,-
ASAUf-33	Installation und Inbetriebnahme Kondensationsabzugshaube - netto	200,-



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - 3 reversierende Lüfterräder
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme (optional):
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 26 Minuten
 - Stufe 2: 36 Minuten
 - Stufe 3: 37 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit
- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem
- Bei Boiler Version: Zusätzlich mit integrierter Dampferzeugung mittels modernster Boilertechnologie

TECHNISCHE DATEN

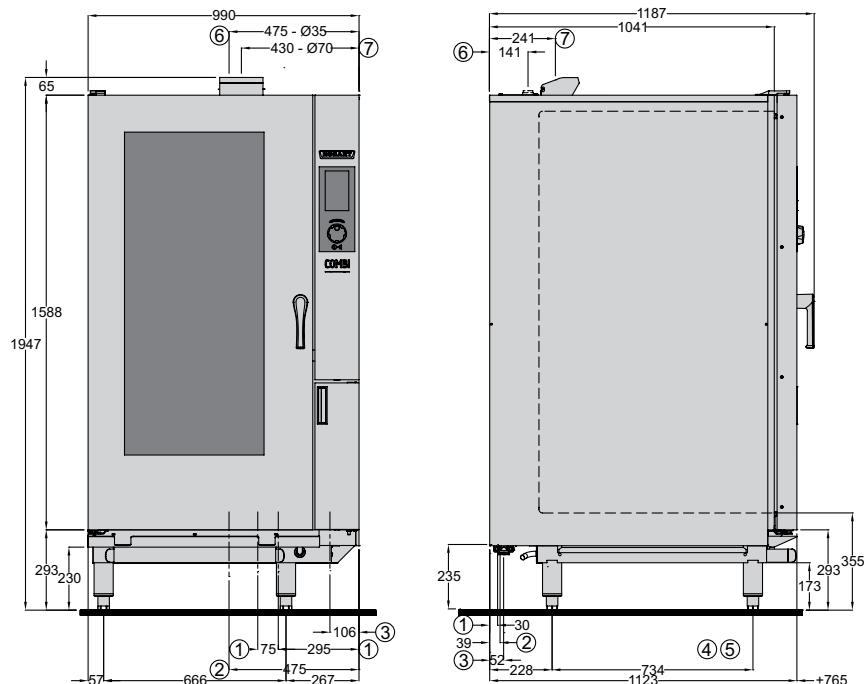
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	54,7 kW 81,3 A
Gesamtanschlusswert (Boiler)	54,7 kW 81,3 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M63)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI elektrisch beheizt
- Hordengestellwagen mit 20 Einschüben 2/1 GN, komplett aus Edelstahl, 65 mm Schienenabstand
- 6 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchtereulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
- Direkter Zugang zu den Garprogrammen sowie die Möglichkeit der Erstellung von 99 eigenen Rezepten
- Beschwadung, Hold-Funktion sowie Startzeitvorwahl
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne, Sicherheitstürverschluss
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HEJ202E	Heißluftdämpfer COMBI mit Injektionstechnologie und Hordengestellwagen 20 2/1 GN	30.110,-
HEB202E	Heißluftdämpfer COMBI mit Boiler und Hordengestellwagen 20 2/1 GN	30.595,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
OPELA	Vollautomatische Reinigung COMBI (nicht nachrüstbar)	870,-
ACKUSB	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
AC202CB102	Bankett-Tellerhordengestellwagen 20 Einschübe GN 2/1	3.523,-
AC202CB78	Bankett-Tellerhordengestellwagen 20 Einschübe GN 2/1	3.393,-
AC202CG65	Hordengestellwagen 20 Einschübe GN 2/1	2.536,-
AC202HB	Thermohaube 202	1.777,-
AC20KF	Fettfilter Kit, 20 Einschübe	503,-
AC20PP	Vorheizplatte 201/202	180,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
AC2K5G	Gitterrost 2/1 GN, 5 Stück pro Set	274,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAU-10	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	650,-



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme (optional):
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 17 Minuten
 - Stufe 2: 26 Minuten
 - Stufe 3: 36 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit
- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TECHNISCHE DATEN

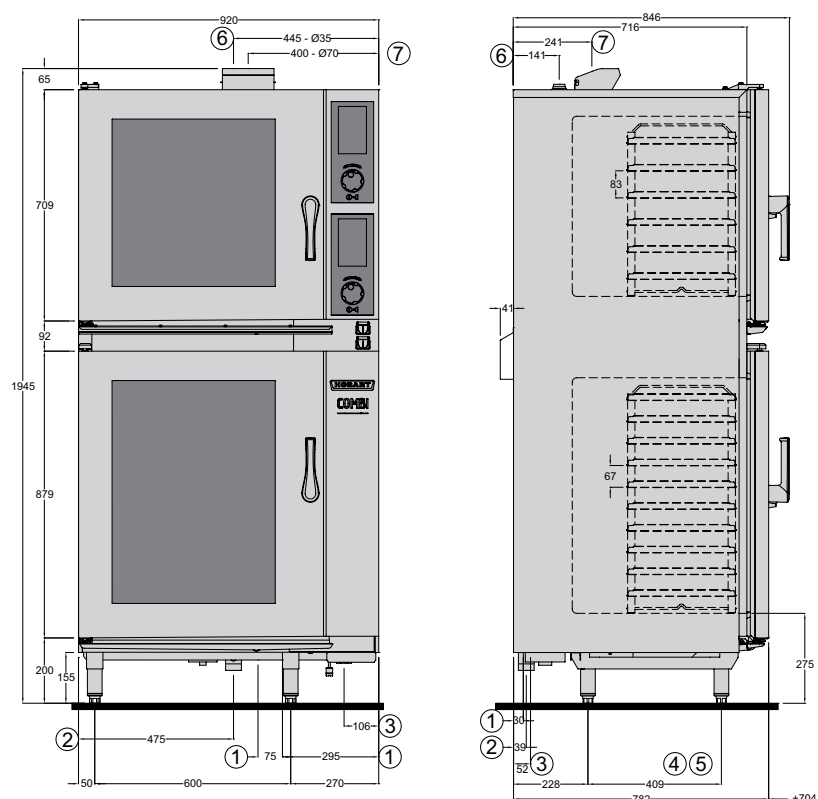
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	1x 24,6 kW 37,4 A oder: 1x 9,3 kW 1x 14,4 A und 1x 15,3 kW 23 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD
Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M40)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI elektrisch beheizt
- 1 x 6 Einschübe 1/1 GN mit 83 mm Schienenabstand
- 1 x 10 Einschübe 1/1 GN mit 67 mm Schienenabstand
- 6 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
- Direkter Zugang zu den Garprogrammen sowie die Möglichkeit der Erstellung von 99 eigenen Rezepten
- Beschwadung, Hold-Funktion sowie Startzeitvorwahl
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HEJ611E	Heißluftdämpfer COMBI mit Injektionstechnologie und herausnehmbaren Einhängestellen - Türanschlag links, Bedienpanel rechts	21.110,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
AC661KM	Fahrbare Ausführung COMBI TWINS	846,-
ACM61KSP*	Sicherheitstürverschluss	60,-
OP6&1PI*	Türanschlag rechts 061-101 (nicht nachrüstbar)	435,-
OPELA*	Vollautomatische Reinigung COMBI (nicht nachrüstbar)	870,-
ACKUSB*	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC*	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF*	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
AC061KE8*	Einhängegestell 061 (8 x 65 mm)	323,-
ACKEN*	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-11	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto	819,-

* Hinweis: Bitte beachten Sie, dass dieses Zubehör je Garraum bestellt werden muss.



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme (optional):
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 17 Minuten
 - Stufe 2: 26 Minuten
 - Stufe 3: 36 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit
- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TECHNISCHE DATEN

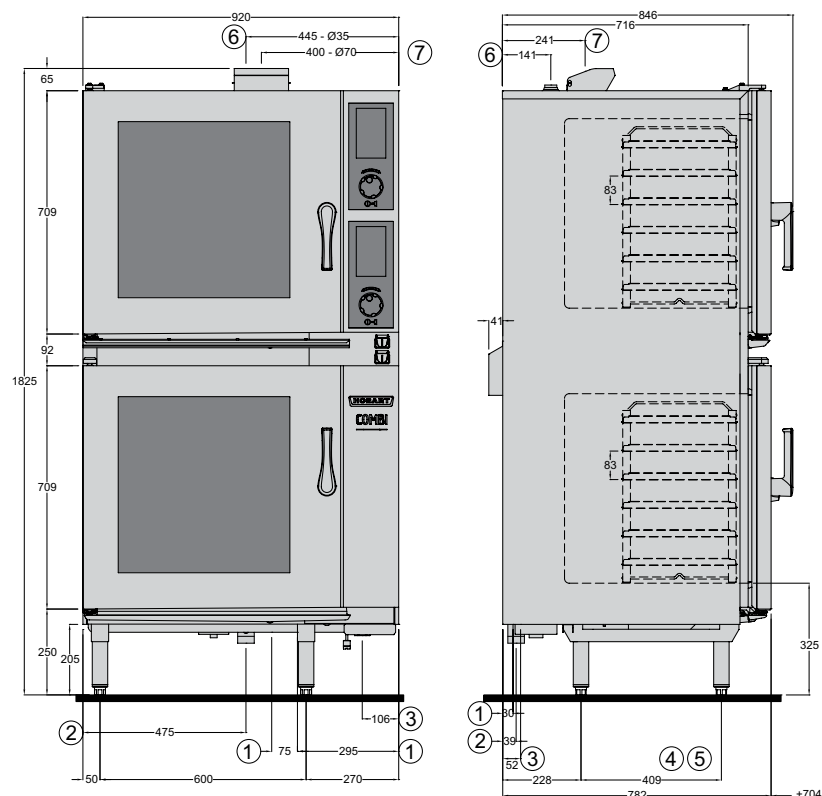
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	1x 18,6 kW 28,7 A oder: 2x 9,3 kW 2x 14,3 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD
Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M40)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI elektrisch beheizt
- 2 x 6 Einschübe 1/1 GN mit 83 mm Schienenabstand
- 6 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
- Direkter Zugang zu den Garprogrammen sowie die Möglichkeit der Erstellung von 99 eigenen Rezepten
- Beschwadung, Hold-Funktion sowie Startzeitvorwahl
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HEJ661E	Heißluftdämpfer COMBI mit Injektionstechnologie und herausnehmbaren Einhänggestellen - Türanschlag links, Bedienpanel rechts	17.710,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
AC661KM	Fahrbare Ausführung COMBI TWINS	846,-
ACM61KSP*	Sicherheitstürverschluss	60,-
OP6&1PI*	Türanschlag rechts 061-101 (nicht nachrüstbar)	435,-
OPELA*	Vollautomatische Reinigung COMBI (nicht nachrüstbar)	870,-
ACKUSB*	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC*	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF*	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
AC061KE8*	Einhängegestell 061 (8 x 65 mm)	323,-
ACKEN*	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUF-11	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto	819,-

* Hinweis: Bitte beachten Sie, dass dieses Zubehör je Garraum bestellt werden muss.



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme:
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich, programmierbar und schnell
 - Niedriger Wasserverbrauch durch geschlossenen Kreislauf
 - Programme:
 - Stufe 1: 31 Minuten
 - Stufe 2: 35 Minuten
 - Stufe 3: 51 Minuten
 - Trocknung: 4 Minuten
 - Spülen: 4 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit
- FastPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch, graphische Darstellung in Textform und mit Bildern möglich
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TECHNISCHE DATEN

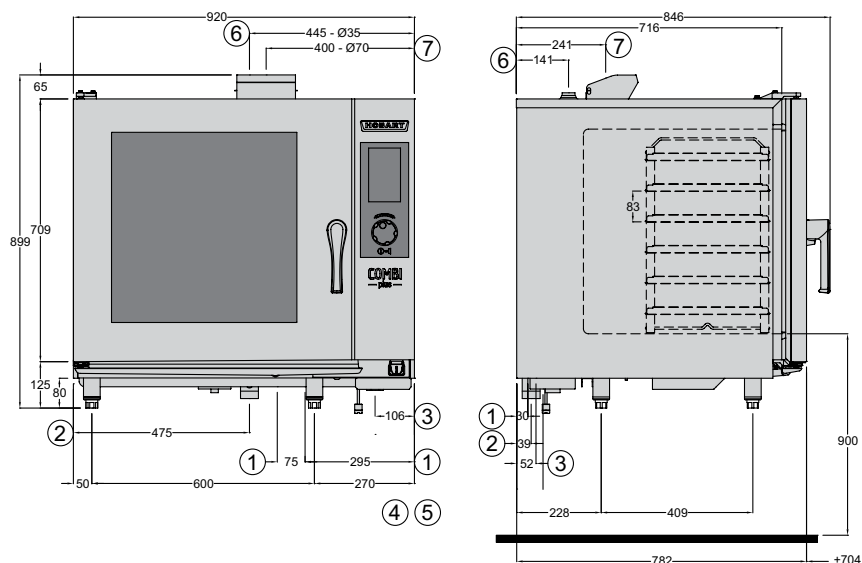
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	9,3 kW 14,3 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI-plus elektrisch beheizt
- 6 Einschübe 1/1 GN mit 83 mm Schienenabstand
- 7 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
 - Delta T für ein schonendes Garen
- 80 gespeicherte Rezepte mit möglicher Anpassung des Garpunkts und der Farbgebung. Möglichkeit der Erstellung eigener Rezepte. Anzeige in Textform oder mit Bildern über die im Kombidämpfer integrierte Bibliothek
- Software zur Rückverfolgbarkeit, geliefert mit dem Kombidämpfer. Ein- und Auslesen von Rezepten per Computer. Interaktiver Diagnostic Bildschirm
- Beschwadung, Hold-Funktion, Startzeitvorwahl sowie MultiTimer, welcher die Programmierung der Garzeit pro Einschub regelt
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler, USB-Schnittstelle sowie Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HPJ061E	Heißluftdämpfer COMBI-plus mit Injektionstechnologie und herausnehmbaren Einhängestellen - Türanschlag links, Bedienpanel rechts	10.755,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACM61KSP	Sicherheitstürverschluss	60,-
OP6&1PI	Türanschlag rechts 061-101 (nicht nachrüstbar)	435,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
AC061KE8	Einhängegestell 061 (8 x 65 mm)	323,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
AC6&1KDE	Schlauchbrause, einholbar Kit	578,-
HAC6&1HCE	Kondensationsabzugshaube 061 und 101	4.278,-
00-740420-000	Untergestell, mit geschlossenem Ablagefach und 6 Einschüben für GN 1/1	1.642,-
00-740421-000	Fahrbares Untergestell, mit geschlossenem Ablagefach und 6 Einschüben für GN 1/1	1.852,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-9	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	527,-
ASAUf-33	Installation und Inbetriebnahme Kondensationsabzugshaube- netto	200,-



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme:
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich, programmierbar und schnell
 - Niedriger Wasserverbrauch durch geschlossenen Kreislauf
 - Programme:
 - Stufe 1: 31 Minuten
 - Stufe 2: 35 Minuten
 - Stufe 3: 51 Minuten
 - Trocknung: 4 Minuten
 - Spülen: 4 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit
- FastPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch, graphische Darstellung in Textform und mit Bildern möglich
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TECHNISCHE DATEN

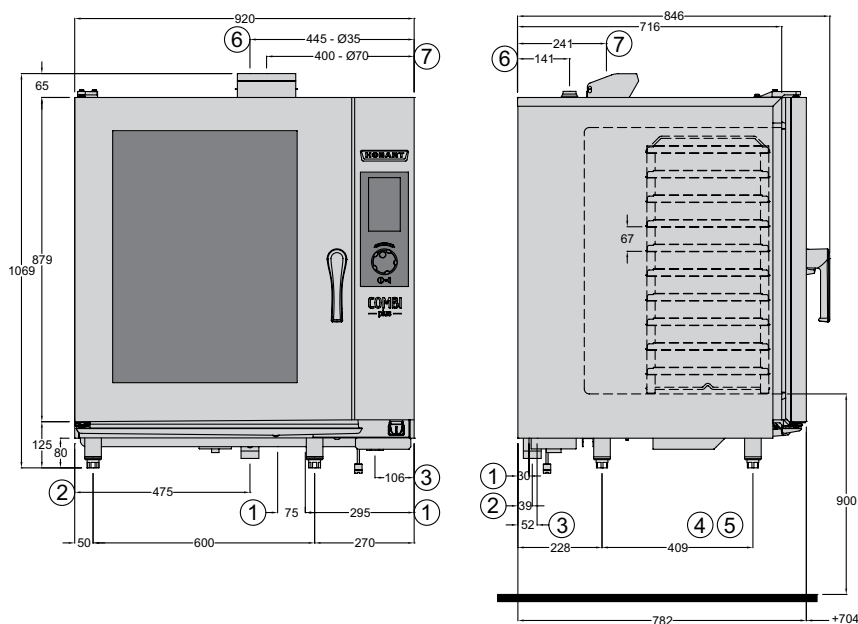
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	15,3 kW 23 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD
Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI-plus elektrisch beheizt
- 10 Einschübe 1/1 GN mit 67 mm Schienenabstand
- 7 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
 - Delta T für ein schonendes Garen
- 80 gespeicherte Rezepte mit möglicher Anpassung des Garpunkts und der Farbgebung. Möglichkeit der Erstellung eigener Rezepte. Anzeige in Textform oder mit Bildern über die im Kombidämpfer integrierte Bibliothek
- Software zur Rückverfolgbarkeit, geliefert mit dem Kombidämpfer. Ein- und Auslesen von Rezepten per Computer. Interaktiver Diagnostic Bildschirm
- Beschwadung, Hold-Funktion, Startzeitvorwahl sowie MultiTimer, welcher die Programmierung der Garzeit pro Einschub regelt
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler, USB-Schnittstelle sowie Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HPJ101E	Heißluftdämpfer COMBI-plus mit Injektionstechnologie und herausnehmbaren Einhängestellen - Türanschlag links, Bedienpanel rechts	14.505,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACM61KSP	Sicherheitstürverschluss	60,-
OP6&1PI	Türanschlag rechts 061-101 (nicht nachrüstbar)	435,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
AC101KE20	Zusätzliches Set Einhängestellen 20 Einschübe	485,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
AC101CG67	GN Wagen 101 / Oberteil (67 mm)	758,-
AC101CB30	Bankett-Tellerhordengestellwagen (Modul) 10 Einschübe GN 1/1	1.765,-
AC101CRB	Bankett-Einfahrrahmen GN 1/1	161,-
AC101TCB	Transportwagen für Bankett-Tellerhordengestellwagen oder Hordengestellwagen 10 Einschübe GN1/1	833,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
AC6&1KDE	Schlauchbrause, einholbar Kit	578,-
HAC6&1IHCE	Kondensationsabzugshaube 061 und 101	4.278,-
AC101HB	Thermohaube 101	833,-
00-740420-000	Untergestell, mit geschlossenem Ablagefach und 6 Einschüben für GN 1/1	1.642,-
00-740421-000	Fahrbares Untergestell, mit geschlossenem Ablagefach und 6 Einschüben für GN 1/1	1.852,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAU-9	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	527,-
ASAU-33	Installation und Inbetriebnahme Kondensationsabzugshaube- netto	200,-

KUNDENNUTZEN



- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme:
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich, programmierbar und schnell
 - Niedriger Wasserverbrauch durch geschlossenen Kreislauf
 - Programme:
 - Stufe 1: 31 Minuten
 - Stufe 2: 35 Minuten
 - Stufe 3: 51 Minuten
 - Trocknung: 4 Minuten
 - Spülen: 4 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit
- FastPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch, graphische Darstellung in Textform und mit Bildern möglich
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TECHNISCHE DATEN

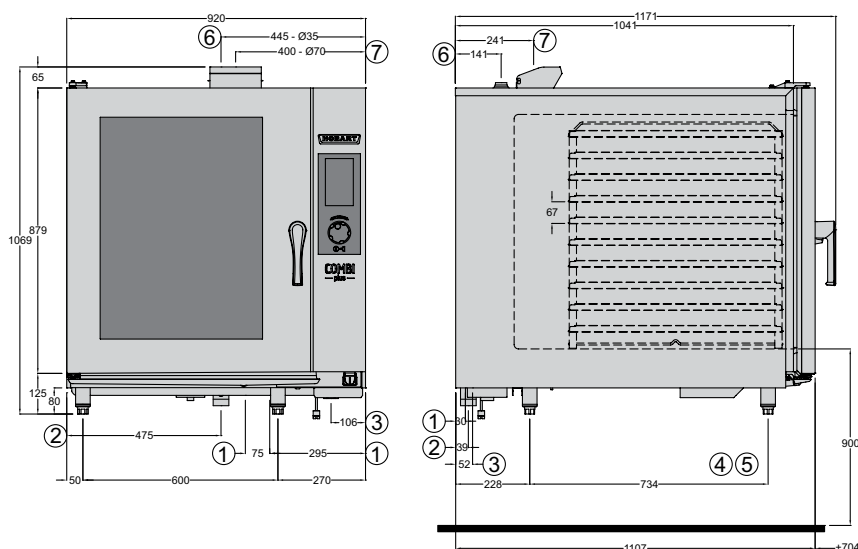
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	24,3 kW 36,1 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD
Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M40)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI-plus elektrisch beheizt
- 10 Einschübe 2/1 GN mit 67 mm Schienenabstand
- 7 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
 - Delta T für ein schonendes Garen
- 80 gespeicherte Rezepte mit möglicher Anpassung des Garpunkts und der Farbgebung. Möglichkeit der Erstellung eigener Rezepte. Anzeige in Textform oder mit Bildern über die im Kombidämpfer integrierte Bibliothek
- Software zur Rückverfolgbarkeit, geliefert mit dem Kombidämpfer. Ein- und Auslesen von Rezepten per Computer. Interaktiver Diagnostic Bildschirm
- Beschwadung, Hold-Funktion, Startzeitvorwahl sowie MultiTimer, welcher die Programmierung der Garzeit pro Einschub regelt
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler, USB-Schnittstelle sowie Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HPJ102E	Heißluftdämpfer COMBI-plus mit Injektionstechnologie und herausnehmbaren Einhängestellen - Türanschlag links, Bedienpanel rechts	20.145,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACM61KSP	Sicherheitstürverschluss	60,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
AC102CG65	Hordengestellwagen (Modul) 10 Einschübe GN 2/1	913,-
AC102CRB	Bankett-Einfahrrahmen GN 2/1	261,-
AC102TCB	Transportwagen für Bankett-Tellerhordengestellwagen oder Hordengestellwagen 10 Einschübe GN2/1 (AC102CG65)	1.218,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
AC6&1KDE	Schlauchbrause, einholbar Kit	578,-
AC102PT	Untergestell 102	1.534,-
AC102KPP	Untergestell 102 Tür-Kit	249,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
AC2K5G	Gitterrost 2/1 GN, 5 Stück pro Set	274,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-9	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	527,-



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - 3 reversierende Lüfterräder
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen
- Effiziente Reinigungsprogramme:
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Niedriger Wasserverbrauch durch geschlossenen Kreislauf
 - Programme:
 - Stufe 1: 33 Minuten
 - Stufe 2: 37 Minuten
 - Stufe 3: 54 Minuten
 - Trocknung: 4 Minuten
 - Spülen: 4 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersicht sowie eine höhere Sicherheit
- FastPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch, graphische Darstellung in Textform und mit Bildern möglich
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TECHNISCHE DATEN

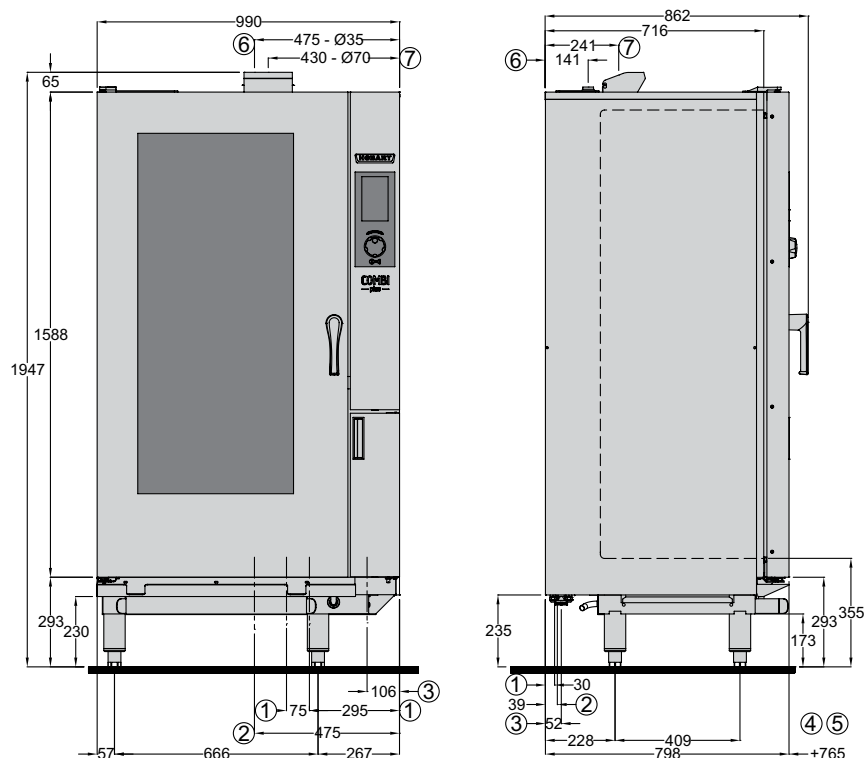
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	27,7 kW 42,2 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD
Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M63)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI-plus elektrisch beheizt
- Hordengestellwagen mit 20 Einschüben 1/1 GN, komplett aus Edelstahl, 65 mm Schienenabstand
- 7 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
 - Delta T für ein schonendes Garen
- 80 gespeicherte Rezepte mit möglicher Anpassung des Garpunkts und der Farbgebung. Möglichkeit der Erstellung eigener Rezepte. Anzeige in Textform oder mit Bildern über die im Kombidämpfer integrierte Bibliothek
- Software zur Rückverfolgbarkeit, geliefert mit dem Kombidämpfer. Ein- und Auslesen von Rezepten per Computer. Interaktiver Diagnostic Bildschirm
- Beschwadung, Hold-Funktion, Startzeitvorwahl sowie MultiTimer, welcher die Programmierung der Garzeit pro Einschub regelt
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne, Sicherheitstürverschluss
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler, USB-Schnittstelle sowie Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HPJ201E	Heißluftdämpfer COMBI-plus mit Injektionstechnologie und Hordengestellwagen 20 1/1 GN	25.225,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
AC201CB60	Bankett-Tellerhordengestellwagen 20 Einschübe GN 1/1 (60 Teller, 66 mm)	2.622,-
AC201CB40	Bankett-Tellerhordengestellwagen 20 Einschübe GN 1/1 (40 Teller, 100 mm)	2.497,-
AC201CG65	Hordengestellwagen 20 Einschübe GN 1/1	2.187,-
HAC201HCE	Kondensationsabzugshaube 201	5.126,-
AC201HB	Thermohaube 201	1.404,-
AC20PP	Vorheizplatte 201/202	180,-
AC20KF	Fettfilter Kit, 20 Einschübe	503,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-10	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	650,-
ASAUf-33	Installation und Inbetriebnahme Kondensationsabzugshaube- netto	200,-



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - 3 reversierende Lüfterräder
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen
- Effiziente Reinigungsprogramme:
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Niedriger Wasserverbrauch durch geschlossenen Kreislauf
 - Programme:
 - Stufe 1: 33 Minuten
 - Stufe 2: 37 Minuten
 - Stufe 3: 54 Minuten
 - Trocknung: 4 Minuten
 - Spülen: 4 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersicht sowie eine höhere Sicherheit
- FastPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch, graphische Darstellung in Textform und mit Bildern möglich
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TECHNISCHE DATEN

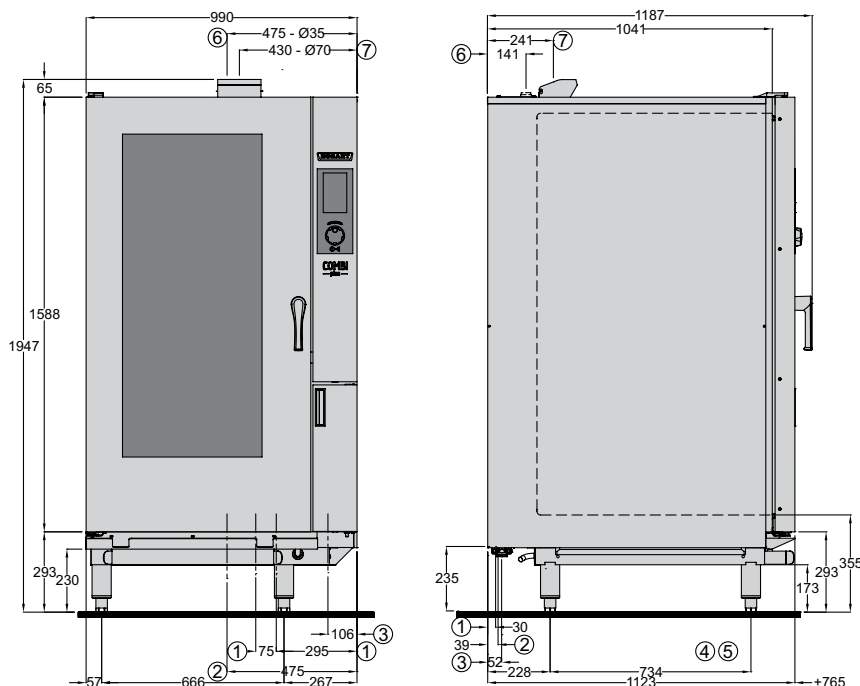
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	54,7 kW 81,3 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M63)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI-plus elektrisch beheizt
- Hordengestellwagen mit 20 Einschüben 2/1 GN, komplett aus Edelstahl, 65 mm Schienenabstand
- 7 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
 - Delta T für ein schonendes Garen
- 80 gespeicherte Rezepte mit möglicher Anpassung des Garpunkts und der Farbgebung. Möglichkeit der Erstellung eigener Rezepte. Anzeige in Textform oder mit Bildern über die im Kombidämpfer integrierte Bibliothek
- Software zur Rückverfolgbarkeit, geliefert mit dem Kombidämpfer. Ein- und Auslesen von Rezepten per Computer. Interaktiver Diagnostic Bildschirm
- Beschwadung, Hold-Funktion, Startzeitvorwahl sowie MultiTimer, welcher die Programmierung der Garzeit pro Einschub regelt
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne, Sicherheitstürverschluss
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler, USB-Schnittstelle sowie Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HPJ202E	Heißluftdämpfer COMBI-plus mit Injektionstechnologie und Hordengestellwagen 20 2/1 GN	34.340,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
AC202CB102	Bankett-Tellerhordengestellwagen 20 Einschübe GN 2/1	3.523,-
AC202CB78	Bankett-Tellerhordengestellwagen 20 Einschübe GN 2/1	3.393,-
AC202CG65	Hordengestellwagen 20 Einschübe GN 2/1	2.536,-
AC202HB	Thermohaube 202	1.777,-
AC20PP	Vorheizplatte 201/202	180,-
AC20KF	Fettfilter Kit, 20 Einschübe	503,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
AC2K5G	Gitterrost 2/1 GN, 5 Stück pro Set	274,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-10	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	650,-



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen
- Effiziente Reinigungsprogramme:
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Niedriger Wasserverbrauch durch geschlossenen Kreislauf
 - Programme:
 - Stufe 1: 31 Minuten
 - Stufe 2: 35 Minuten
 - Stufe 3: 51 Minuten
 - Trocknung: 4 Minuten
 - Spülen: 4 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit
- FastPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch, graphische Darstellung in Textform und mit Bildern möglich
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TECHNISCHE DATEN

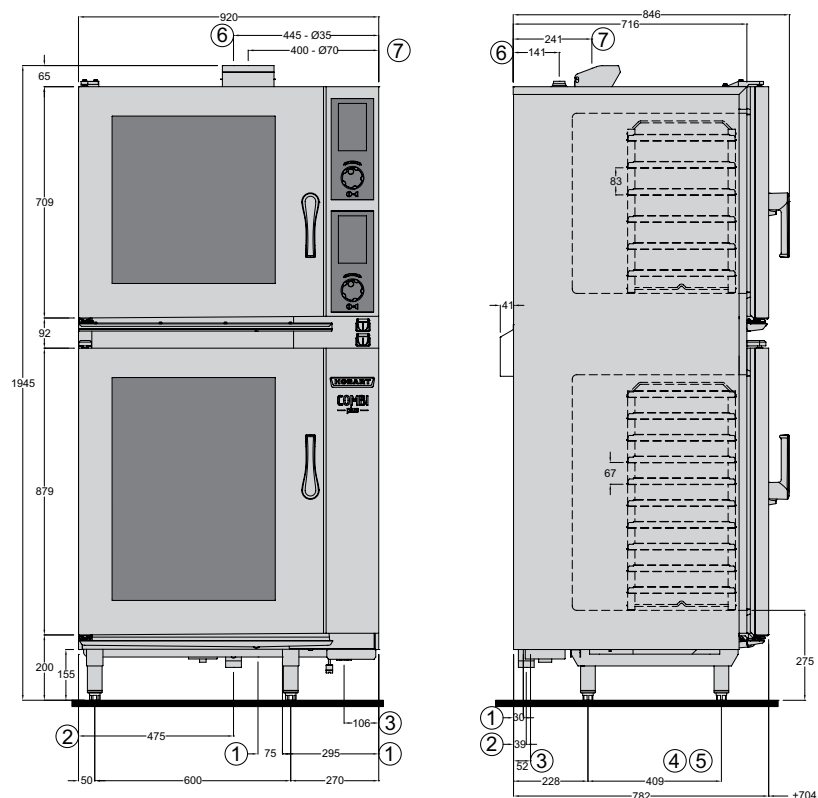
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	1x 24,6 kW 37,4 A oder: 1x 9,3 kW 1x 14,4 A und 1x 15,3 kW 23 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M40)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI-plus elektrisch beheizt
- 1 x 6 Einschübe 1/1 GN mit 83 mm Schienenabstand
- 1 x 10 Einschübe 1/1 GN mit 67 mm Schienenabstand
- 7 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
 - Delta T für ein schonendes Garen
- 80 gespeicherte Rezepte mit möglicher Anpassung des Garpunkts und der Farbgebung. Möglichkeit der Erstellung eigener Rezepte. Anzeige in Textform oder mit Bildern über die im Kombidämpfer integrierte Bibliothek
- Software zur Rückverfolgbarkeit, geliefert mit dem Kombidämpfer. Ein- und Auslesen von Rezepten per Computer. Interaktiver Diagnostic Bildschirm
- Beschwadung, Hold-Funktion, Startzeitvorwahl sowie MultiTimer, welcher die Programmierung der Garzeit pro Einschub regelt
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler, USB-Schnittstelle sowie Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HPJ611E	Heißluftdämpfer COMBI-plus mit Injektionstechnologie und herausnehmbaren Einhänggestellen - Türanschlag links, Bedienpanel rechts	27.430,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
AC661KM	Fahrbare Ausführung COMBI TWINS	846,-
ACM61KSP*	Sicherheitstürverschluss	60,-
OP6&1PI*	Türanschlag rechts 061-101 (nicht nachrüstbar)	435,-
ACSCF*	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
AC061KE8*	Einhängegestell 061 (8 x 65 mm)	323,-
AC101KE20*	Zusätzliches Set Eihängegestelle 20 Einschübe	485,-
ACKEN*	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-11	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto	819,-

* Hinweis: Bitte beachten Sie, dass dieses Zubehör je Garraum bestellt werden muss.



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen
- Effiziente Reinigungsprogramme:
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Niedriger Wasserverbrauch durch geschlossenen Kreislauf
 - Programme:
 - Stufe 1: 31 Minuten
 - Stufe 2: 35 Minuten
 - Stufe 3: 51 Minuten
 - Trocknung: 4 Minuten
 - Spülen: 4 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit
- FastPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch, graphische Darstellung in Textform und mit Bildern möglich
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TECHNISCHE DATEN

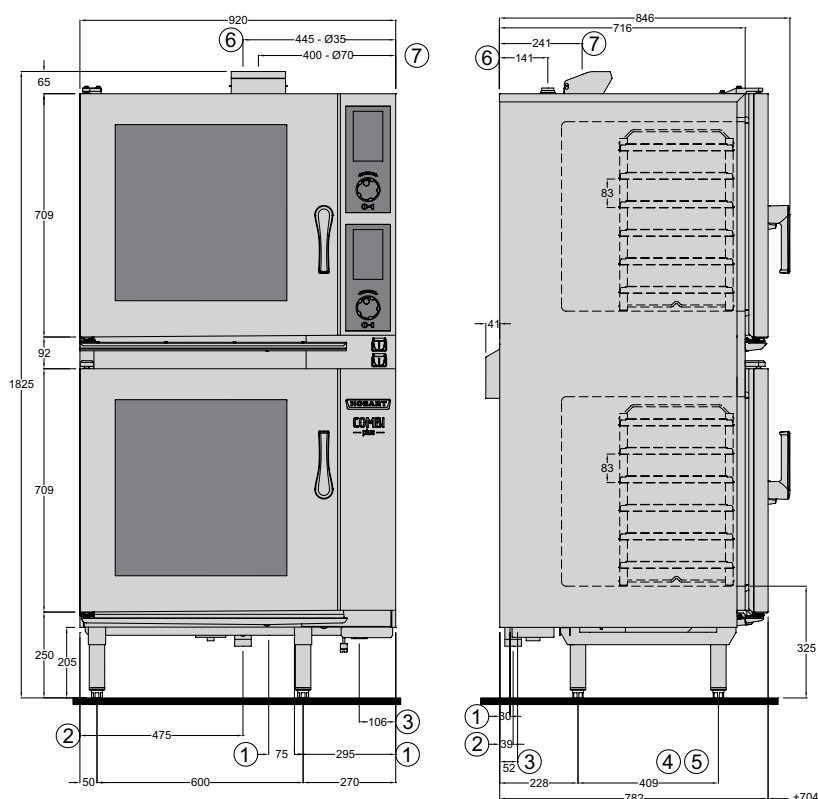
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	1x 18,6 kW 28,7 A oder: 2x 9,3 kW 2x 14,3 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	2x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M40)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	35 mm
(7) Wrasenabzug	70 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI-plus elektrisch beheizt
- 2 x 6 Einschübe 1/1 GN mit 83 mm Schienenabstand
- 7 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
 - Delta T für ein schonendes Garen
- 80 gespeicherte Rezepte mit möglicher Anpassung des Garpunkts und der Farbgebung. Möglichkeit der Erstellung eigener Rezepte. Anzeige in Textform oder mit Bildern über die im Kombidämpfer integrierte Bibliothek
- Software zur Rückverfolgbarkeit, geliefert mit dem Kombidämpfer. Ein- und Auslesen von Rezepten per Computer. Interaktiver Diagnostic Bildschirm
- Beschwadung, Hold-Funktion, Startzeitvorwahl sowie MultiTimer, welcher die Programmierung der Garzeit pro Einschub regelt
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Mehrpunkt-Kerntemperaturmessfühler, USB-Schnittstelle sowie Installationskit für den Anschluss des Heißluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HPJ661E	Heißluftdämpfer COMBI-plus mit Injektionstechnologie und herausnehmbaren Einhängestellen - Türanschlag links, Bedienpanel rechts	23.690,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
AC661KM	Fahrbare Ausführung COMBI TWINS	846,-
ACM61KSP*	Sicherheitstürverschluss	60,-
OP6&1PI*	Türanschlag rechts 061-101 (nicht nachrüstbar)	435,-
ACSCF*	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
AC061KE8*	Einhängegestell 061 (8 x 65 mm)	323,-
ACKEN*	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-11	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto	819,-

* Hinweis: Bitte beachten Sie, dass dieses Zubehör je Garraum bestellt werden muss.



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme:
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 19 Minuten
 - Stufe 2: 25 Minuten
 - Stufe 3: 35 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Längseinschub ermöglicht kompakte Geräteabmessungen
- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TECHNISCHE DATEN

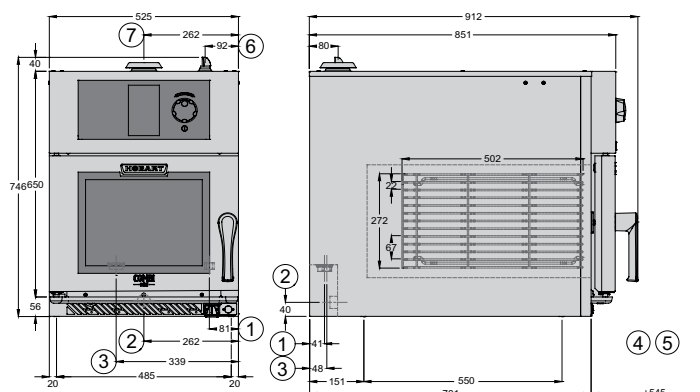
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	6,3 kW 10,4 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	Kaltes und enthärtetes Wasser G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	25 mm
(7) Wrasenabzug	55 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI-mini elektrisch beheizt
- 6 x 1/1 GN 20 mm tief oder 4 x 1/1 GN 50 mm tief (insgesamt 12 Einschubmöglichkeiten)
- 6 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
- Regenerieren
- Direkter Zugang zu den Garprogrammen sowie die Möglichkeit der Erstellung von 99 eigenen Rezepten
- Beschwadung, Hold-Funktion sowie Startzeitvorwahl
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Installationskit für den Anschluss des Heissluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HMJ061Ev2	Heißluftdämpfer COMBI-mini	8.260,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACM61KSP	Sicherheitstürverschluss	60,-
OPM6PI	Türanschlag rechts COMBI-mini 061	217,-
ACKUSB	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
HACM6HCE	Kondensationsabzugshaube COMBI-mini 061	2.217,-
ACM6PT	Untergestell COMBI-mini 061	652,-
ACM6K4P	4 FüÙe Kit für Tischaufstellung COMBI-mini 061	143,-
ACM6SM	Wandhalterung Kit COMBI-mini 061	373,-
ACM61KS	COMBI-mini Stapel-Kit 6 GN1/1	969,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-9	Aufstellung und Inbetriebnahme - netto	527,-
ASAUf-33	Installation und Inbetriebnahme Kondensationsabzugshaube- netto	200,-



KUNDENNUTZEN

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme:
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 19 Minuten
 - Stufe 2: 25 Minuten
 - Stufe 3: 35 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Längseinschub ermöglicht kompakte Geräteabmessungen
- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TECHNISCHE DATEN

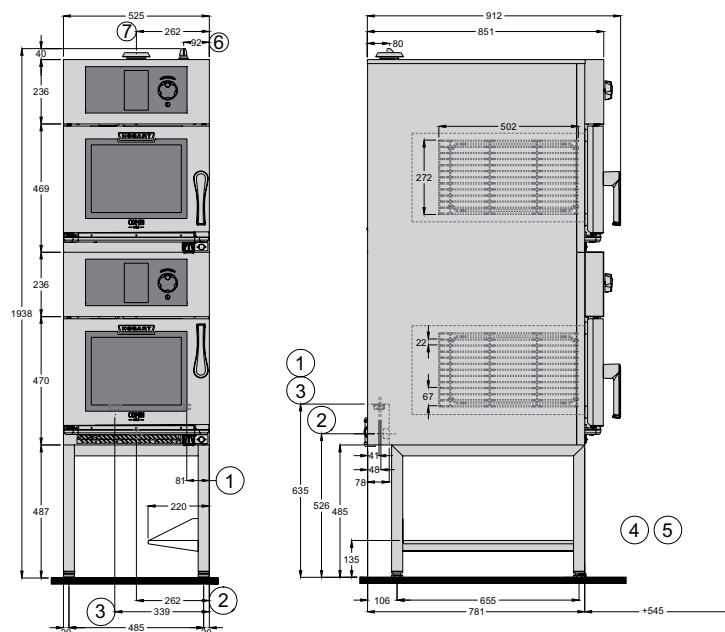
Fließdruck	1,5 - 6 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	12,5 kW 19,6 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	Kaltes und enthärtetes Wasser G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	25 mm
(7) Wrasenabzug	55 mm

ZEICHNUNG



BASISMODELL

- COMBI-mini elektrisch beheizt
- Garraum oben: 6 x 1/1 GN 20 mm tief oder 4 x 1/1 GN 50 mm tief (insgesamt 12 Einschubmöglichkeiten)
- Garraum unten: 6 x 1/1 GN 20 mm tief oder 4 x 1/1 GN 50 mm tief (insgesamt 12 Einschubmöglichkeiten)
- 6 Betriebsarten:
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Niedertemperatur Dampf von 30°C - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99°C - 105°C
 - Heißluft von 0°C - 250°C
 - Kombidampf von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0 - 100%)
 - Regenerieren
- Direkter Zugang zu den Garprogrammen sowie die Möglichkeit der Erstellung von 99 eigenen Rezepten
- Beschwadung, Hold-Funktion sowie Startzeitvorwahl
- Gerätetür mit 2-fach Wärmeschutzverglasung, Beleuchtung des Garraums durch LED-Panel in der Tür, steckbare Garraumdichtung vorne
- Außenliegender Anschluss für Kerntemperaturfühler
- Inklusive Installationskit für den Anschluss des Heissluftdämpfers

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HMJ661Ev2	Heißluftdämpfer COMBI-mini	16.725,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACM61KSP*	Sicherheitstürverschluss	60,-
ACKUSB*	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC*	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF*	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
ACKEN*	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
HACM66HCE	Kondensationsabzugshaube COMBI-mini 661	3.310,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUF-11	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto	819,-
ASAUF-33	Installation und Inbetriebnahme Kondensationsabzugshaube- netto	200,-

* Hinweis: Bitte beachten Sie, dass dieses Zubehör je Garraum bestellt werden muss.



KUNDENNUTZEN

- HOBART Kombidämpfer Serie und Trockendampf-Schnellgarer als Turmkombination in einem Gerät: Zwei Gartechniken in einer Einheit.
- Die zwei Geräte in einer Kombination ermöglichen Qualität auch beim schnellen Einsatz in der Küche.
- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür

HEISSLUFTDÄMPFER HEJ061E:

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme (optional):
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 17 Minuten
 - Stufe 2: 26 Minuten
 - Stufe 3: 36 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit

TROCKENDAMPF-SCHNELLGARER 205GTP:

- Schonendes, gesundes Garen: Dämpfen, Dünsten oder Blanchieren
- 3 verschiedene Druckstufen 0 / 0,5 / 1 bar zur individuellen Anpassung an das Gargut
- Extrem kurze Garzeiten
- Serienmäßig individuelles Temperaturprogramm (TP) 50 °C - 99 °C
- Elektronisch geregelte Programmabläufe
- Serienmäßig eingebaute Abdampfvernichtung mit Wrasenkondensation

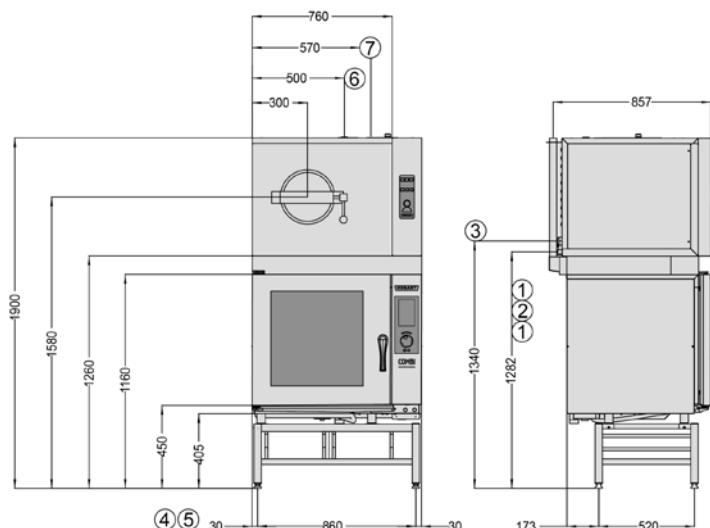
TECHNISCHE DATEN

Fließdruck	2 - 10 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	GTP: 18,2 kW 25,3 A (Multisetting 9,2 kW) COMBI: 9,3 kW 14,3 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	4x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2" + G 1"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M40 + M32)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	GTP: DN35 COMBI: 35 mm
(7) Wrasenabzug	100 x 50 mm

ZEICHNUNG



* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

BASISMODELL

- **Kombidämpfer: wie Basismodell HEJ061E**
- 6 Einschübe 1/1 GN mit 83 mm Schienenabstand
- 6 Betriebsarten im Kombidämpfer:
 - Heißluft von 0 - 250°C
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Kombidampf von 30 - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregelung von 0 - 100%)
 - Niedertemperatur Dampf von 30 - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99 - 105°C
 - Regenerieren
- **Trockendampf-Schnellgarer: wie Trockendampf-Schnellgarer Modell 205GTP**
- 1 Garkammer für 1/2 GN bis max. 138 mm tief
- 3 Druckstufen:
 - Drucklos: 50°C - 99°C
 - 0.5 bar: ca. 111°C
 - 1 bar: ca. 121°C

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HT2061E	TOWER mit Trockendampf-Schnellgarer 205GTP - Heißluftdämpfer COMBI HEJ061E inkl. Untergestell	41.785,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACM61KSP	Sicherheitstürverschluss	60,-
OPELA	Vollautomatische Reinigung COMBI (nicht nachrüstbar)	870,-
ACKUSB	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
ACKSPT	Datenkabel für Verbindung mit dem PC (2 x 10 m Kit)	485,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-11	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto	819,-



KUNDENNUTZEN

- HOBART Kombidämpfer Serie und Trockendampf-Schnellgarer als Turmkombination in einem Gerät: Zwei Gartechiken in einer Einheit.
- Die zwei Geräte in einer Kombination ermöglichen Qualität auch beim schnellen Einsatz in der Küche.
- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür

HEISLUFTDÄMPFER HEJ101E:

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme (optional):
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 17 Minuten
 - Stufe 2: 26 Minuten
 - Stufe 3: 36 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit

TROCKENDAMPF-SCHNELLGARER 205GTP:

- Schonendes, gesundes Garen: Dämpfen, Dünsten oder Blanchieren
- 3 verschiedene Druckstufen 0 / 0,5 / 1 bar zur individuellen Anpassung an das Gargut
- Extrem kurze Garzeiten
- Serienmäßig individuelles Temperaturprogramm (TP) 50 °C - 99 °C
- Elektronisch geregelte Programmabläufe
- Serienmäßig eingebaute Abdampfvernichtung mit Wrasenkondensation

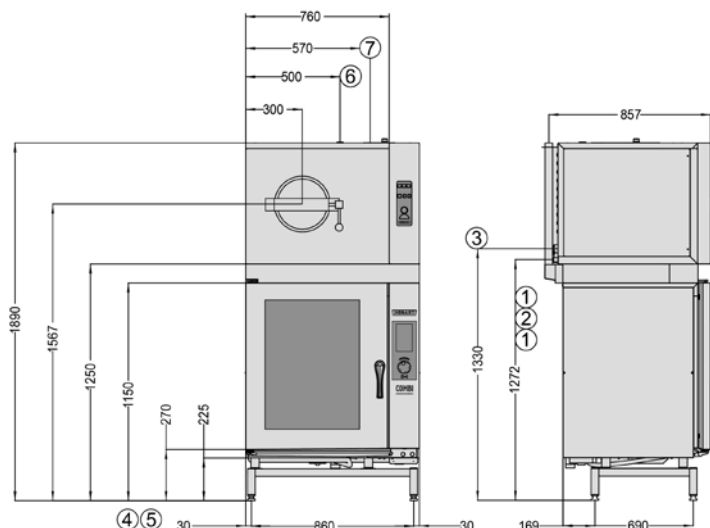
TECHNISCHE DATEN

Fließdruck	2 - 10 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	GTP: 18,2 kW 25,3 A (Multisetting 9,2 kW) COMBI: 15,3 kW 23 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	4x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2" + G 1"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M40 + M32)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	GTP: DN35 COMBI: 35 mm
(7) Wrasenabzug	100 x 50 mm

ZEICHNUNG



* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

BASISMODELL

- **Kombidämpfer: wie Basismodell HEJ101E**
- 10 Einschübe 1/1 GN mit 67 mm Schienenabstand
- 6 Betriebsarten im Kombidämpfer:
 - Heißluft von 0 - 250°C
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Kombidampf von 30 - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregelung von 0 - 100%)
 - Niedertemperatur Dampf von 30 - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99 - 105°C
 - Regenerieren
- **Trockendampf-Schnellgarer: wie Trockendampf-Schnellgarer Modell 205GTP**
- 1 Garkammer für 1/2 GN bis max. 138 mm tief
- 3 Druckstufen:
 - Drucklos: 50°C - 99°C
 - 0.5 bar: ca. 111°C
 - 1 bar: ca. 121°C

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HT2101E	TOWER mit Trockendampf-Schnellgarer 205GTP - Heißluftdämpfer COMBI HEJ101E inkl. Untergestell	45.480,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACM61KSP	Sicherheitstürverschluss	60,-
OPELA	Vollautomatische Reinigung COMBI (nicht nachrüstbar)	870,-
ACKUSB	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
ACKSPT	Datenkabel für Verbindung mit dem PC (2 x 10 m Kit)	485,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUUF-11	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto	819,-



KUNDENNUTZEN

- HOBART Kombidämpfer Serie und Trockendampf-Schnellgarer als Turmkombination in einem Gerät: Zwei Gartechniken in einer Einheit.
- Die zwei Geräte in einer Kombination ermöglichen Qualität auch beim schnellen Einsatz in der Küche.

HEISSLUFTDÄMPFER HEJ061E:

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme (optional):
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 17 Minuten
 - Stufe 2: 26 Minuten
 - Stufe 3: 36 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit

- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TROCKENDAMPF-SCHNELLGARER 305GTP:

- Schonendes, gesundes Garen: Dämpfen, Dünsten oder Blanchieren
- 3 verschiedene Druckstufen 0 / 0,5 / 1 bar zur individuellen Anpassung an das Gargut
- Extrem kurze Garzeiten
- Serienmäßig individuelles Temperaturprogramm (TP) 50 °C - 99 °C
- Elektronisch geregelte Programmabläufe
- Serienmäßig eingebaute Abdampfvernichtung mit Wrasenkondensation

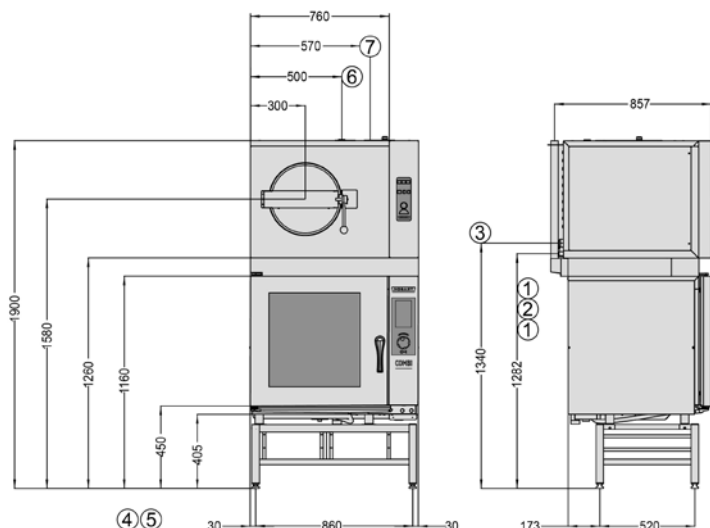
TECHNISCHE DATEN

Fließdruck	2 - 10 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	GTP: 27,2 kW 38,5 A (Multisetting 18,2 kW) COMBI: 9,3 kW 14,3 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	4x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2" + G 1"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M40 + M32)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	GTP: DN35 COMBI: 35 mm
(7) Wrasenabzug	100 x 50 mm

ZEICHNUNG



* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

BASISMODELL

- **Kombidämpfer: wie Basismodell HEJ061E**
- 6 Einschübe 1/1 GN mit 83 mm Schienenabstand
- 6 Betriebsarten im Kombidämpfer:
 - Heißluft von 0 - 250°C
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Kombidampf von 30 - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregelung von 0 - 100%)
 - Niedertemperatur Dampf von 30 - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99 - 105°C
 - Regenerieren
- **Trockendampf-Schnellgarer: wie Trockendampf-Schnellgarer Modell 305GTP**
- 1 Garkammer für 3 x 1/1 GN bis max. 65 mm Tiefe
- oder 2 x 1/1 GN bis max. 100 mm Tiefe
- oder 1 x 1/1 GN bis max. 200 mm Tiefe
- 3 Druckstufen:
 - Drucklos: 50°C - 99°C
 - 0.5 bar: ca. 111°C
 - 1 bar: ca. 121°C

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HT3061E	TOWER mit Trockendampf-Schnellgarer 305GTP - Heißluftdämpfer COMBI HEJ061E inkl. Untergestell	43.550,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACM61KSP	Sicherheitstürverschluss	60,-
OPELA	Vollautomatische Reinigung COMBI (nicht nachrüstbar)	870,-
ACKUSB	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
ACKSPT	Datenkabel für Verbindung mit dem PC (2 x 10 m Kit)	485,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-11	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto	819,-



KUNDENNUTZEN

- HOBART Kombidämpfer Serie und Trockendampf-Schnellgarer als Turmkombination in einem Gerät: Zwei Gartechniken in einer Einheit.
- Die zwei Geräte in einer Kombination ermöglichen Qualität auch beim schnellen Einsatz in der Küche.

HEISSLUFTDÄMPFER HEJ101E:

- Gleichmäßigkeit im Garprozess:
 - Reversierendes Lüfterrad
 - Durchlässiges Trenngitter zwischen Lüfter und Garraum
 - Mit leistungsstarkem Lüfter
- Schnelligkeit im Garprozess:
 - Effiziente und schnelle Dampferzeugung durch modernste Einspritztechnologie
 - Schneller Temperaturübergang durch offenes Trenngitter
 - Cool-Down Funktion ermöglicht schnelles Abkühlen im Garraum
- Effiziente Reinigungsprogramme (optional):
 - Vollautomatisch, wirtschaftlich und schnell
 - Programme:
 - Stufe 1: 17 Minuten
 - Stufe 2: 26 Minuten
 - Stufe 3: 36 Minuten
 - Spülen: 2 Minuten
- Quereinschub in den Garraum ermöglicht ein einfacheres Handling, eine bessere Übersichtlichkeit sowie eine höhere Sicherheit

- VisioPad: Glas-Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas, übersichtlich, intuitiv und ergonomisch
- AirControl: Stufenlos einstellbarer und reversierbarer großer Lüfter
- JetControl: Modernste Einspritztechnologie sowie schnelle Abkühlung des Garraums bei geschlossener Tür
- CoreControl: Bedarfsgerechte Energiezufuhr im Garprozess mit Soll-/Istwertanzeige
- TwinControl: Patentiertes System ermöglicht sicheres Arbeiten durch Warnanzeigen und Selbstdiagnosesystem

TROCKENDAMPF-SCHNELLGARER 305GTP:

- Schonendes, gesundes Garen: Dämpfen, Dünsten oder Blanchieren
- 3 verschiedene Druckstufen 0 / 0,5 / 1 bar zur individuellen Anpassung an das Gargut
- Extrem kurze Garzeiten
- Serienmäßig individuelles Temperaturprogramm (TP) 50 °C - 99 °C
- Elektronisch geregelte Programmabläufe
- Serienmäßig eingebaute Abdampfvernichtung mit Wrasenkondensation

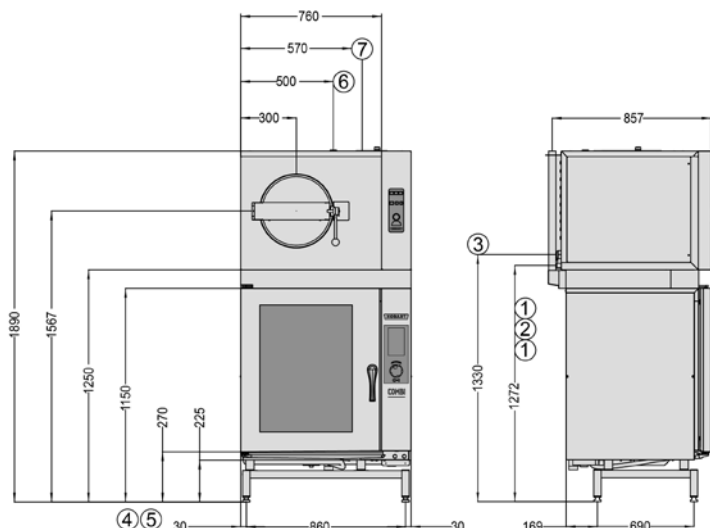
TECHNISCHE DATEN

Fließdruck	2 - 10 bar
Empfohlene Wasserhärte	0 - 3 °dH*
Gesamtanschlusswert (Jet)	GTP: 27,2 kW 38,5 A COMBI: 15,3 kW 23 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)

ANSCHLÜSSE

(1) Frischwasseranschluss	4x G 3/4"
(2) Ablaufanschluss	G 1 1/2" + G 1"
(3) Elektr. Kabelzuführung	400 / 50 / 3 / N / PE (M40 + M32)
(4) Ansaugschlauch für Reiniger	2000 mm
(5) Anschluss Potentialausgleich	M5
(6) Entlüftung	GTP: DN35 COMBI: 35 mm
(7) Wrasenabzug	100 x 50 mm

ZEICHNUNG



* Zum Schutz des Heissluftdämpfers vor Verkalkung empfehlen wir ab einer Wasserhärte von 3°dH eine externe Teilentsalzung der Produktgruppe HYDROLINE STEAM CD. Die Installation muss gem. EN 61770 / EN 1717 erfolgen. Die entsprechende Rückflussverhinderung Typ CA befindet sich im beiliegenden Installationskit.

BASISMODELL

- **Kombidämpfer: wie Basismodell HEJ101E**
- 10 Einschübe 1/1 GN mit 67 mm Schienenabstand
- 6 Betriebsarten im Kombidämpfer:
 - Heißluft von 0 - 250°C
 - Gesättigter Dampf bei 98°C
 - Kombidampf von 30 - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregelung von 0 - 100%)
 - Niedertemperatur Dampf von 30 - 97°C
 - Überhitzter Dampf von 99 - 105°C
 - Regenerieren
- **Trockendampf-Schnellgarer: wie Trockendampf-Schnellgarer Modell 305GTP**
- 1 Garkammer für 3 x 1/1 GN bis max. 65 mm Tiefe
- oder 2 x 1/1 GN bis max. 100 mm Tiefe
- oder 1 x 1/1 GN bis max. 200 mm Tiefe
- 3 Druckstufen:
 - Drucklos: 50°C - 99°C
 - 0.5 bar: ca. 111°C
 - 1 bar: ca. 121°C










BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HT3101E	TOWER mit Trockendampf-Schnellgarer 305GTP - Heißluftdämpfer COMBI HEJ101E inkl. Untergestell	47.235,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
ACM61KSP	Sicherheitstürverschluss	60,-
OPELA	Vollautomatische Reinigung COMBI (nicht nachrüstbar)	870,-
ACKUSB	USB-Anschluss Set	105,-
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler	568,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt	568,-
ACKEN	Energieoptimierungs Kit Connex	124,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit	261,-
ACKSPT	Datenkabel für Verbindung mit dem PC (2 x 10 m Kit)	485,-
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set	87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set	130,-
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)	182,-
ASAUf-11	Aufstellung (inkl. Inbetriebnahme) - netto	819,-

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG		€
	Gitterroste		
AC1K3G	Gitterrost 1/1 GN, 3 Stück pro Set		87,-
AC1K5G	Gitterrost 1/1 GN, 5 Stück pro Set		130,-
AC2K5G	Gitterrost 2/1 GN, 5 Stück pro Set		274,-
	Hordengestell-Transport-Wagen		
AC202CG65	Hordengestellwagen 20 Einschübe GN 2/1		2.536,-
AC202CB102	Bankett-Tellerhordengestellwagen 20 Einschübe GN 2/1		3.523,-
AC202CB78	Bankett-Tellerhordengestellwagen 20 Einschübe GN 2/1		3.393,-
AC201CG65	Hordengestellwagen 20 Einschübe GN 1/1		2.187,-
AC201CB60	Bankett-Tellerhordengestellwagen 20 Einschübe GN 1/1 (60 Teller, 66 mm)		2.622,-

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG		€
AC201CB40	Bankett-Tellerhordengestellwagen 20 Einschübe GN 1/1 (40 Teller, 100 mm)		2.497,-
AC102TCB	Transportwagen für Bankett-Tellerhordengestellwagen oder Hordengestellwagen 10 Einschübe GN2/1 (AC102CG65)		1.218,-
AC101TCB	Transportwagen für Bankett-Tellerhordengestellwagen oder Hordengestellwagen 10 Einschübe GN1/1		833,-
Montagekits & Zubehör			
AC6&1KDE	Schlauchbrause, einholbar Kit		578,-
ACKDI	Schlauchbrause, lose Kit		261,-
ACKUSB	USB-Anschluss Set		105,-
ACKSPT	Datenkabel für Verbindung mit dem PC (2 x 10 m Kit)		485,-
ACSCF	Steckbarer Sous-vide-Messfühler 1 Punkt		568,-
ACSC	Steckbarer Kerntemperatur-Messfühler		568,-
AC20KF	Fettfilter Kit, 20 Einschübe		503,-

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG		€
AC20PP	Vorheizplatte 201/202		180,-
AC061KE8	Einhängegestell 061 (8 x 65 mm)		323,-
AC101CB30	Bankett-Tellerhordengestellwagen (Modul) 10 Einschübe GN 1/1		1.765,-
AC102CG65	Hordengestellwagen (Modul) 10 Einschübe GN 2/1		913,-
AC102CRB	Bankett-Einfahrrahmen GN 2/1		261,-
AC101KE20	Zusätzliches Set Eihängegestelle 20 Einschübe		485,-
AC101CRB	Bankett-Einfahrrahmen GN 1/1		161,-
AC101CG65	Hordengestellwagen (Modul) 10 Einschübe GN 1/1		1.932,-
ACM61KSP	Sicherheitstürverschluss		60,-
AC661KM	Fahrbare Ausführung COMBI TWINS		846,-
	Zusatz-ausstattung		
00-740420-000	Untergestell, mit geschlossenem Ablagefach und 6 Einschüben für GN 1/1		1.642,-
00-740421-000	Fahrbares Untergestell, mit geschlossenem Ablagefach und 6 Einschüben für GN 1/1		1.852,-
AC102KPP	Untergestell 102 Tür-Kit		249,-
AC102PT	Untergestell 102		1.534,-
ACM6PT	Untergestell COMBI-mini 061		652,-
AC101HB	Thermohaube 101		833,-
AC201HB	Thermohaube 201		1.404,-
AC202HB	Thermohaube 202		1.777,-
AC6&11PT	Untergestell, mit 7 Einschüben für GN 1/1		1.287,-
AC6&11KPPv2	Tür-Kit für AC6&11PT		338,-
HAC6&11HCE	Kondensationsabzugshaube 061 und 101		4.278,-
HACM66HCE	Kondensationsabzugshaube COMBI-mini 661		3.310,-
HACM6HCE	Kondensationsabzugshaube COMBI-mini 061		2.217,-
HAC201HCE	Kondensationsabzugshaube 201		5.126,-



II WASSERAUFBEREITUNG & CHEMIE

II. Wasseraufbereitung und Spülchemie

Wasseraufbereitung

Teilentsalzung HYDROLINE STEAM CD.....	2
Teilentsalzung HYDROLINE PURITY C500 STEAM	4

Reinigungschemie

Reinigungschemie HYLINE	6
-------------------------------	---


KUNDENNUTZEN

- Schützt Küchengeräte zum Dampfgaren und Backen vor Verkalken.
- Schützt kleinste Düsen von Dampfgarern und Backöfen optimal vor Verkalken.
- Schützt Glasscheiben vor Korrosion.
- Einfacher Wechsel der innenliegenden Kartusche ohne Werkzeug.
- Verbleibende Kapazität kann direkt über digitale Anzeige im Filter-Kopf abgelesen werden.
- Zu- und Ablaufschlauch müssen beim Kartuschenwechsel nicht entfernt werden.
- Stehende und liegende Installation möglich.
- Sicherungseinrichtung nach DIN EN 1717 bereits im Druckbehälterdeckel integriert.

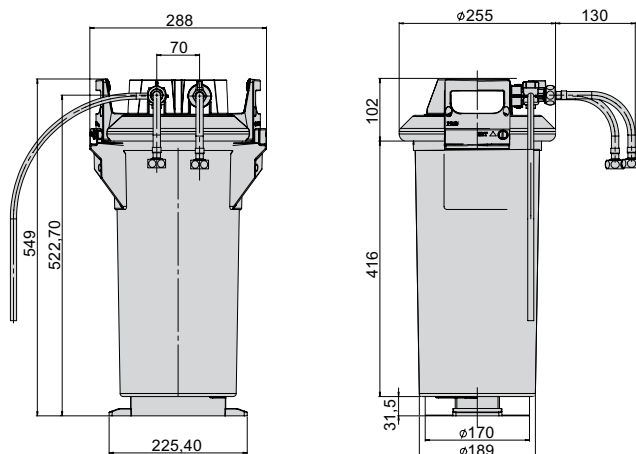
TECHNISCHE DATEN

Gewicht mit / ohne Verpackung	24 / 18 kg
Max. Härte Zulaufwasser	35 °dH
Leistung	10.800 l bei 10 °dH
Kontinuierlich	1,7 l/min

Hinweis: Der Biegeradius der Anschlusschläuche für die HYDROLINE Entsalzungssysteme beträgt 130 mm. Bei beengten Platzverhältnissen wird der 90°-Anschlusswinkel benötigt (Bestell-Nr. 895440-8).

ANSCHLÜSSE

Frischwasseranschluss	R 3/4"
Anschluss maschinenseitig	R 3/4"
Fließdruck	2 - 6 bar
Max. Zulauf-Temperatur	30 °C

ZEICHNUNG


BASISMODELL

- Die Teilentsalzung entfernt rückstandslos die im Wasser befindlichen Calciumionen und Magnesiumionen (Härtebildner).
- Der Anteil an Natriumionen (herkömmliches Salz) im Wasser wird im Austauschprozess nicht erhöht.
- Stehende oder liegende Nutzung möglich.
- Es entsteht kein Abwasser im Teilentsalzungsprozess.
- Das Komplettsystem besteht aus einem Gehäuse und einer Wechselkartusche, die das Filtermaterial beinhaltet.

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
STEAM CD	Teilentsalzungspatrone inkl. innenliegender Kartusche - netto	1.395,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
895440-5	Panzerschlauch zum Anschluss an Trinkwasserversorgung für HYDROLINE STAR/STAR EXTRA/STEAM inkl. Absperrventil 2.000 mm, 3/4", DN 13 - netto	57,-
895440-8	90°-Anschlusswinkel 3/4": Benötigt für beengte Einbausituationen. Ermöglicht 90°-Anschluss des Zu- oder Ablaufschlauches am Druckbehälterdeckel - netto	25,-
04-005833-002	Zulaufschlauch zur Verbindung von HYDROLINE STEAM und Küchengerät inkl. gebogenem Anschluss 2.000 mm, 3/4", DN 13 - netto	57,-
895480-11	Wechselkartusche für HYDROLINE STEAM CD Teilentsalzung - netto Kapazität: 10.800 l bei einer Karbonathärte von 10 °dH	276,-
ASAUf-17	Einweisungs- und Aufstellpauschale STAR/STEAM bei Nachrüstung - netto	236,-
ASAUf-21	Einweisungs- und Aufstellpauschale STAR/STEAM bei Aufstellung mit der Spülmaschine - netto	135,-


KUNDENNUTZEN

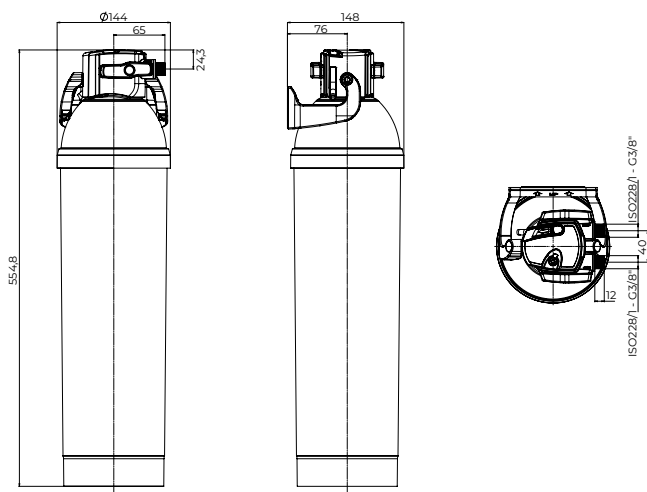
- Schützt Küchengeräte zum Dampfgaren und Backen vor Verkalken.
- Schützt kleinste Düsen von Dampfgarern und Backöfen optimal vor Verkalken.
- Schützt Glasscheiben vor Korrosion.
- Einfacher Wechsel der Filterkerze (Kartusche) ohne Werkzeug.
- 4 verschnittpositionen je nach Anwendung
- Bypass-Funktion inkl.
- Zu- und Ablaufschlauch müssen beim Kartuschenwechsel nicht entfernt werden.
- Stehende und liegende Installation möglich.
- Sicherungseinrichtung nach DIN EN 1717.

TECHNISCHE DATEN

Gewicht mit / ohne Verpackung	5,0 / 4,6 kg
Max. Härte Zulaufwasser	35 °dH
Leistung	4.675 l bei 10 °dH
Kontinuierlich	1,7 l/min

ANSCHLÜSSE

Frischwasseranschluss	R 3/4"
Anschluss maschinenseitig	R 3/4"
Fließdruck	2 - 8,6 bar
Max. Zulauf-Temperatur	30 °C

ZEICHNUNG




BASISMODELL

- Die Teilentsalzung entfernt rückstandslos die im Wasser befindlichen Calciumionen und Magnesiumionen (Härtebildner).
- Der Anteil an Natriumionen (herkömmliches Salz) im Wasser wird im Austauschprozess nicht erhöht.
- Stehende oder liegende Nutzung möglich.
- Es entsteht kein Abwasser im Teilentsalzungsprozess.
- Das Komplettsystem besteht aus einem Gehäuse Filterkerze und Filterkopf.

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
PURITY C500 STEAM	Teilentsalzungspatrone bestehend aus Filterkopf und Filterkartusche - netto	325,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
895440-5	Panzerschlauch zum Anschluss an Trinkwasserversorgung für PURITY C500 STEAM inkl. Absperrventil 2.000 mm, 3/4", DN 13 - netto	57,-
1023320	Wechselkartusche für PURITY C500 STEAM Teilentsalzung - netto Kapazität: 4.675 l bei einer Karbonathärte von 10 °dH	205,-
ASAUf-17	Einweisungs- und Aufstellpauschale STAR/STEAM bei Nachrüstung - netto	236,-
ASAUf-21	Einweisungs- und Aufstellpauschale STAR/STEAM bei Aufstellung mit der Spülmaschine - netto	135,-

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG		€
	Reiniger		
HLC-70	Hygiene-Reiniger COMBI Für das automatische Reinigungsprogramm bei Heißluftdämpfern Hohe Reinigungsleistung, hohes Fettlösevermögen Inhalt: 12 kg		106,-
HLC-70P	1 Palette à 60 Kanister HLC-70		5.232,-
HLC-70S	Hygiene-Reiniger COMBI Für das automatische Reinigungsprogramm bei Heißluftdämpfern Hohe Reinigungsleistung, hohes Fettlösevermögen Inhalt: 4 Kanister à 6 kg Mindestbestellmenge: 2 Kartons		225,-
HLC-70SP	1 Palette à 16 Kartons HLC-70S		2.951,-
	Starter-Pakete		
HLSC-1	Starter-Paket für Kombidämpfer: 1x Hygiene-Reiniger HLC-70S (4 Kanister à 6 kg) (Nur in Kombination mit Kauf eines neuen Kombidämpfers verfügbar)		182,-

Versandkosten Kanister:
Mindestbestellwert 4 Kanister
4 bis 6 Kanister: 20,00 €
7 – 59 Kanister: 33,00 €

Ab 60 Kanister (12 kg/10 l) /
36 Kanister (24 kg): versandkostenfrei

Versandkosten Zubehör:

Bis 200 € Listpreis: 20,00 €
Bis 2.400 € Listpreis: 33,00 €

Ab 2.400 € Listpreis: versandkostenfrei



III ZUBEREITUNGSTECHNIK

III. Universalküchen- und Planetenrührmaschinen

Küchenmaschinen

Universalküchenmaschine N50.....	2
Universalküchenmaschine A200	4

Planetenrührmaschinen

Planetenrührmaschine HSM10N.....	6
Planetenrührmaschine HSM20	8
Planetenrührmaschine H300S.....	10
Planetenrührmaschine H400S.....	12
Planetenrührmaschine H600S.....	14
Planetenrührmaschine H800S.....	16
Planetenrührmaschine HL1400.....	18

Passier- und Pürierturbine

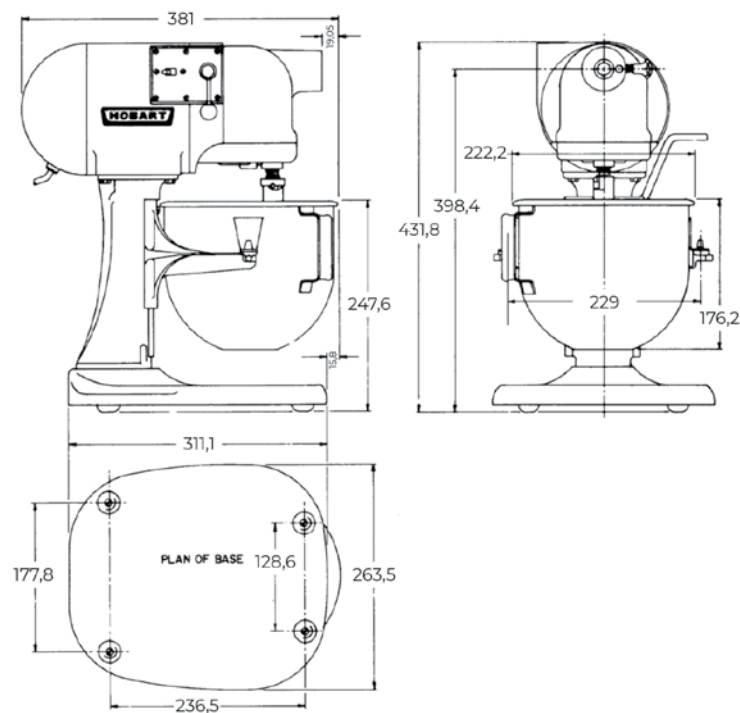
Passier- und Pürierturbine PVM302	20
---	----


KUNDENNUTZEN

- Präzises Planetenrührsystem garantiert gründliches Durcharbeiten des Kesselinhaltes
- Robustes Vollzahnradgetriebe überträgt die Kraft gleichmäßig und direkt auf die Arbeitswerkzeuge und Ansatzgeräte
- Vielseitige Ansatzgeräte
- Der Rührkessel ist mit einem Schutzgitter gegen Zugriff gesichert
- 5 Liter Kesselinhalt, Kessel aus CrNi-Stahl 18/9

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 / 50 / 1 / N / PE
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	0,12 kW 10 A
Gewicht mit / ohne Verpackung	30 / 22 kg

ZEICHNUNG


BASISMODELL

- 3-Gang-Vollzahnradgetriebe: 1. Gang 136 U/min, 2. Gang 281 U/min, 3. Gang 580 U/min
- Komplette anschlussfertig
- 1 Kessel CrNi-Stahl 18/9, 5 Liter 295576
- 1 Flachrührer Leichtmetall 295578
- 1 Knethaken - Leichtmetall 00-875822-000
- 1 Drahtbesen mit CrNi-Nähten 295580
- Aufstecknabe für Ansatzgeräte

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
N50	Universalküchenmaschine N-50	9.180,-

ZUBEHÖR

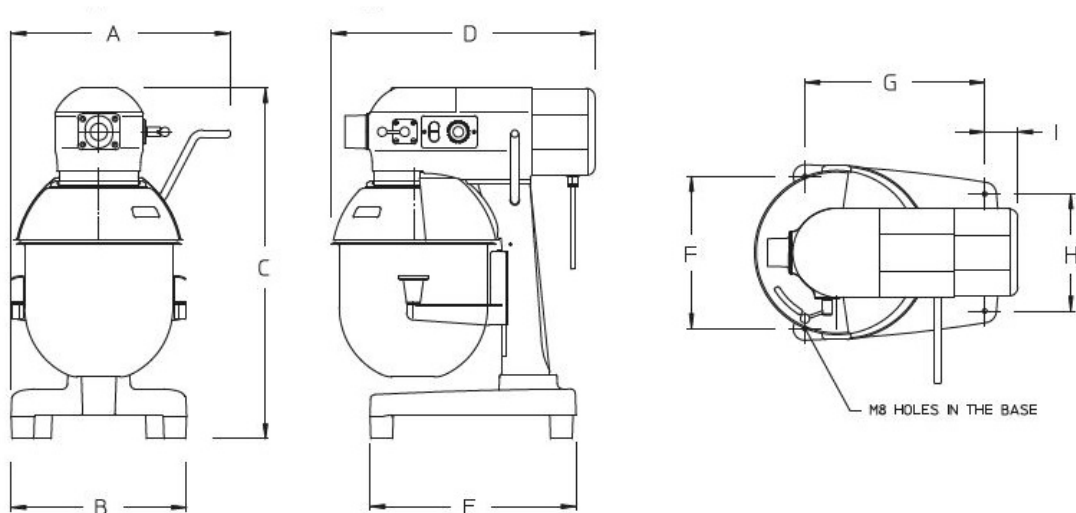
BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
295576	Kessel 5 Liter, CrNi-Stahl	328,-
295580	Drahtbesen mit CrNi-Drähten	256,-
295578	Flachrührer-Leichtmetall	155,-
295579	Flachrührer CrNi-Stahl	529,-
00-875822-000	Knethaken, Leichtmetall	136,-


KUNDENNUTZEN

- Präzises Planetenrührsystem garantiert gründliches Durcharbeiten des Kesselinhaltes
- Robustes Vollzahnradgetriebe - überträgt die Kraft gleichmäßig und direkt auf die Arbeitswerkzeuge und Ansatzgeräte
- Kesselüberwachung mit Magnetschalter - verhindert den Betrieb, wenn der Kessel nicht in der richtigen Position ist
- Stabile Staubschutzhaube - reduziert die Staubemission bei Verwendung von mehlartigen Produkten
- 20 Liter Kesselinhalt, Kessel aus CrNi-Stahl 18/9

TECHNISCHE DATEN

Spannung	400 / 50 / 3
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	0,37 kW 3 x 6 A
Gewicht mit / ohne Verpackung	F(100/89) / B(107/94) kg

ZEICHNUNG


Model	A	B	C	D	E	F	G	H	I
A200	476	382	762	573	448	330	390.5	254	72

BASISMODELL

- 3-Gang-Vollzahnradgetriebe: 1. Gang 107 U/min, 2. Gang 198 U/min, 3. Gang 361 U/min
- 1 Kessel CrNi-Stahl 18/9, 20 Liter 00-741399-000
- 1 Spiralhaken - Leichtmetall 40293
- 1 Flachrührer - Leichtmetall 23126
- 1 Drahtbesen mit CrNi-Drähten 740892

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
A200	Universalküchenmaschine A200 - Tischmodell	9.415,-
A200FM	Universalküchenmaschine A200 - Standmodell	9.795,-

ZUBEHÖR

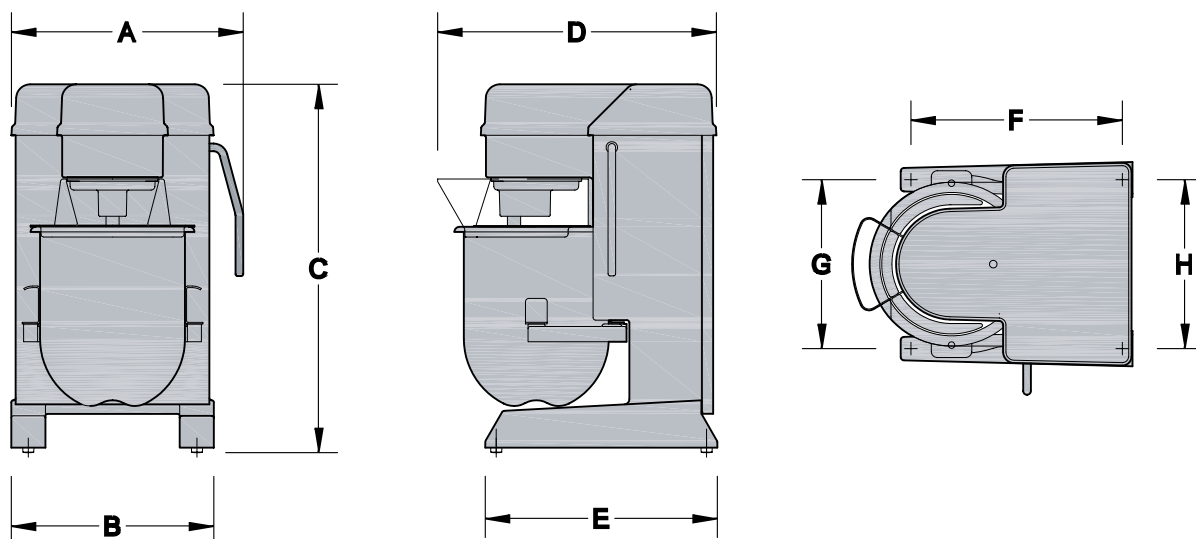
BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
00-741399-000	Kessel 20 Liter, CrNi-Stahl 18/9	549,-
23126	Flachrührer, Leichtmetall „B“, für 20 Liter	248,-
275559	Flachrührer - CrNi-Stahl 18/9, für 20 Liter	2.060,-
40293	Spiralknethaken - Leichtmetall „ED“ für 20 Liter	231,-
740892	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „D“, für 20 Liter	444,-
00-741379-000	Kessel 10 Liter, CrNi-Stahl reduziert	444,-
136915	Flachrührer, Leichtmetall „B“, für 10 Liter	796,-
136915-1	Flachrührer, CrNi-Stahl 18/9, für 10 Liter	1.000,-
140249	Drahtbesen - mit CrNi-Drähten „D“ für 10 Liter	444,-


KUNDENNUTZEN

- Zahnriemenantrieb - überträgt die Kraft gleichmäßig und direkt auf die Arbeitswerkzeuge
- Präzises Planetenrührsystem garantiert gründliches Durcharbeiten des Kesselinhaltes
- Kesselüberwachung mit Magnetschalter - verhindert den Betrieb, wenn der Kessel nicht in der richtigen Position ist
- Stabile Staubschutzhaube - reduziert die Staubemission bei Verwendung von mehrlartigen Produkten
- 10 Liter Kesselinhalt, Kessel aus CrNi-Stahl 18/9
- 6 Arbeitsgeschwindigkeiten

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 / 50 / 1 / N / PE
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	0,3 kW T 2,5 A
Gewicht mit / ohne Verpackung	30 / 25,5 kg

ZEICHNUNG

CE

A	B	C	D	E	F	G/H
365	319	575	413	364	413	265

BASISMODELL

- Tischmodell
- Zahnriemenantrieb:
1. Gang 106 U/min, 2. Gang 155 U/min,
3. Gang 194 U/min, 4. Gang 209 U/min,
5. Gang 255 U/min, 6. Gang 304 U/min
- Komplett anschlussfertig
- Sockel und Seitenverkleidung aus CrNi-Stahl 1.4301
- Planetengehäuse und Kesselträger aus Aluminiumguss
- 6 Arbeitsgeschwindigkeiten
- 1 Kessel CrNi-Stahl 18/9, 10 Liter 00-741398-000
- 1 Spiralknethaken - Leichtmetall 144556
- 1 Flachrührer - Leichtmetall 144586
- 1 Drahtbesen mit CrNi-Drähten 144053

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HSM10N-BIS	Planetenrührmaschine HSM10N	6.455,-

ZUBEHÖR

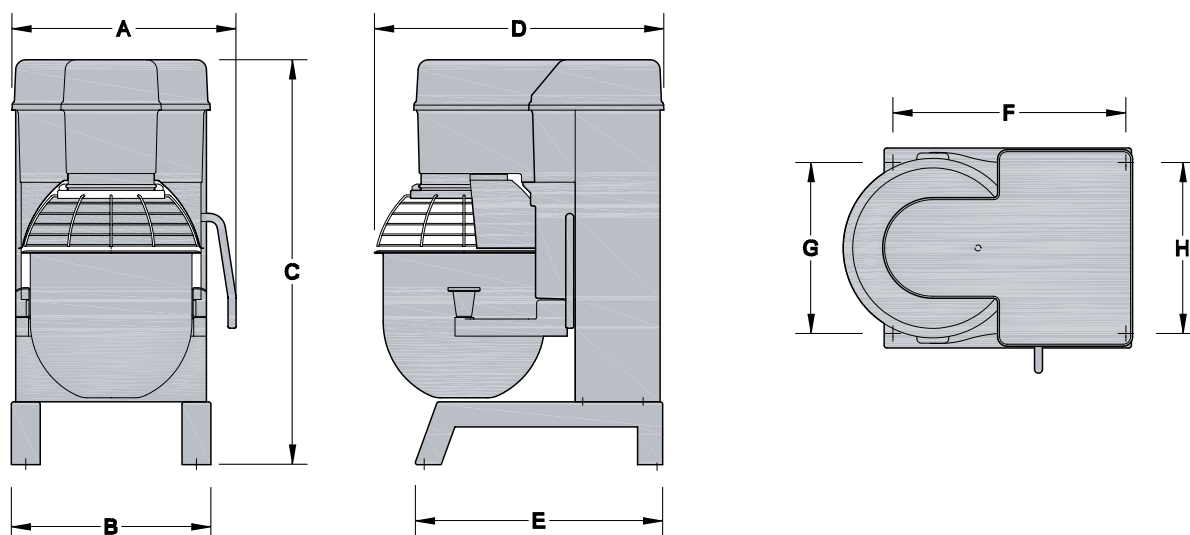
BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
00-741398-000	Kessel 10 Liter, CrNi-Stahl 18/9	481,-
144053	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „D“, für 10 Liter	458,-
144586	Flachrührer - Leichtmetall „B“, für 10 Liter	158,-
144556	Spiralknethaken - Leichtmetall „ED“, für 10 Liter	196,-


KUNDENNUTZEN

- Präzises Planetenrührsystem garantiert gründliches Durcharbeiten des Kesselinhaltes
- Zahnriemenantrieb - überträgt die Kraft gleichmäßig und direkt auf die Arbeitswerkzeuge und Ansatzgeräte
- Kesselüberwachung mit Magnetschalter - verhindert den Betrieb, wenn der Kessel nicht in der richtigen Position ist
- Stabile Staubschutzhaube - reduziert die Staubemission bei Verwendung von mehrlartigen Produkten
- 20 Liter Kesselinhalt, Kessel aus CrNi-Stahl 18/9
- 3 Arbeitsgeschwindigkeiten

TECHNISCHE DATEN

Spannung	400 / 50 / 3 / N
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	0,37 kW 3 x 6 A
Gewicht mit / ohne Verpackung	97 / 87 kg

ZEICHNUNG


A	B	C	D	E	F	G/H
450	400	815	497	490	588	340

BASISMODELL

- Tischmodell
- Zahnriemenantrieb: 1. Gang 107 U/min, 2. Gang 198 U/min, 3. Gang 361 U/min
- 1 Kessel CrNi-Stahl 18/9, 20 Liter 00-741310-000
- 1 Spiralknethaken - Leichtmetall 40293
- 1 Flachrührer - Leichtmetall 23126
- 1 Drahtbesen mit CrNi-Drähten 740892

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HSM20	Planetenrührmaschine HSM20	11.240,-

ZUBEHÖR

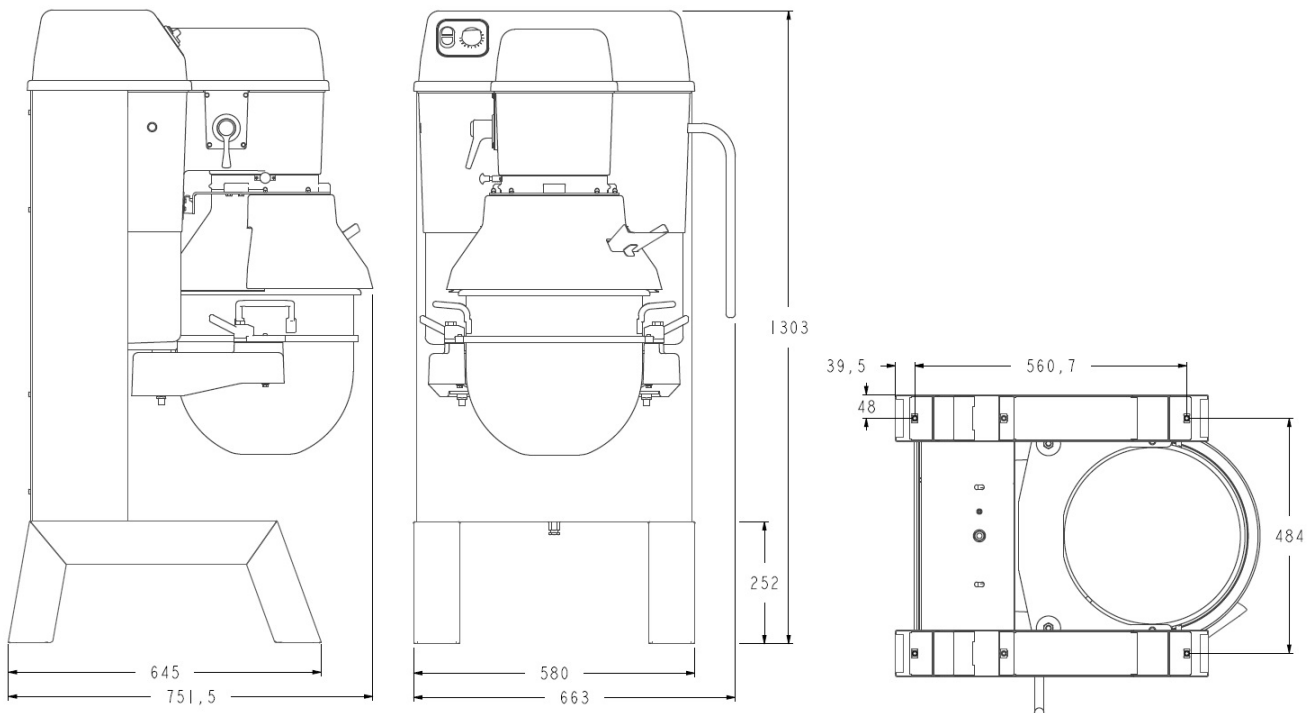
BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
00-741310-000	Kessel 20 Liter, CrNi-Stahl 18/9	549,-
740892	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „D“, für 20 Liter	444,-
23126	Flachrührer, Leichtmetall „B“, für 20 Liter	248,-
275559	Flachrührer - CrNi-Stahl 18/9, für 20 Liter	2.060,-
40293	Spiralknethaken - Leichtmetall „ED“ für 20 Liter	231,-
00-741377-000	Kessel 10 Liter, CrNi-Stahl reduziert	444,-
140249	Drahtbesen - mit CrNi-Drähten „D“ für 10 Liter	444,-
136915	Flachrührer, Leichtmetall „B“, für 10 Liter	796,-
136915-1	Flachrührer, CrNi-Stahl 18/9, für 10 Liter	1.000,-
143265	Tisch L x B x H = 610 x 505 x 550 mm, CrNi-Stahl 18/9 mit Rundrohrfüßen, mit Abstellbord	1.609,-
143266	Tisch L x B x H = 610 x 505 x 670 mm, CrNi-Stahl 18/9 mit 2 feststellbaren Rollen, Durchmesser 75 mm, mit Rundrohrfüßen, mit Abstellbord	1.835,-


KUNDENNUTZEN

- Zahnriemenantrieb - überträgt die Kraft gleichmäßig und direkt auf die Arbeitswerkzeuge und Ansatzgeräte
- Präzises Planetenrührsystem garantiert gründliches Durcharbeiten des Kesselinhaltes
- Kesselüberwachung mit Magnetschalter - verhindert den Betrieb, wenn der Kessel nicht in der richtigen Position ist
- Stabile Staubschutzhaube - reduziert die Staubemission bei Verwendung von mehlintigen Produkten
- 30 Liter Kesselinhalt, Kessel aus CrNi-Stahl 18/9
- 3 Arbeitsgeschwindigkeiten
- Automatisches Zeitschaltwerk bis 30 Minuten

TECHNISCHE DATEN

Spannung	400 / 50 / 3 / N
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	1,1 kW 3 x 6 A
Gewicht mit / ohne Verpackung	246 / 221 kg

ZEICHNUNG


BASISMODELL

- Standmodell
- Inkl. automatischem Zeitschaltwerk
- Zahnriemenantrieb: 1. Gang 68 U/min, 2. Gang 178 U/min, 3. Gang 312 U/min
- Sockel und Seitenverkleidung aus CrNi-Stahl 1.4301
- Planetengehäuse und Kesselträger aus Aluminiumguss
- 1 Kessel CrNi-Stahl 18/9, 30 Liter 00-741339-000
- 1 Spiralknethaken - Leichtmetall 141721
- 1 Flachrührer - Leichtmetall 00-023641-000
- 1 Drahtbesen mit CrNi-Drähten 9443-E

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
H300SN-4053-SS	Planetenrührmaschine H300S	15.670,-

ZUBEHÖR

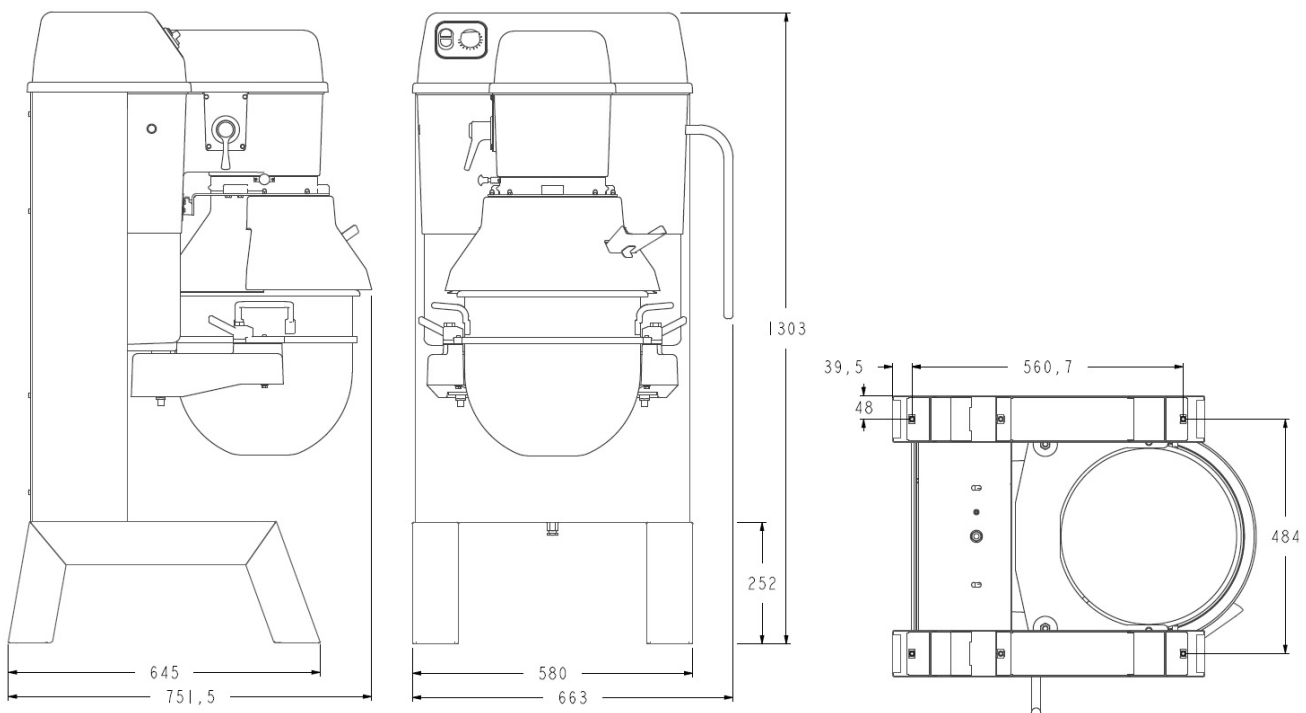
BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
00-741339-000	Kessel 30 Liter, CrNi-Stahl 18/9	1.226,-
00-023641-000	Flachrührer - Leichtmetall „B“, für 30 Liter	481,-
141721	Spiralknethaken - Leichtmetall „ED“, für 30 Liter	677,-
9443-E	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „D“, für 30 Liter	481,-
00-741383-000	Kessel 20 Liter, CrNi-Stahl 18/9	729,-
10469-E	Flachrührer - Leichtmetall „B“, für 20 Liter	594,-
10470-E	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „D“, für 20 Liter	556,-
00-741149-000	Kesselwagen	2.377,-


KUNDENNUTZEN

- Zahnriemenantrieb - überträgt die Kraft gleichmäßig und direkt auf die Arbeitswerkzeuge und Ansatzgeräte
- Kesselüberwachung mit Magnetschalter - verhindert den Betrieb, wenn der Kessel nicht in der richtigen Position ist
- Stabile Staubschutzhaube - reduziert die Staubemission bei Verwendung von mehlintigen Produkten
- Enorme Vielseitigkeit und absolute Mischgenauigkeit durch das präzise Planetenrührsystem
- Automatisches Zeitschaltwerk bis 30 Minuten
- 3 Arbeitsgeschwindigkeiten

TECHNISCHE DATEN

Spannung	400 / 50 / 3 / N
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	1,1 kW 3 x 6 A
Gewicht mit / ohne Verpackung	244 / 220 kg

ZEICHNUNG


BASISMODELL

- Standmodell
- Inkl. automatischem Zeitschaltwerk
- Zahnriemenantrieb: 1. Gang 68 U/min, 2. Gang 178 U/min, 3. Gang 312 U/min
- Sockel und Seitenverkleidung aus CrNi-Stahl 1.4301
- Planetengehäuse und Kesselträger aus Aluminiumguss
- 1 Kessel CrNi-Stahl 18/9, 40 Liter 00-741346-000
- 1 Spiralknethaken - Leichtmetall 140688
- 1 Flachrührer - Leichtmetall 53572
- 1 Drahtbesen mit CrNi-Drähten 53577

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
H400SN-4053-SS	Planetenrührmaschine H400S	16.630,-

ZUBEHÖR

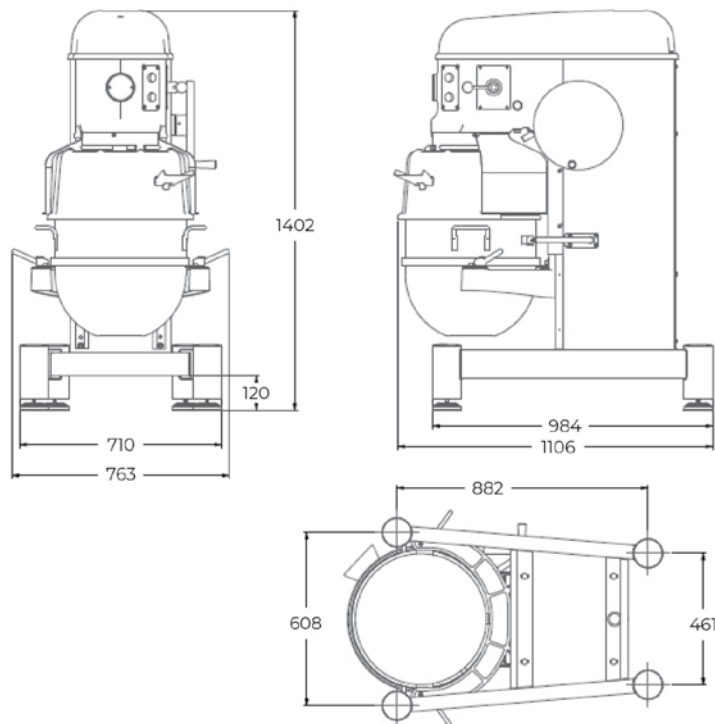
BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
00-741346-000	Kessel 40 Liter, CrNi-Stahl 18/9	1.625,-
53572	Flachrührer - Leichtmetall „B“, für 40 Liter	497,-
140688	Spiralknethaken - Leichtmetall „ED“, für 40 Liter	542,-
53577	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „D“, für 40 Liter	729,-
57168	Flügelrührer „C“, für 40 Liter	1.383,-
00-741383-000	Kessel 20 Liter, CrNi-Stahl 18/9	729,-
10469-E	Flachrührer - Leichtmetall „B“, für 20 Liter	594,-
10470-E	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „D“, für 20 Liter	556,-
00-741339-000	Kessel 30 Liter, CrNi-Stahl 18/9	1.226,-
01-557021-000	Reduzierring auf 30 l und 20 l Kessel	2.501,-
00-741149-000	Kesselwagen	2.377,-

KUNDENNUTZEN

- Robustes Vollzahngetriebe - überträgt die Kraft gleichmäßig und direkt auf die Arbeitswerkzeuge
- Enorme Vielseitigkeit und absolute Mischgenauigkeit durch das präzise Planetenrührsystem
- Mit automatischem Zeitschaltwerk
- Einfache Bedienbarkeit der Maschine
- Kesselüberwachung mit Magnetschalter - verhindert den Betrieb, wenn der Kessel nicht in der richtigen Position ist
- Stabile Staubschutzhaube - reduziert die Staubemission bei Verwendung von mehrartigen Produkten


TECHNISCHE DATEN

Spannung	400 / 50 / 3 / N
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	1,5 kW 3 x 6 A
Arbeitsplatzbezogener Emissionswert	< 70 dB (A)
Gewicht mit / ohne Verpackung	269 / 249 kg

ZEICHNUNG


BASISMODELL

- Standmodell
- Inkl. automatischen Zeitschaltwerk
- 4-Gang-Vollzahnradgetriebe: 1. Gang 70 U/min, 2. Gang 123 U/min, 3. Gang 206 U/min, 4. Gang 361 U/min
- Sockel und Seitenverkleidung aus CrNi-Stahl 1.4301
- Planetengehäuse und Kesselträger aus Aluminiumguss
- 1 Kessel CrNi-Stahl, 60 Liter 00-741349-000
- 1 Flachrührer - Leichtmetall 141429-1
- 1 Spiralknethaken - Leichtmetall 141430
- 1 Drahtbesen mit CrNi-Drähten 24900-2

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
H600SN-4053-SS	Planetenrührmaschine H600S	33.460,-

ZUBEHÖR

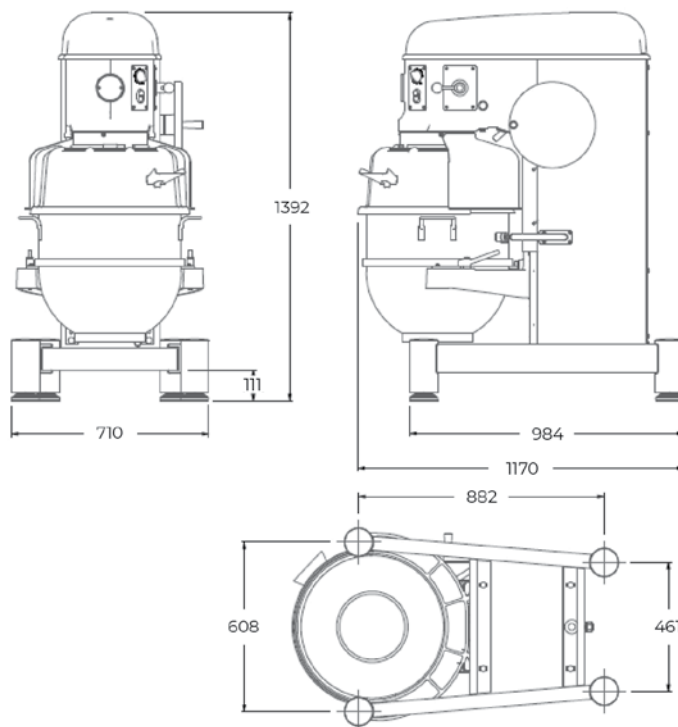
BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
00-741349-000	Kessel 60 Liter, CrNi-Stahl	2.196,-
141429-1	Flachrührer, Leichtmetall „B“, für 60 Liter	511,-
141430	Spiralknethaken, Leichtmetall „ED“, für 60 Liter	692,-
24900-2	Drahtbesen mit CrNi-Nähten „D“, für 60 Liter	745,-
295156	Flügelrührer „C“, für 60 Liter	1.663,-
00-741292-000	Kessel 30 Liter, CrNi-Stahl, reduziert	2.445,-
00-741982-000	Reduzierring	1.294,-
275809	Flachrührer, Leichtmetall „B“, für 30 Liter	353,-
275458	Knethaken, Leichtmetall „E“, für 30 Liter	294,-
439740	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „D“, für 30 Liter	451,-
00-741291-000	Kessel 40 Liter, CrNi-Stahl 18/9, reduziert	1.663,-
275447	Flachrührer, Leichtmetall „B“, für 40 Liter	617,-
295157	„D“ wire whip, stainless steel, for 40 l bowl	729,-
00-741884-000	Kesselwagen	2.078,-

KUNDENNUTZEN

- Robustes Vollzahnradgetriebe - überträgt die Kraft gleichmäßig und direkt auf die Arbeitswerkzeuge
- Enorme Vielseitigkeit und absolute Mischgenauigkeit durch das präzise Planetenrührsystem
- Mit automatischem Zeitschaltwerk
- Einfache Bedienbarkeit der Maschine
- Kesselüberwachung mit Magnetschalter - verhindert den Betrieb, wenn der Kessel nicht in der richtigen Position ist
- Stabile Staubschutzhaube - reduziert die Staubemission bei Verwendung von mehlartigen Produkten


TECHNISCHE DATEN

Spannung	400 / 50 / 3 / N
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	1,5 kW 3 x 6 A
Gewicht mit / ohne Verpackung	282 / 260 kg

ZEICHNUNG


BASISMODELL

- Standmodell
- Inkl. automatischem Zeitschaltwerk
- 4-Gang-Vollzahnradgetriebe: 1. Gang 59 U/min, 2. Gang 103 U/min, 3. Gang 172 U/min, 4. Gang 301 U/min
- Sockel und Seitenverkleidung aus CrNi-Stahl 1.4301
- Planetengehäuse und Kesselträger aus Aluminiumguss
- 1 Kessel CrNi-Stahl 18/9, 80 Liter 00-741350-000
- 1 Spiralknethaken - Leichtmetall 141431
- 1 Flachrührer - Leichtmetall 52312
- 1 Drahtbesen mit CrNi-Drähten 52912

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
H800SN-4053-SS	Planetenrührmaschine H800S	34.850,-

ZUBEHÖR

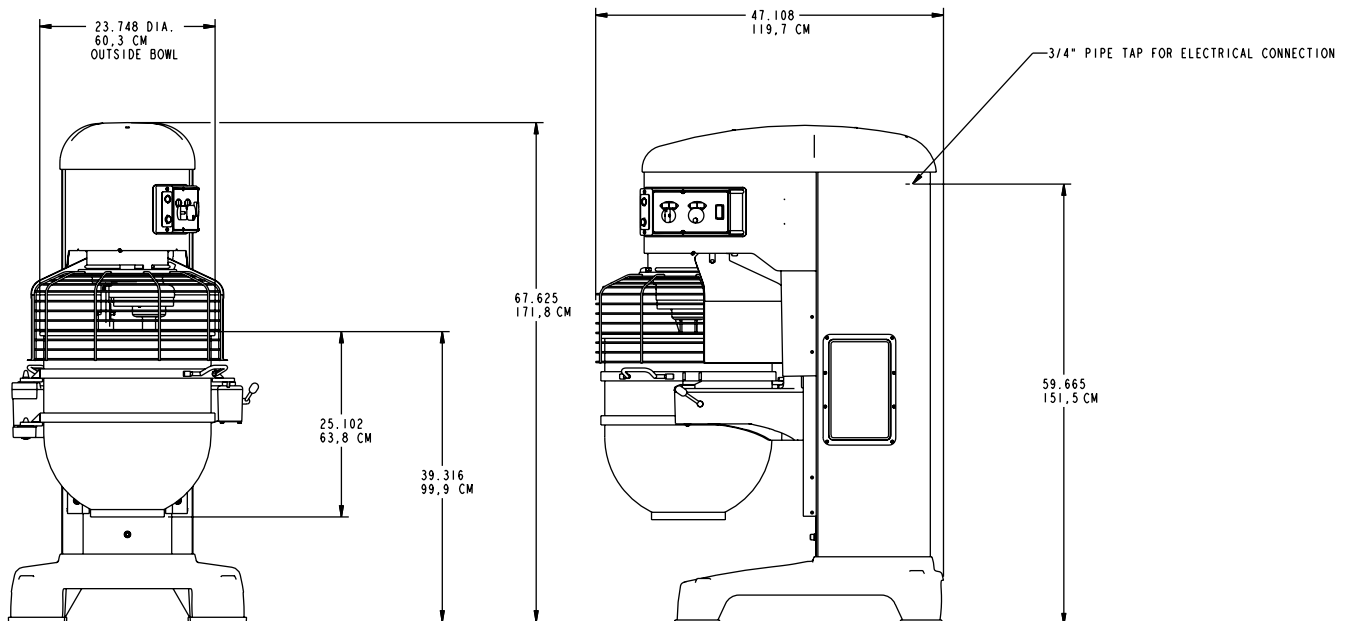
BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
00-741350-000	Kessel 80 Liter, CrNi-Stahl 18/9	4.024,-
52312	„B“ flat beater, aluminium, for 80 l bowl	716,-
141431	Spiralknethaken, Leichtmetall „ED“, für 80 Liter	1.481,-
52912	Drahtbesen mit CrNi-Nähten „D“, für 80 Liter	1.105,-
00-741291-000	Kessel 40 Liter, CrNi-Stahl 18/9, reduziert	1.663,-
01-557019-000	Reduzierring 30 + 40 Liter	1.670,-
275447	Flachrührer, Leichtmetall „B“, für 40 Liter	617,-
295157	„D“ wire whip, stainless steel, for 40 l bowl	729,-
00-741292-000	Kessel 30 Liter, CrNi-Stahl, reduziert	2.445,-
275809	Flachrührer, Leichtmetall „B“, für 30 Liter	353,-
275458	Knethaken, Leichtmetall „E“, für 30 Liter	294,-
439740	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „D“, für 30 Liter	451,-
00-741884-000	Kesselwagen	2.078,-


KUNDENNUTZEN

- Präzises Planetenrührsystem garantiert gründliches Durcharbeiten des Kesselinhaltes
- Zahnriemenantrieb - überträgt die Kraft gleichmäßig und direkt auf die Arbeitswerkzeuge
- Ergonomischer, ausschwenkbarer Kessel
- 133 Liter Kesselinhalt, Kessel aus CrNi-Stahl
- Große, einfach zu bedienende Steuerung
- Gangwechsel ohne Unterbrechung möglich
- Patenterter Sanftanlauf (auch bei Gangwechsel)
- Automatischer Speicher für zuletzt eingestellte Zeit
- Digitale Zeitschaltuhr bis 20 Minuten
- 4 Arbeitsgeschwindigkeiten plus Anrührgeschwindigkeit
- Elektrischer Kesselheber

TECHNISCHE DATEN

Spannung	400 / 50 / 3
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	3,7 kW
Gewicht mit / ohne Verpackung	706 / 662 kg

ZEICHNUNG


BASISMODELL

- Standmodell
- Zahnriemenantrieb: Anrühren: 23 U/min,
1. Gang 46 U/min, 2. Gang 80 U/min,
3. Gang 150 U/min, 4. Gang 265 U/min
- elektrischer Kesselheber
- 1 Kessel CrNi-Stahl, 133 Liter 875845
- 1 Flachrührer - Leichtmetall 874409
- 1 Spiralknethaken - Leichtmetall 875847

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
HL1400-70STD	Planetenrührmaschine HL1400	60.630,-

ZUBEHÖR

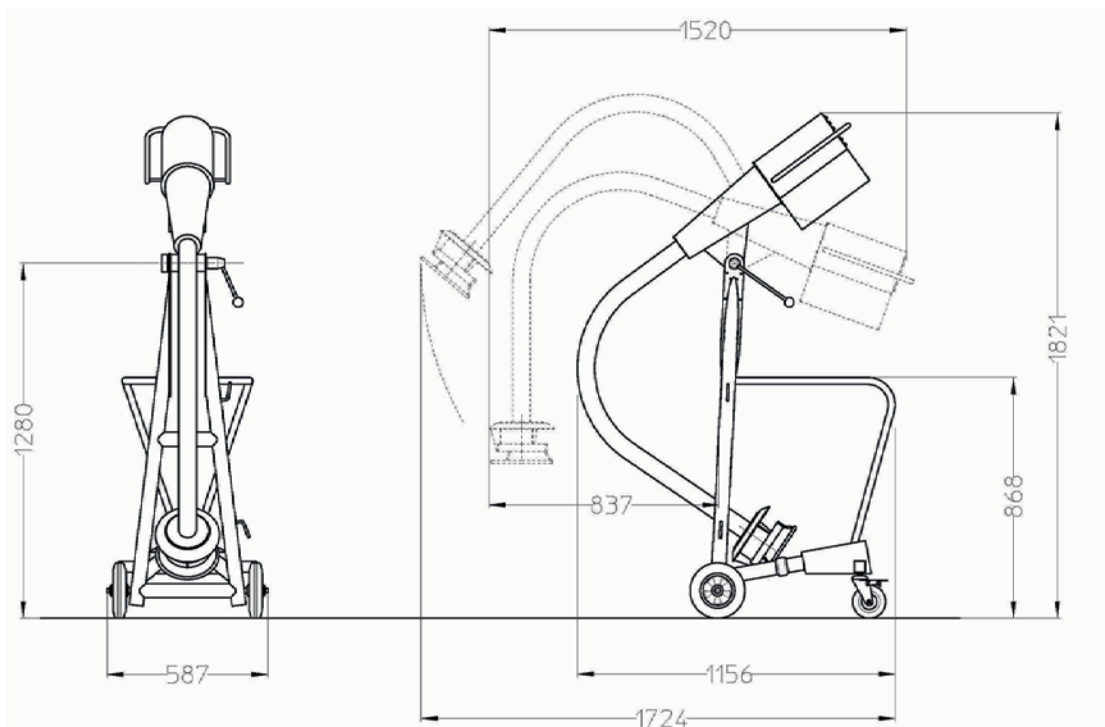
BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
875845	Kessel 133 Liter, CrNi-Stahl	4.184,-
874409	Flachrührer - Leichtmetall „B“, für 133 Liter	631,-
875863	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „D“, für 133 Liter	576,-
875847	Spiralknethaken - Leichtmetall „ED“, für 133 Liter	800,-
875929	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „I“ verstärkt, für 133 Liter	1.215,-
875938	Flügelrührer „C“, für 133 Liter	832,-
ML-141087-Z	Kesseltransportwagen für 60 und 40 Liter	1.632,-
874699	Kesselabstreifer, für 133 Liter	1.553,-
438084	Kunststoffspritzschutz, für 133 Liter	768,-
875846	Kessel 76 Liter, CrNi-Stahl	2.936,-
874654	Flachrührer, Leichtmetall „B“, für 76 Liter	464,-
875866	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „D“, für 76 Liter	592,-
874647	Spiralknethaken - Leichtmetall „ED“, für 76 Liter	529,-
875946	Flügelrührer „C“, für 76 Liter	1.248,-
875931	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „I“ verstärkt, für 76 Liter	1.200,-
874700	Kesselabstreifer, für 76 Liter	1.488,-
438104-0002	Kesselerweiterung CrNi, für 76 Liter	808,-
438083	Kunststoffspritzschutz, für 76 Liter	713,-
916495	Kesselwagenadapter 133 Liter auf 57 Liter	296,-
916174	Kessel 57 Liter, CrNi-Stahl	3.096,-
916257	Flachrührer - Leichtmetall „B“, für 57 Liter	336,-
916265	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „D“, für 57 Liter	648,-
916260	Spiralknethaken - Leichtmetall „ED“, für 57 Liter	408,-
916268	Drahtbesen mit CrNi-Drähten „I“ verstärkt, für 57 Liter	959,-
874267	Kesselabstreifer, für 57 Liter	1.448,-
438082	Kunststoffspritzschutz, für 57 Liter	448,-
438104-00004	Kesselerweiterung CrNi, für 57 Liter	808,-


KUNDENNUTZEN

- Leichte Handhabung
- Vielseitig einsetzbar, z.B. zum Passieren, Mischen, Zerkleinern, Pürieren, Emulgieren, Rühren etc.
- 2 Geschwindigkeiten
- Messer leicht austauschbar
- Fahrbar

TECHNISCHE DATEN

Spannung	400 / 50 / 3 / PE
Gesamtanschlusswert	
Werkseitig	1,9 kW 3 x 10 A
Gewicht mit / ohne Verpackung	125 / 100 kg

ZEICHNUNG


BASISMODELL

- 2 Geschwindigkeiten: 680 U/min und 1.450 U/min
- Rahmen und Turbine CrNi-Stahl
- Motor mit Gebläsekühlung
- 1 Siebeinsatz grob
- 1 Siebeinsatz fein
- 1 Sprengring

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
PVM302	Passier- und Pürierturbine PVM302	32.945,-

ZUBEHÖR

BESTELL-NR.	BESCHREIBUNG	€
40580	Ersatzsprengring für Siebeinsatz	61,-
40568-1	Siebeinsatz 4,0 mm	1.308,-
40568-3	Siebeinsatz 1,6 mm	2.436,-



IV. Allgemeine Hinweise

GEWICHTSLISTE UND VERPACKUNGSABMESSUNGEN

Änderungen vorbehalten

Typ	Verpackung	Gewicht in kg		Abmessungen in cm		
		netto	brutto	Tiefe	Breite	Höhe
ZUBEREITUNGSTECHNIK						
Aktuelle Modelle						
A200	Palette u. Karton	94	107	75	56	101
HSM10	Palette u. Karton	25,5	30	43	45	64
HSM20	Palette u. Karton	87	97	55	75	101
H300S	Palette u. Karton	221	246	85	117	157
H400S	Palette u. Karton	220	244	85	117	157
H600S	Palette u. Karton	249	269	85	117	157
H800S	Palette u. Karton	260	282	85	117	157
N50	Karton	22	30	40	73	62
HL1400	Karton	637	708	95	135	190
PVM302	Palette	100	125	120	80	192
GARTECHNIK						
Aktuelle Modelle						
Schnellgarer 205 GTP	Palette	70	80	70	75	70
Schnellgarer 305 GTP	Palette	75	85	75	75	70
Schnellgarer 2228 GTP	Palette	80	90	75	75	120
PRECIPAN HBT 10(H)E	Palette	226	246	1130	1340	1150
PRECIPAN HBT 15(H)E	Palette	280	301	1130	1540	1150
HEJ061E	Palette	113	133	970	1060	1090
HEB061E	Palette	117	137	970	1060	1090
HEJ101E	Palette	126	146	970	1060	1260
HEB101E	Palette	130	150	970	1060	1260
HEJ102E	Palette	151	176	1330	1060	1260
HEJ201E	Palette	250	280	970	1060	2150
HEB201E	Palette	261	291	970	1060	2150
HEJ202E	Palette	320	353	1330	1060	2150
HEB202E	Palette	350	380	1330	1060	2150
HEJ611E	Palette	236	259	970	1060	2150
HEJ661E	Palette	220	250	970	1060	2150
HMJ061E	Palette	71	86	1050	700	1000
HMJ661E	Palette	144	164	1050	700	2170
HPJ061E	Palette	116	136	970	1060	1090
HPJ101E	Palette	130	150	970	1060	1260
HPJ102E	Palette	151	176	1330	1060	1260
HPJ201E	Palette	275	295	970	1060	2150
HPJ202E	Palette	326	356	1330	1060	2150
HPJ611E	Palette	239	269	970	1060	2150
HPJ661E	Palette	223	253	970	1060	2150

Maschinen, die im Verslag angeliefert werden, können auch auf Transportrollen geliefert werden.

WÄRMEABSTRAHLUNG HEISSLUFTDÄMPFER UND TROCKENDAMPF-SCHNELLGARER

Gerätetyp	Wärmeverlust sensibel kW	gemäß VDI 2.052 kJ/h	
		Wärmeverlust latent kW	gemäß VDI 2.052 kJ/h
Schnellgarer 205 GTP	0,84	3.014	4.536
Schnellgarer 305 GTP	1,25	4.504	6.804
Schnellgarer 2228 GTP	1,25	4.504	6.804

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.

Pompmolenaan 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

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

Die Angaben in diesem Dokument beruhen auf dem Stand 12/2023. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 12/2023. We reserve the right to technical or design modifications.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 12/2023. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.