

HOBART

CUISSON VERTICALE
FOURS MIXTES | CUISEURS VAPEUR



HOBART

FACILE | RAPIDE | FIABLE
CUISSON VERTICALE

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE VOS BESOINS



LA CUISSON VERTICALE

Depuis plus de 100 ans, HOBART travaille en étroite collaboration avec les chefs les plus exigeants pour trouver les solutions technologiques adaptées répondant à chaque cuisine, chaque culture, chaque offre alimentaire.

HOBART COMBI+ & COMBI

FABRIQUÉ EN 
FRANCE

Notre gamme associe l'innovation et la fiabilité au service de la simplicité sans compromettre les performances de cuisson. Les modes de cuisson les plus complexes sont désormais à portée de vos mains et de votre créativité.

Obtenez des résultats parfaitement maîtrisés et reproductibles à chaque service.



COMBI MINI



COMBI



COMBI



COMBI+



COMBI+

HOBART CUISEUR VAPEUR



205GH



305GH



2228H



305TH2

Nos cuiseurs vapeur à haute pression offrent aux professionnels des métiers de bouche le moyen le plus rapide et le plus rentable de produire des aliments sans compromettre les qualités naturelles du produit.

HOBART

COMBI+ & COMBI DES FOURS RÉACTIFS ET SIMPLES À UTILISER

+ SIMPLE

Démarrage rapide du four grâce au panneau de commande simple et intuitif :

VisioPAD du COMBI et **FastPAD** du COMBI-PLUS.

La vitre panoramique, encastrée dans la porte, offre une vue confortable, grâce à un éclairage clair à diodes.

Enfournement transversal sécurisé et ergonomique.

+ FIABLE

Fabrication française Ce four a été pensé et fabriqué dans une usine française disposant d'une expertise dans le domaine de la cuisson et vous confère une garantie de durabilité.

Le TwinControl garantit la continuité du service en cas de dommages et identifie les défauts en continu grâce à la diffusion de messages d'alertes.

+ RAPIDE

La fonction **Cool-dow** permet une cuisson continue sans temps morts, grâce à des changements de températures rapides.

Refroidissement rapide, porte fermée de 200°C à 80°C en deux minutes.

Réduisez le temps de nettoyage entre deux cuissons avec le nettoyage automatique de série.

+ ÉCONOME

Grâce au **JetControl** qui génère de la vapeur instantanément au processus de nettoyage automatique en circuit fermé et à la régulation automatique de la puissance, vous réalisez des économies d'eau et d'électricité.

FABRIQUÉ EN 
FRANCE



INTERFACES INTUITIVES

Grâce à l'assistance du **CoreControl** et des recettes pré-enregistrées vous obtenez des résultats constants.

COMBI

- 18 recettes pré-enregistrées couvrent les principales exigences pour la viande, le poisson, les légumes et la pâtisserie.
- Alimentez votre créativité et créez vos propres recettes au fur et à mesure de leur avancement
- Vous pouvez stocker jusqu'à 100 recettes personnelles.
- Les courbes de températures peuvent être sauvegardées sur une clés USB.

3 sec.

pour lancer la cuisson

6

modes de cuisson

100

programmes

COMBI +

- Plus de 70 recettes enregistrées, personnalisables par l'appoint de cuisson à cœur et la coloration du produit.
- Soyez créatif et créer vos propres recettes. Enregistrez-les dans vos favoris.
- Vous pouvez stocker jusqu'à 185 recettes personnelles. Elles sont affichées comme vous le souhaitez, sous forme d'images ou de textes, via la bibliothèque intégrée.
- Un logiciel dédié de traçabilité permet la collecte des données, cuisson par cuisson, jour par jour, sous forme de courbe pour plus de lisibilité.

3 sec.

pour lancer la cuisson

7

modes de cuisson

185

programmes

VITRE PANORAMIQUE

- Aperçu rapide de l'état d'avancement de vos cuissons porte fermée.
- Vision totale sur toute la largeur de la chambre de cuisson.
- Éclairage LED intégré dans la porte pour une vision confortable.

+ 33%
de surface vitrée*



* La vitre de la porte a une dimension maximum de 33 % de plus que celle d'un four à 10 niveaux avec enfournement longitudinal

FACILE À UTILISER



ERGONOMIE

L'enfournement transversal facilite et sécurise les manipulations des bacs GN

UN SYSTÈME DE NETTOYAGE SIMPLIFIÉ ET ÉCONOMIQUE

Démarrez votre cycle de nettoyage en deux secondes !

Lancer un cycle de nettoyage à la fin du service et en 19 minutes* vous disposez d'un four propre et prêt à l'emploi.

La fonction rinçage remplace la douchette et vous permet d'économiser du temps.

Le programme de nettoyage est compatible avec l'ensemble des produits détergents professionnels dédiés. Vous êtes libre de vos achats.

Par rapport aux autres fours mixtes, vous économisez plus de 50 % (durée du cycle de nettoyage intensif du COMBI-plus : 41 minutes).

Avec COMBI+ vous pouvez programmer automatiquement vos cycles de lavage pour la semaine avec le niveau d'intensité désiré.

COMBI +

LÉGER
CYCLE
19 MIN*

MOYEN
CYCLE
23 MIN*

INTENSIF
CYCLE
41 MIN*

COMBI

LÉGER
CYCLE
17 MIN*

MOYEN
CYCLE
26 MIN*

INTENSIF
CYCLE
36 MIN*

*Temps de nettoyage pour les fours 6 et 10 niveaux

RÉACTIFS ET PRÉCIS

UNE VAPEUR INSTANTANÉE

Montée rapide de la température (un degré par seconde) et refroidissement automatique de la chambre de cuisson de 200°C à 80°C en deux minutes.

Gain de temps grâce à la combinaison des méthodes de cuisson (jusqu'à 6 phases pour COMBI+ et 5 phases pour COMBI, par recette).

DES FOURS RÉACTIFS

Les différents modes de cuisson peuvent s'enchaîner instantanément grâce à la performance du refroidissement automatique qui fonctionne en porte fermée sans intervention extérieure. Pas de dégagement de fumée ni de chaleur, l'environnement ambiant de la cuisine est préservé.

Gratin
dauphinois
18 min.



Poulet
roti
38 min.



Crème
brûlée
18 min.



Changement d'ambiance rapide: passage instantané du mode vapeur à convection, grâce à l'ouverture mécanique de l'oura qui évacue rapidement l'humidité accumulée.

Convection



Steam

High
Temperature



Low
Temperature

PRÉCISION ET CUISSON HOMOGENES

Quelles que soient la position et la nature des produits dans l'enceinte de cuisson, vos viandes, gratins, légumes, pâtisseries ou plats cuisinés sous vide disposeront d'une cuisson uniforme.

L'utilisation de la sonde à cœur assure une maîtrise parfaite de vos cuissons avec un résultat produit tendre, moelleux et juteux.

Pour éviter toutes sur-cuissons et vous garantir une précision au degré près, le **CoreControl** de COMBI & COMBI+, ajuste automatiquement la puissance de chauffe en fonction de la charge de la chambre de cuisson.

La précision du réglage de l'humidité favorise l'environnement ambiant de vos cuissons et permet d'éviter les pertes en poids et les qualités nutritionnelles des produits.



FIABLES ET DURABLES

FABRIQUÉ EN 
FRANCE

Les COMBI+ & COMBI sont équipés du **Twin control** : dispositif d'autodiagnostic qui analyse l'environnement de travail (graisses, poussières, impacts).

Les fours analysent, identifient, signalent les incidents techniques qui surviennent et basculent en mode dégradé si nécessaire afin d'assurer la continuité du service.

Autodiagnostic préventif de la qualité de l'eau, sur COMBI+ & COMBI.

Les COMBI+ & COMBI anticipent la baisse de la qualité de l'eau et vous avertissent de la nécessité de renouveler le sel ou de remplacer la cartouche.

Un choc violent intervient sur l'écran ?

Fermez 3 fois la porte du four pour basculer en mode convection à 180°C pour terminer votre cuisson

La molette de sélection subit un dommage ?

Vous pouvez continuer à procéder aux réglages sur l'écran tactile et finaliser vos cuissons

Le système de refroidissement de l'espace technique est encrassé ?

Pour éviter toute surchauffe, le four va limiter une montée en température excessive et vous demandera de nettoyer le filtre à graisse positionné sous le four

PROPRES ET RENTABLES



RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Économie d'énergie

Grâce au **CoreControl**, une fois la température de consigne atteinte, le four régule sa puissance et réduit sa consommation électrique de deux tiers.

L'injection directe de vapeur évite une consommation superflue d'eau et d'électricité liée au maintien en température de la réserve d'eau.

Le système de nettoyage de COMBI+ fonctionne en circuit fermé. L'eau et le détergent sont recyclés vous permettant ainsi de réaliser des économies sur vos factures d'eau et de produits détergents.

Les combinaisons des modes de cuissons associées à la précision des températures limite la perte de matières premières.



HOBART

COMBI-MINI DIGNE DES PLUS GRANDS

+ COMPACT

Le COMBI-mini dispose de 6 niveaux GN1/1.

Plug & Play : le COMBI-mini peut être raccordé facilement avec une prise monophasée, 230 volts.

Le four peut être encastré entre 3 murs.

+ RAPIDE

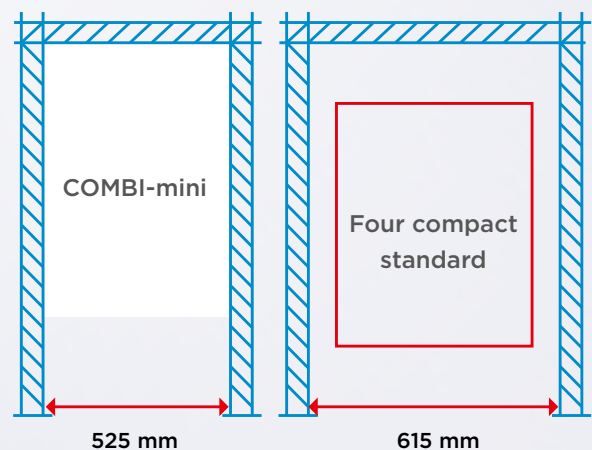
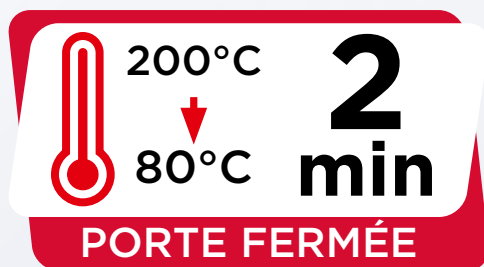
Simple et intuitif, vous disposez de 18 programmes de recettes pré-enregistrées.

Le COMBI mini-est capable de basculer d'un mode de cuisson à un autre en quelques minutes seulement et dispose d'un refroidissement automatique porte fermée.

AirDry+ : une technologie qui assure une coloration de vos produits en un temps record.



400 mm de moins qu'un four standard



COMBI-mini peut être placé entre 3 murs
sans espace de dégagement

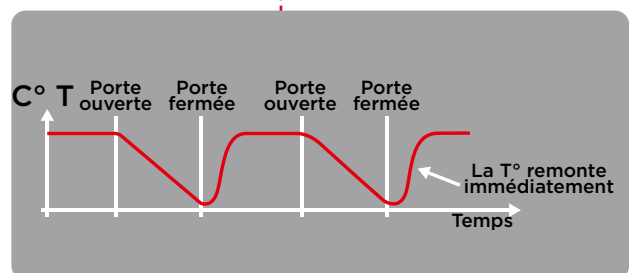
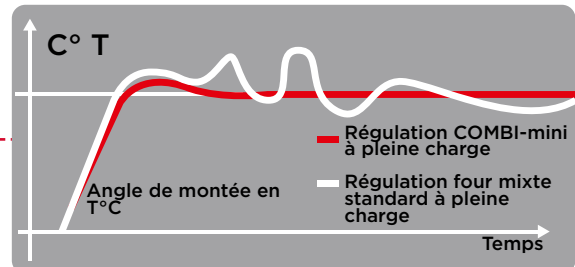
FOURS MIXTES


+ PRÉCIS

En un coup d'œil, le **VisioPAD** vous informe sur vos cycles de cuisson.

Colorations maîtrisées et répartition homogène de la chaleur grâce à la turbine auto reverse.

Le **CoreControl** vous assure des cuissons au degré près et ajuste la puissance du four en fonction de sa charge.



Moins de 200ml  **17 min**
PAR LAVAGE

+ PROPRE & ECO RESPONSABLE

COMBI-mini sera propre après chaque utilisation grâce à son système de nettoyage automatique de série.



CARACTERISTIQUES

INTERFACE	COMBI+	COMBI	COMBI-mini
Dalle tactile	FastPAD2	VisioPAD	VisioPAD
Écran avec pictogrammes et photos pour les recettes	●	-	-
Molette de sélection	●	●	●
TECHNOLOGIE			
CoreControl : régulation automatique de la puissance et de la charge	●	●	●
JetControl : injection directe	●	●	●
MODES DE CUISSON			
Cuisson basse température 30 - 97°C	●	●	●
Vapeur saturée 98°C	●	●	●
Vapeur surchauffée 99 - 105°C	●	●	●
Convection 0 - 250°C	●	●	●
Vapeur combinée 30 - 250°C	●	●	●
Régénération	●	●	●
Delta T	●	-	-
FONCTIONS			
Multi produits	●	-	-
Multi niveaux	●	-	-
Pré-chauffage	●	●	●
Ajustement de l'humidité %	●	●	●
Réglage de la ventilation 10 - 100 %	●	●	●
Oura mécanique	●	●	●
Maintien en T°C	●	●	●
Coup de buée (humidifier)	●	●	●
Refroidissement manuel ou automatique porte fermée	●	●	●
PROGRAMMES ET DONNÉES			
Programmes disponibles	185	100	100
Programmes pré-enregistrés	72	18	18
Ajustement au degré près %	●	●	●
Vérouillage des programmes	●	●	●
Port USB	●	OPTION	OPTION
Traçabilité des données	●	-	-
NETTOYAGE & ENVIRONNEMENT			
Analyse et suivi automatique de la consommation d'énergie	●	●	●
Circuit fermé de nettoyage	●	●	●
Système de nettoyage automatique	●	●	●
Programmation automatique du système de nettoyage	●	-	-
Rinçage rapide	●	●	●
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES			
Réglage de la ventilation %	●	●	●
Vitre Panoramique	●	●	-
Sonde à cœur débrochable	●	OPTION	OPTION
Sonde sous vide	OPTION	OPTION	OPTION
Twin Control	●	●	☰

● De série / - non disponible

COMBI-MINI

INTERFACE	061	661 VERSION TWIN
Capacité	6 x GN 1/1	2 x 6 GN 1/1
Largeur (mm)	2 x 6 GN 1/1	525
Profondeur (mm)	525	850
Hauteur (mm)	525	1978
Poids Net (kg)	850	158
Puissance Raccordée	6.3 kW 10.4A (Triphasé) 6.3 kW 27.4A (Monophasé)	2 x 6.3 kW 19.6A (Triphasé)
Tension (Voltage)	400/50/3 ou 230/50/1	400/50/3
Dureté eau recommandée	0-5° TH	0-5° TH
Capacité des bacs (mm)	40	40
Espacement entre les 6 niveaux GN1/1 (mm)	45	45
Type de protection	IP25	IP25



COMBI+

INTERFACE	061E	101E
Capacité	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Largeur (mm)	920	920
Profondeur (mm)	846	846
Hauteur (mm)	899	1069
Poids Net (kg)	105	125
Puissance Raccordée totale	9.3kW 14.3A	15.3kW 23.0A
Voltage	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
Dureté d'eau recommandée	0-5° TH	0-5° TH
Capacité des bacs (mm)	65	55
Pas (mm)	83	67
Nombre de couverts par jour	180	240

Arrivée d'eau froide tolérée maxi 23°C

COMBI

INTERFACE	061E/EB	101E/EB
Capacité	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Largeur (mm)	920	920
Profondeur (mm)	846	846
Hauteur (mm)	899	1069
Poids Net (kg)	105	125
Puissance raccordée totale	9.3kW 14.3A	15.3kW 23.0A
Voltage	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
Dureté d'eau recommandée	0-5° TH	0-5° TH
Capacité des bacs (mm)	65	55
Pas (mm)	83	67
Nombre de couverts par jour	180	240

Arrivée d'eau froide tolérée maxi 23°C

E=Electrique, EB = Electrique à chaudière

FOURS MIXTES

102E	611E TWIN	661E TWIN	201E	202E
10 x GN 2/1	2 x (6 x GN 1/1)	6 x GN 1/1 + 10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
920	920	920	990	990
1171	887	887	962	1187
1069	1825	1945	1947	1947
145	221	240	247	268
24.3kW 3 6 .1A	18.6kW 28.7A	24.6kW 37.4A	27.7kW 42.4A	54.7kW 81.3A
400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
0-5° TH	0-5° TH	0-5° TH	0-5° TH	0-5° TH
55	65	65 + 55	55	55
67	83	83 + 67	65	65
480	180 + 180	180 + 240	470	840

102E	611E TWIN	661E TWIN	201E/EB	202E/EB
10 x GN 2/1	2 x (6 x GN 1/1)	6 x GN 1/1 + 10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1
920	920	920	990	990
1171	887	887	962	1187
1069	1825	1945	1947	1947
145	221	240	247	268
24.3kW 3 6 .1A	18.6kW 28.7A	24.6kW 37.4A	27.7kW 42.4A	54.7kW 81.3A
400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
0-5° TH	0-5° TH	0-5° TH	0-5° TH	0-5° TH
55	65	65 + 55	55	55
67	83	83 + 67	65	65
480	180 + 180	180 + 240	470	840

HOBART

CUISEURS VAPEUR HAUTE PRESSION L'EXPÉRIENCE CULINAIRE ULTIME

+ RÉSULTATS PARFAITS

La gamme des cuiseurs vapeur à haute pression HOBART offre aux professionnels des métiers de bouche le moyen le plus rapide et le plus rentable de cuire des plats de haute qualité, tout en conservant les propriétés organoleptiques des aliments. Cet appareil de cuisson utilise un procédé breveté qui permet une cuisson accélérée à la vapeur "sèche", sous pression ; il permet de cuire le poisson, les œufs, la viande et le riz en quelques minutes et les légumes en quelques secondes.

+ FACILE

Les cuiseurs à vapeur à haute pression disposent d'une commande de température programmable et d'un bouton-poussoir sélecteur pour une pression de 0,5 ou de 1 bar. Sur simple pression d'un bouton, l'appareil démarre automatiquement et est opérationnel au bout de 10 minutes environ. Les portes du cuiseur haute pression sont très maniables. Les enceintes de cuisson cylindriques assurent une répartition bien régulière de la vapeur et sont faciles à nettoyer.

+ ÉCONOMIQUE

Les cuiseurs à vapeur sèche HOBART cuisent rapidement et consomment très peu d'énergie par rapport à des procédés conventionnels. Il suffit de 0,34 kW et 0,5 litre d'eau pour cuire 1 kg de riz. Grâce à la décongélation automatique, le réglage de temps est identique pour les produits frais, congelés ou partiellement décongelés.

+ SÛR

La porte du cuiseur vapeur ne peut pas être ouverte lorsque l'appareil est sous pression. Elle est verrouillée de l'intérieur pour éviter les risques de brûlures. Les vapeurs sont condensées automatiquement après chaque fin de cuisson permettant ainsi à l'opérateur d'évoluer dans un environnement sécurisé et agréable.



EQUIPEMENT

- 3 niveaux de pression : atmosphérique / 0,5 bar / 1 bar
- Décongélation automatique
- Condenseur à vapeur
- Vidange automatique du générateur de vapeur à la fin du fonctionnement
- Programme d'auto-nettoyage du condenseur à vapeur
- Enceinte de cuisson et générateur complètement isolés
- Régulateur du niveau d'eau avec affichage
- Affichage numérique de la pression de l'enceinte
- Commande électronique de la saisie du temps
- Auto-diagnostic avec indicateur d'erreur
- Répartisseur de vapeur en étoile
- Programme basse température 60 - 99°C
- Sonde à cœur en option



Un appareil offrant de multiples possibilités :

- Réduction des pertes
- Réduction des temps de cuisson
- Réduction de la mise en place
- Cuisson basse pression et haute pression
- Cuisson basse température
- Remise en température en sous vide
- Faible consommation énergétique



LA RENCONTRE DES DEUX MONDES

Optez pour un concept de cuisson unique avec l'association d'un cuiseur vapeur et d'un four COMBI ou COMBI+ pour un encombrement minimum.

Le COMBI TOWER offre de réels avantages : jusqu'à 80% de réduction du temps de cuisson, 25% d'amélioration de la qualité et 10% de réduction des pertes sur les viandes. Un équipement qui améliore le flux de travail de toute cuisine.



HOBART



30

AIR FLOW



HOBART



DONNÉES TECHNIQUES

	205GH-31	305GH-31	2228H-31	305TH-31
Portions par heure	400	650	800	1300
Dimensions bacs GN 1/1	1 x GN 1/2 138 mm	3 x GN 1/1 65 mm	2 x GN 1/2 138 mm	6 x GN 1/1
Arrivée d'eau adoucie 5 à 7°TH	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vidange	R 1"	R 1"	R 1"	R 1"
Tension	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance	18.2kW configurable en 9kW	27.2kW configurable en 18kW	27.0kW configurable en 18.0kW	2 x 27.0kW configurable en 2 x 18.0kW
Protection recommandée	3 x 25,8A	3 x 50A	3 x 50A	3 x 50A
Largeur (mm)	600	600	600	920
Profondeur (mm)	700	700	700	810
Hauteur (mm)	835	935	1050	1670
Poids (kg)	108	119	119	219



CONCEPT COOK & CHILL

La solution idéale pour cuire et refroidir vos aliments de manière vertueuse et en toute sérénité. Cette combinaison vous garantit la qualité nutritive des aliments et facilite vos processus de production en minimisant vos pertes et les déchets.

CONCEPT TWIN STACK

Ce concept reprend les fondamentaux du cuiseur vapeur : cuire à grande échelle. Cette solution unique convient particulièrement aux cuisines collectives ou restaurants d'entreprises





COMPAGNIE HOBART

ZI PARIS EST - Allée du 1er Mai - B.P. 68 | 77312 MARNE LA VALLÉE Cedex 2 | France

Téléphone : 01.64.11.60.00 | Fax : 01.64.11.60.01

E-mail : contact@hobart.fr | Internet: www.hobart.fr



Une entreprise du groupe ITW.

Ce document n'est pas contractuel. HOBART se réserve le droit, et sans préavis, d'apporter toutes modifications ou améliorations à ses matériels.