

**HOBART**

**LISTA DE PRECIOS EXPORT**  
COCINA & PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



**EFFECTIVO:**  
**01 enero 2025**



**HOBART**

LET'S MAKE IT  
**HAPPEN!**

## LA EMPRESA

Somos HOBART

HOBART es líder en el mercado en lavado de vajilla industrial y un fabricante de renombre de equipos de cocción, preparación y tratamiento de residuos. Fundada en 1897 en Troy, Ohio, actualmente HOBART tiene más de 6900 empleados en todo el mundo. En la planta de producción de Offenburg (Alemania), HOBART desarrolla, fabrica y distribuye técnica de lavado de vajillas a todo el mundo. A escala internacional, el sector de la gastronomía y la hostelería, comedores, panaderías y carnicerías, supermercados, compañías aéreas, cruceros, proveedores de componentes automovilísticos, centros de investigación y empresas farmacéuticas apuestan por nuestros productos innovadores, que son líderes en materia de rentabilidad y ecología.

**Una empresa del Grupo ITW.**

## NUESTRO ENFOQUE

Innovador - Económico - Ecológico

Ese es nuestro lema. Ser innovadores significa fijar nuevas tendencias tecnológicas, junto con un valor añadido para el cliente. Eso es posible gracias al centro tecnológico y al centro de innovación para la técnica de lavado en nuestra sede en Alemania. Con fuerza innovadora aunada se crean productos altamente eficientes, que van confirmando nuestra posición como líder tecnológico. Ser económicos significa para nosotros fijar tendencias en relación con costes operativos bajos y consumos mínimos de recursos y revolucionar continuamente el mercado. Ser ecológicos significa una manipulación responsable de los recursos y una política energética sostenible. No solo para los productos en uso, sino también para todos los ámbitos de la empresa, como la compra o la producción.



## Notas en la lista de precios

1. La lista de precios se basa en los Términos y Condiciones Generales de HOBART GmbH adjuntos.  
Todos los precios sin IVA.  
La lista de precios permanece de nuestra propiedad sin reservas.  
Cualquier uso indebido conllevará consecuencias legales.  
La lista de precios deberá ser devuelta a petición.  
Solamente los precios citados en esta lista de precios son los precios actuales aplicables.
2. Nos reservamos explícitamente el derecho a cambiar los precios y a modificar el diseño sin previo aviso.  
En lo relacionado con ofertas basadas en nuestra lista de precios con periodos de entrega superiores a los dos meses, le recomendamos que se ponga en contacto con nosotros para consultar cualquier cambio del precio.  
Eso no restringirá nuestro derecho de modificar los precios en cualquier momento.
3. La conexión de los lavavajillas al suministro de agua fría o a voltaje reducido podría conllevar un plazo de calentamiento más largo y una mayor duración del programa. Las máquinas con potencia calorífica reducida normalmente deberían ser conectadas al suministro de agua caliente (aprox. 50 °C).
4. Incoterms 2020: instalaciones de envío gratuito.
5. Para evitar el decapado de los lavavajillas, las ollas a presión y los hornos mixtos recomendamos usar un sistema descalcificador en caso de que la dureza total del agua bruta sea de 3 °dH y más. Para obtener resultados de lavado perfectos recomendamos un tratamiento de agua con cartuchos de desmineralización o sistemas de ósmosis inversa. Véase el capítulo los productos HYDROLINE tratamiento de agua.
6. Las ilustraciones pueden mostrar equipamiento y accesorios especiales y no necesariamente la representación de la versión estándar.
7. Para los lavavajillas descritos en los capítulos lavadora para vajilla y vasos, TWO-LEVEL-WASHER y lavadoras de utensilios, recomendamos la carpeta de productos químicos de PRODUCTOS QUÍMICOS HOBART HYLIN. Puede consultarlas en el capítulo correspondiente. Cuando utilice detergentes y abrillantadores de otros fabricantes, compruebe su compatibilidad con los artículos a lavar.
8. Los sistemas descalcificadores integrados en los lavavajillas suelen ser entregados descalcificados, preparados para el uso: la sal descalcificadora, compatible con nuestras recomendaciones deberá ser suministrada por el cliente. Puede utilizar sal descalcificadora de grano grueso o fino (hasta el 15 % del tamaño del grano < 0,28 mm).
9. Los lavavajillas con sistema descalcificador integrado se pueden conectar, opcionalmente, a suministro de agua caliente de como máx. 60 °C.
10. Póngase, por favor, en contacto con nosotros para equipamiento especial para nuestra máquina o para otros voltajes, etc.
11. La lista de pesos puede ser también consultada en este capítulo.

**I. OFICINA CENTRAL****HOBART GmbH**

Robert-Bosch-Straße 17  
77656 Offenburg  
Alemania

Teléfono: +49 781 600 2820  
Fax: +49 781 600 2819

www.hobart.es  
info-export@hobart.de

**II. RESPONSABLE DE VENTAS DE ZONA / RESPONSABILIDADES NACIONALES****RAPHAEL KIRN**

Business Unit Manager

+49 781 600 2062

raphael.kirn@hobart.de

**MIRKO MALNATI**

Norte y centro de Italia

+39 335 7849133

mirko.malnati@hobart.de

**DAVIDE SGARABOTTOLO**

Este de Italia

+39 347 1782746

davide.sgarabottolo@hobart.de

**FRANCESCO COSTARELLI**

Sur de Italia

+39 342 1062837

francesco.costarelli@hobart.de

**VERONICA FRIAS**

Norte de España y Andorra

+34 610 066534

veronica.frias@hobart.de

**DAVID DIAZ**

España y Portugal

+34 673 456141

david.diaz@hobart.de

**SAMUEL CRUZ**

Cocina Ibérica

+34 674 497822

samuel.cruz@hobart.de

**TOMASZ KRAKE**

Polonia oriental y cocina de Europa del Este

+48 790 828828

tomasz.krake@hobart.de

**FATIH GOCA**

Turquía

+90 216 4895318

fatih.goca@hobart.de

**RAZI HAIDER**

India, Sri Lanka

+91 992 0384666

razi.haider@itwfeg.in

**VIKTOR REH**

Estados bálticos, Bulgaria, Chipre, Croacia,  
Eslovenia, Grecia, Hungría, Moldavia, Rumanía,  
Rusia, Serbia, Países Stan

+49 172 7053 497

viktor.reh@hobart.de

**ELIAS MAJDALANI**

Bahréin, Emiratos Árabes Unidos,  
Irak, Kuwait, Omán, Qatar

+971 54 480 1291

elias.majdalani@hobart.de

**SULEIMAN ALNSOUR**

Arabia Saudí

+971 58 686 3878

suleiman.alnsour@hobart.de

**MARTIN PAGAC**

República Checa, Eslovaquia

+420 727 817 758

martin.pagac@hobart.de

<b>DANIEL DERUS</b> Polonia Occidental y Cuenta Clave Chequia y Polonia	+48 669 455590	daniel.derus@hobart.de
<b>DINARA MURODOVA</b> Key Account Manager	+49 781 600 2823	dinara.murodova@hobart.de

### III. PROCESAMIENTO DE PEDIDOS

<b>JULIAN ROHR</b> Head of Project Management Export	+49 781 600 2812	julian.rohr@hobart.de
<b>CHRISTINE GEPPERT</b>	+49 781 600 2816	christine.geppert@hobart.de
<b>ISABELL WUERSTLIN</b>	+49 781 600 2821	isabell.wuerstlin@hobart.de
<b>TANJA FRIEDMANN</b>	+49 781 600 2824	tanja.friedmann@hobart.de
<b>CARINA STIEFEL</b>	+49 781 600 2206	carina.stiefel@hobart.de
<b>JAN BÜRKLE</b>	+49 781 600 2814	jan.buerkle@hobart.de

### IV. SERVICIO

<b>GENERAL SERVICE</b>	+49 781 600 2820	techsupport@hobart.de
------------------------	------------------	-----------------------

### V. PIEZAS DE RECAMBIO

<b>LISA CLAVIJO-KELLER</b>	+49 781 600 2691	lisa.clavijo-keller@hobart.de
<b>CARINA DECKER</b>	+49 781 600 2692	carina.decker@hobart.de

### VI. MARKETING

<b>PHILIPP TSCHOPP</b>	+49 781 600 1178	philipp.tschopp@hobart.de
------------------------	------------------	---------------------------

## 5.1 Generalidades

- Para las relaciones comerciales con nuestros clientes se aplicarán los siguientes aspectos en el siguiente orden:
  - el contenido específico de los contratos concluidos por escrito; solamente en el caso de establecimiento unilateral, se aplica el contenido de nuestra confirmación de pedido.
  - estos Términos y Condiciones (TCC) y
  - las regulaciones legales relevantes
- El cliente, excepto si no se trata de un empresario, declara presentando su primer pedido declara que está de acuerdo con que estos Términos y Condiciones se apliquen a esta y todas las demás ofertas, pedidos o contratos sin tener que confirmarlos individualmente.
- El contenido contractual respectivo, incluyendo las cláusulas contractuales que pudiesen diferir de estos Términos y Condiciones se ejecuta en forma de nuestra confirmación por escrito del pedido. En la medida en la que el cliente incluya condiciones o requisitos adicionales en el documento escrito del pedido, se excluyen explícitamente con aquí, sobre todo si el cliente desea que sus condiciones comerciales sean la base de este contrato. En tanto en cuanto esas condiciones comerciales contradigan nuestros Términos y Condiciones, dichas condiciones no formarán parte del contrato incluye en caso de nuestro silencio o ejecución contractual sin reserva.
- Los profesionales de campo y los representantes comerciales no podrán firmar acuerdos subsidiarios ni condiciones contractuales específicas.

## 5.2 Ofertas

- Nuestras ofertas no son vinculantes. Un contrato entra en vigor solo después de recibir nuestra confirmación del pedido por escrito, que no requiere una firma en caso de que se genere automáticamente.
- Nos reservamos los derechos de titularidad y propiedad intelectual sobre los documentos de presupuestos, ilustraciones y ofertas, así como el derecho a solicitarlos. Esos documentos no deberán estar a disposición de terceros.

## 5.3 Alcance de suministro

- El alcance del suministro/la prestación de servicios está determinado en nuestra confirmación del pedido por escrito. Siempre que no se haya llegado a varios acuerdos por escrito, nuestras entregas serán solamente como se han detallado en la descripción del producto adjunta a los objetos entregados. Durante el periodo de entrega están reservadas las modificaciones técnicas relacionadas con mejoras técnicas o basadas en nuestros requisitos legales, en tanto en cuanto el objeto de entrega no se haya alterado significativamente y las modificaciones sean razonables para el cliente.
- Información sobre el rendimiento, el consumo y el peso deberán ser consideradas como meramente como referencia, a menos que se haya indicado explícitamente que son vinculantes. El cliente es responsable de garantizar que los medios necesarios (p. ej. agua fresca descalcificada, electricidad, vapor, agua caliente, salidas) están disponibles de acuerdo con nuestras especificaciones para la operación o la instalación. El cliente también tiene que garantizar que los permisos oficiales necesarios son válidos.

## 5.4 Precios

- Está permitida la alteración de precios si ha pasado un periodo de más de cuatro meses entre la firma del contrato y la fecha de entrega acordada. Si los salarios, los costes del material o los gastos específicos de mercado aumentan antes de haber completado la entrega, estamos autorizados a subir nuestros precios adecuadamente en relación al aumento de dichos costes. El comprador solamente podrá rescindir el contrato si el aumento de precio entre la presentación del pedido y la entrega excede significativamente el aumento del índice general de precios al consumo. Si el cliente es un empresario a efectos del § 14 del Código Civil alemán (BGB), la regla antes mencionada se aplicará si el periodo entre la firma del contrato y la entrega acordada excede las seis semanas.
- Los precios, incluyen los gastos de embalaje para envío nacional, exceptuando los accesorios pedidos a mano o los repuestos. En esos casos, los precios no incluirán nada de lo indicado a continuación: embalaje, ex fábrica o en sucursal, póliza de envío, entrega en el lugar de recepción, instalación – incluso si el producto debe ser desmontado para su envío–, impuestos, por el importe válido en la fecha de entrega. Las solicitudes especiales del cliente, p. ej. entrega exprés, embalaje especial etc., se ejecutarán dentro de lo posible: los costes adicionales le serán facturados.
- La conexión a un suministro necesario (energía, agua, alcantarillado, etc.) tiene que ser preparada por el cliente, a cuenta propia, si no se ha confirmado expresamente en el alcance de suministro. Ese trabajo solamente será ejecutado por empresas especializadas con licencia.
- Si también se nos ha encomendado el montaje, la instalación o la supervisión de la conexión, ponemos a su disposición los servicios de nuestros técnicos de campo por los precios indicados en la lista de precios vigentes. En cuyo caso se aplicarán también las disposiciones del § 11.
- Los precios fijos solamente se considerarán válidos si los hemos indicado como tales por escrito, y los hemos aprobado como parte de la agenda de entrega, montaje y conclusión del trabajo. Los servicios no expresamente detallados en la oferta necesarios para llevar a cabo la puesta en servicio, sobre todo el hormigonado, revocado, movimientos de tierra, etc. se facturarán aparte de acuerdo con la lista de precios vigentes si son realizados por nosotros.

## 5.5 Entrega

- Nos reservamos el derecho a realizar entregas parciales dentro del periodo indicado, siempre que no implique ningún efecto negativo en el uso.
- El plazo de entrega comienza cuando se envía la confirmación del pedido; no obstante, no antes de la presentación de los documentos, los premissos y los comunicados necesarios del comprador. Ese plazo también está sujeto a la recepción puntual del pago acordado, p. ej. del anticipo acordado. El plazo de entrega se considera cumplido si el envío está preparado para despacho dentro del periodo designado y se ha informado al cliente de ello, o si el objeto de entrega ha sido despachado desde la fábrica. Los servicios de montaje, incluso si nosotros los asumimos, no tienen que ser ejecutados dentro del plazo de entrega, a menos que los hayamos confirmado expresamente. La fiabilidad de la entrega está sujeta al cumplimiento de las obligaciones contractuales del comprador.
- Los retrasos en la entrega y los servicios ocasionados por fuerza mayor o eventos que complican notablemente o que imposibilitan la misma nos eximen de nuestras obligaciones. Esos eventos incluyen dificultades de adquisición del material posteriores, interrupciones operativas, huelgas, cierres patronales, falta de medios de transporte, reglamentos oficiales, etc. Dichos retrasos ampliarán los plazos de entrega acordados durante un periodo adecuado. El comprador tiene derecho a rescindir el contrato tres meses después de la fecha de entrega original.
- Nuestro cliente podrá rescindir el contrato - sin perjuicio de todas las causas descritas en esas disposiciones si el envío completo se torna imposible antes de la transferencia del riesgo. El cliente también podrá rescindir el contrato si partes del envío no se pueden realizar y puede demostrar que un envío/servicio parcial no es interesante para él; el cliente también podrá solicitar una reducción adecuada del precio. Si fracasamos con el mantenimiento de una fecha de entrega acordada con carácter excepcional, por motivos de los que somos responsables, el cliente podrá rescindir el contrato después de notificarnos por escrito su posible rescisión e indicando un periodo de gracia adecuado y si ese periodo expira por motivos fuera de nuestro control. Se excluyen todas las demás reclamaciones de nuestro cliente en el volumen descrito en el § 7, no. 3. Si ninguna de las partes contratantes es responsable de la inviabilidad, nos reservamos el derecho a reclamar una remuneración parcial adecuada por los servicios prestados.

## 5.6 Instalación

Si nosotros asumimos la instalación y se ha acordado contractualmente, se aplicarán las siguientes disposiciones:

- El comprador deberá suministrar recintos apropiados, gratuitamente, para el almacenamiento de las piezas de la máquina, del material, de las herramientas, etc.
- Antes de comenzar la instalación, todas las tareas y entregas previas del comprador, principalmente toda la albañilería, el alcatado y otras tareas preparatorias deben haber llegado a un estado tal que se pueda realizar el montaje sin ninguna interrupción.
- Si la instalación, el montaje o la puesta en servicio se demoran por razones de las que no se nos puede responsabilizar, el comprador deberá asumir los costes adicionales, sobre todo el tiempo de espera y las jornadas extra que hagan falta.
- Las superficies que deben ser aisladas por nuestro cliente, cuyo perfecto estado debe ser garantizado por él bajo todas las circunstancias, deberán ser puestas a disposición en estado limpio y llano. En caso de aislamiento de recintos, las superficies a cubrir deberán estar aplomadas a la pared y libres de escombros o mortero.

## 5.7 Responsabilidad por defectos/Reclamaciones por daños

- Después de detectar un fallo cubierto por la responsabilidad por defectos se nos informará inmediatamente de ello. El cliente está obligado a inspeccionar los bienes entregados inmediatamente. Los fallos obvios detectados en ese proceso y las reclamaciones ocasionadas por una entrega incorrecta o incompleta deberán sernos comunicados por escrito inmediatamente, eso es en un plazo de diez días tras la entrega. De no ser así, se considerará que el objeto de entrega ha sido aceptado, excepto en caso de malicia nuestra, de nuestros representantes legales y de agentes indirectos. En caso de fallos ocultos, se aplica el periodo de tres días a partir del momento en el que el cliente detecta el fallo. Se aplica el § 377 del Código Mercantil alemán (HGB).
- Suministramos una responsabilidad por defectos por posibles fallos - excepto en el caso de productos usados de los cuales no tengamos que asumir ninguna responsabilidad por defectos - contenidos en nuestros productos en el momento de transferir el riesgo durante un periodo de 12 meses, y 12 meses para piezas de repuestos, en forma de rendimiento suplementario. Nosotros determinaremos el tipo de entrega posterior, eliminación gratuita del fallo del que hemos sido avisados de manera oportuna por el cliente

o entrega de un repuesto sin fallos. La entrega de piezas de repuesto por garantía siempre es "DAP" entrega in situ, por sus siglas en inglés - el vendedor es responsable de pagar el importe de impuestos/tasas/aranceles. Nos reservamos el derecho a rechazar el rendimiento suplementario si representa unos costes desmesurados. En lugar de una prestación suplementaria, también se puede solicitar una reducción del precio. Nuestro cliente tiene derecho a reducir la remuneración acordada si la mejora o sustitución cuya causa sea responsabilidad nuestra no tienen éxito después de finalizar un periodo de gracia para realizarlas y un intento posterior no es aceptable para el cliente o si hemos consumido el periodo de gracia por culpa nuestra. No se aplicará la reclamación de responsabilidad por defectos:

- en caso de fallos insignificantes que no reduzcan el valor o la capacitación del objeto para la finalidad detallada en el contrato, en caso de que las piezas entregadas presenten señales de desgaste prematuro debido a sus características materiales o al tipo de uso; particularmente las piezas entregadas enumeradas en la descripción del producto como piezas de desgaste por uso; las desviaciones pequeñas de la cantidad también se considerarán insignificantes.
  - en caso de fallos que puedan remontarse a un montaje, una puesta en servicio o una reparación falsos realizados por terceros.
  - en caso de fallos que puedan remontarse a uso inadecuado o erróneo, particularmente por la inobservancia de las instrucciones de servicio, al uso incorrecto, al desgaste natural por uso, a recursos/repuestos inadecuados, etc.
- A menos que una disposición declare lo contrario, se excluye cualquier otra reclamación de nuestro cliente; especialmente por lesiones, daños materiales que no sean productos contractuales, pérdida de beneficios, costes derivados, etc. La exención se aplica en principio a todos los tipos de reclamación por daños, siempre que no sean ocasionadas por dolo o negligencia nuestra, de nuestros representantes legales o de nuestros agentes indirectos. Somos siempre responsables del incumplimiento doloso de las obligaciones contractuales (obligaciones cardenales). Si cubrimos el riesgo contractual típico mediante seguro de responsabilidad, nuestra responsabilidad y la de nuestros representantes legales o de nuestros agentes indirectos, está limitada al volumen del seguro de responsabilidad, siempre que el cliente sea un empresario y actúe en el marco de sus actividades comerciales o profesionales de autoempleo después de la celebración del contrato. Si el asegurador no es responsable de pagar, abonaremos nuestros propios pagos en la medida de la póliza del seguro. Las restricciones de la responsabilidad mencionadas no se aplicarán a daños que representen riesgo para la vida o la salud o la integridad física; o por incumplimiento doloso del deber por nuestra parte, o por parte nuestros representantes legales o de nuestros agentes indirectos. Tampoco se aplicará la exención si la pérdida de vidas o los daños en objetos de uso privado son cubiertos por las disposiciones del Acta de Responsabilidad del producto del 15 de diciembre del 1989 y la versión relevante respectiva incluye la responsabilidad obligatoria.

## 5.8 Pago

- Siempre y cuando no se hayan hecho acuerdos para el contrato, el cliente deberá abonar las facturas por servicios inmediatamente, las demás facturas se deberán abonar íntegramente en un plazo de dos veces después de su fecha.
- Incluso si las disposiciones del cliente indican algo contrario, nos reservamos el derecho a considerar los pagos como crédito por deudas anteriores que ya existen. Si ya se ha incurrido en intereses y costes, estamos autorizados a cobrar en primer lugar los costes, después los intereses y finalmente la deuda principal.
- Solamente se considerará que se ha efectuado el pago cuando tengamos acceso no restringido al importe. En caso de cheque, solamente se considerará realizado el pago cuando se haya cobrado el cheque sin condiciones.
- Cobramos intereses moratorios por un importe del 8 por ciento por encima del tipo de interés básico (§ 247 del Código Civil alemán, BGB). Los intereses moratorios pueden cobrarse con una tasa más alta si podemos demostrar que se ha generado una deuda mayor.
- Nuestro cliente solamente podrá compensar sus deudas con una contra reclamación considerada indiscutible e irrevocable. Si el cliente es un empresario a efectos del § 14 del Código Civil alemán, quedan excluidos los derechos de retención debido a reclamación de responsabilidad por defectos mencionados. De otro modo, el cliente solamente dispondrá del derecho de retención hasta el importe de una proporción adecuada del precio de compra adeudado.
- Si empeoran notablemente las circunstancias financieras del cliente, después de celebrar el contrato o si llegan a nuestro conocimiento solo después de firmar el contrato, y dichas circunstancias pudiesen afectar al cumplimiento del mismo, nos reservamos el derecho a no prestar más servicios hasta que se haya realizado la devolución o se haya abonado un aval. Eso también se aplica si el cliente no cumple con sus obligaciones contractuales en el plazo indicado o deja de abonar sus pagos.

## 5.9 Reserva de propiedad

Hasta que se hayan abonado todas las deudas, incluidas las cuentas abiertas, a las que tenemos derecho o tendremos derecho en el futuro

en base a todos los marcos jurídicos, se nos garantizarán las siguientes seguridades, liberadas por nuestra petición y nuestra selección, en la medida en que su valor exceda considerablemente la deuda, por más de un 20 %.

- Nos reservamos el derecho de reservar retener la propiedad sobre los objetos entregados hasta que se haya realizado todo el pago. Si el cliente incumple el contrato, principalmente si no abona los pagos, nos reservamos el derecho de enviar una carta de reclamación y, en última instancia, incautar los objetos; el cliente deberá permitir que los objetos sean decomisados.
- Si el cliente es un empresario como se describe en el § 14 del Código Civil alemán (BGB), se aplica también lo siguiente:
  - Nuestro cliente tiene derecho a revender los objetos entregados en el trascurso normal de sus negocios, a este punto, no obstante nuestro cliente nos asignará todas las deudas resultantes de la reventa hasta el importe del precio de compraventa acordado entre nosotros y el cliente (IVA incluido), si importar si los productos enviados han sido vendidos antes o después de ser procesados. El cliente está autorizado a cobrar la deuda tras la cesión. Nuestro derecho a recaudar las deudas permanece inalterado; no obstante, no podemos cobrar las deudas mientras el cliente cumpla con sus obligaciones de pago tal como se han acordado y no se encuentre en mora. En cuyo caso tenemos el derecho a reclamar que el cliente informe sobre las deudas activas y el deudor nos suministre toda la información necesaria para decomiso, entregando todos los documentos relevantes e informando a terceros de la cesión.
  - El procesamiento o la remodelación de objetos por el cliente se realizan siempre en nuestro nombre. Si los objetos suministrados se procesan con otros objetos que no forman parte del suministro adquiriremos co-propiedad en el nuevo objeto en la proporción del valor del objeto entregado respecto al valor del objeto procesado en el momento de su procesamiento.
  - Si los objetos suministrados se mezclan con otros objetos que no nos pertenecen de forma que no puedan ser separados, adquiriremos co-propiedad en el nuevo objeto en la proporción del valor del objeto entregado respecto al valor del objeto no separable. El cliente deberá almacenar en nuestro nombre los objetos en co-propiedad.
  - El cliente no puede ni ceder, ni empeñar, ni traspasar el objeto del suministro como seguridad. En caso de incautación, confiscación u otras intervenciones de terceros, el cliente nos informará inmediatamente y nos entregará toda la información y la documentación necesarias para mantener nuestros derechos. Se informará a los agentes judiciales y a las terceras partes de nuestra propiedad.
- Si terceras partes intentan incautar los objetos suministrados, el cliente les avisará sobre nuestra propiedad, informándonos inmediatamente y enviándonos una copia del informe de embargo, si fuese necesario. El cliente asumirá los costes y daños.

## 5.10 Reclamaciones por daños

Si nuestro cliente incumple el contrato o si el cliente rescinde un contrato vigente por una razón no justificada, podremos demandar el 35 % del precio contractual acordado, pese a un posible daño real mayor, para procesar las pérdidas contractuales y de beneficios. Si se ha entregado ya el objeto en cuestión, ese importe ascenderá para cubrir los gastos de envío y los posibles costes de reacondicionamiento. El cliente tiene el derecho a suministrar pruebas de daño menor.

## 5.11 Servicio Posventa

- Llevamos a cabo las reparaciones y las tareas de servicio en nuestro servicio posventa de acuerdo con la lista de precios vigente. Las reparaciones las realizamos de forma que el objeto vuelva a un estado operativo. Las piezas defectuosas son reemplazadas cuando es necesario para que el objeto funcione correctamente. Asumimos nuestra responsabilidad por defectos reparando y reemplazando piezas de acuerdo con § 7 mencionado, bajo la condición de que la responsabilidad por defecto se derive de esa disposición y solo se aplique por un periodo de 12 meses tras concluir las tareas.
- Los técnicos de posventa no pueden otorgar garantía de responsabilidad por defectos ni otras declaraciones de las cuales es responsable el vendedor.
- Las reglas descritas en el § 7 de estos Términos y Condiciones se aplicarán en caso de daños y fallos ocasionados durante la reparación o el servicio.

## 5.12 Disposiciones finales/Fuero competente

Si partes de este contrato o de estos Términos y Condiciones perdiesen su validez, eso no influirá en la validez de las demás partes del contrato y el resto de los Términos y Condiciones permanece inalterado. A la relación legal con nuestros clientes solamente se aplicará la legislación alemana, excluyendo las leyes unitarias sobre la compraventa internacional, incluso si el comprador fuese internacional. El fuero competente para cualquier conflicto resultante de este contrato será Stuttgart, si el cliente es un empresario, una persona jurídica de derecho público / patrimonio especial de derecho público. También podremos emprender medidas legales en el fuero competente del cliente.



## VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **Equipo de cocina multifuncional todo en uno:** convección, cocción al vapor, asado, parrilla, horneado, fritura al aire, escalfado, cocción a fuego lento, cocción a baja temperatura, descongelación, regeneración, conservación
- **Tecnologías de cocina avanzadas** para excelentes resultados de cocina; con potentes elementos calefactores, regulación del clima controlada por sonda Lambda, deshumidificación de alto rendimiento, distribución uniforme y controlada del calor y función de humidificación
- **COMBI OS:** Innovador concepto de manejo, basado en el funcionamiento de un teléfono inteligente, con un procesador de alto rendimiento que trabaja en segundo plano. Si así lo desea, puede adaptar fácilmente la interfaz de usuario a sus necesidades personales.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** El calor se distribuye en la cámara de cocción uniformemente y, en caso necesario, con potencia, garantizando los mejores resultados de cocción incluso a plena carga. El generador de vapor alimenta con vapor fresco. La deshumidificación de alto rendimiento garantiza textura crujiente deseada
- **AUTO CLIMATE** ayuda al usuario durante la cocción manual si es necesario. AUTO CLIMATE fija el clima de cocción adecuado, en función de temperatura ajustada en la cámara
- **COMBI GUIDE** es el asistente de cocina sencillo para obtener resultados de cocción reproducibles, independientemente de quién esté al mando. El usuario especifica cómo debe cocinarse la comida y COMBI GUIDE selecciona automáticamente el clima de cocción ideal. La detección de carga realiza los ajustes adecuados. En caso necesario, el usuario puede intervenir en cualquier momento
- **MENU MIX** supervisa cada nivel al segundo. Simplemente cargue, programe el temporizador y el CHEF'S COMBI le avisará cuando la comida esté lista. Si lo desea, MENU MIX puede mostrar qué platos combinan bien. Y, por supuesto, también se pueden planificar y guardar cargas mixtas en consecuencia
- **COMBI CARE:** Sistema de limpieza automático con detección de suciedad y programas de limpieza que se adaptan perfectamente al grado de suciedad. Uso de pastillas de detergente y palitos de cuidado sólidos fáciles de usar

## DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5-6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	de 3 hasta 11°dH*
Conductividad	≥50 µS/cm
Carga eléctrica total 400 V	10,5 kW   15,9 A
Carga total gas 230 V	0,5 kW   3 A
Valor de las emisiones de ruido	<70 dB (A)

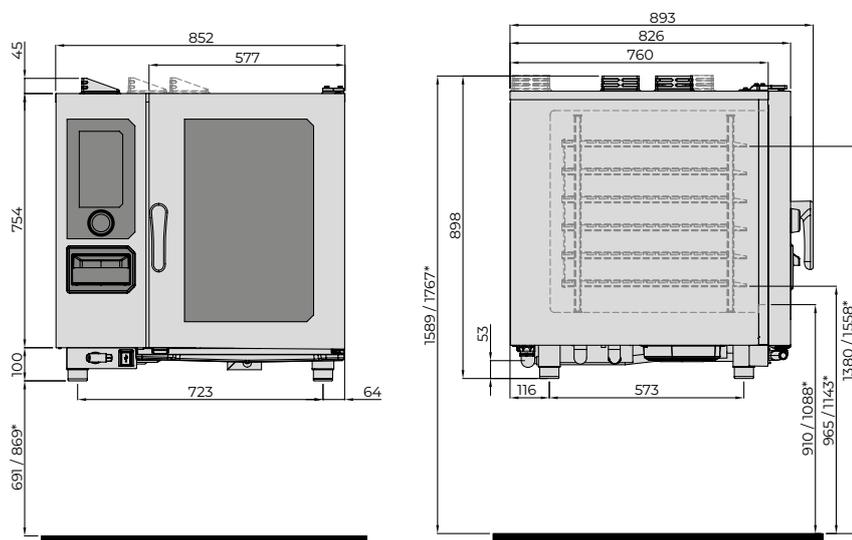
## CONEXIONES

Conexión de agua	2× G 3/4"
Conexión de drenaje	40 mm"
Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Conexión eléctrica gas	230 / 50 / 1 / N / PE (M25)
Conexión para compensación potencial	M5
Chimenea Flapper	70 mm
Evacuación del exceso de vapor	45 mm
Conexión de gas	G 3/4"
Evacuación de los productos de combustión	70 mm
Evacuación de los productos de combustión del calderín (gas)	60 mm

## MODELOS DE GAS DISPONIBLES PARA LOS SIGUIENTES TIPOS DE GAS

Tipo	Consumo
G31 Propano	1,17 kg/h
G30 Butano	1,18 kg/h
G20 Gas natural	1,59 m³/h
G25 Gas natural	1,85 m³/h

## DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



\* Dependiendo de la altura de la base HOBART usada como accesorio

## MODELO BÁSICO

- CHEF'SCOMBI 6 GN con calentamiento eléctrico o con gas
- 6 × 1/1 GN (espacio entre 2 niveles 83 mm)
- Diferentes modos:
  - Convección: de 30 a 300 °C
  - Vapor: de 30 a 100 °C
  - Vapor caliente: de 101 a 130 °C
  - Mixto: de 30 a 300 °C
- Pantalla táctil capacitiva de 10"-HD utilizable con guantes
- Temperatura máxima de cocción: 300 °C
- Distribución uniforme de la energía en la cámara de cocción mediante un sistema de distribución controlada del aire con rueda de turbine reversible
- Sistema automático de limpieza y cuidado, independiente de la presión del agua, para la cámara de cocción y el generador de vapor
- Conectividad a través de Ethernet para una conexión estable y segura. Interfaz Ethernet
- Interfaz USB integrada para intercambio local de datos.
- Incluye sonda de temperatura central con tres puntos de medición
- Ducha de mano retráctil integrada y función de chorro/ducha conmutable.
- Altura máxima de nivel no superior a 1,6 m si se utiliza un soporte adecuado

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HICS61G	<b>Horno CHEF'S COMBI</b> , calentamiento por gas	12.700.-
HICS61E	<b>Horno CHEF'S COMBI</b> , con calentamiento eléctrico, calderín	10.670.-

## EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPIC6&1PI	Puerta inversa (bisagras a la izquierda) - a realizar con el pedido / no reequipable	1.128.-
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)	98.-
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI ( 100 unidades)	85.-
ACIC6&11HCE	Campana de condensación 61-101 (para horno ELEC aislado o apilado)	5.176.-
ACIC6&11KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 61-101 (kit adicional)	533.-
ACIC6&11KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 61-101 (kit adicional en lo alto de la capota de condensación)	3.055.-
ACIC1GI	Rejilla GN 1/1 de acero inoxidable	46.-
ACIC1PLPP	Bandeja de horno BN 1/1 perforada	78.-
ACIC1PLPR	Bandeja de repostería y asado GN 1/1	82.-
ACIC61PT	Soporte para 61 Capacidad: 9 × GN 1/1 869 × 788 × 633 mm	1.415.-
ACIC61KPP	Kit de puerta para soporte 61	441.-
ACIC6&11PTCG	Recogida de grasas 61-101: Soporte para carro de recogida de grasas	2.255.-
ACICSCUSB	Sonda USB central 3pts diám. 3,5 mm	615.-
ACICSCFUSB	Sonda USB 'Sous vide' central 1pts diám. 2,5 mm	651.-
ACIC6&2KI	Kit de instalación europea (sin cable de alimentación)	272.-
ACIC61KIEU	Kit de instalación europea (con cable de alimentación 3Nac~400V) 6 niveles	369.-

## VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **Equipo de cocina multifuncional todo en uno:** convección, cocción al vapor, asado, parrilla, horneado, fritura al aire, escalfado, cocción a fuego lento, cocción a baja temperatura, descongelación, regeneración, conservación
- **Tecnologías de cocina avanzadas** para excelentes resultados de cocina; con potentes elementos calefactores, regulación del clima controlada por sonda Lambda, deshumidificación de alto rendimiento, distribución uniforme y controlada del calor y función de humidificación
- **COMBI OS:** Innovador concepto de manejo, basado en el funcionamiento de un teléfono inteligente, con un procesador de alto rendimiento que trabaja en segundo plano. Si así lo desea, puede adaptar fácilmente la interfaz de usuario a sus necesidades personales.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** El calor se distribuye en la cámara de cocción uniformemente y, en caso necesario, con potencia, garantizando los mejores resultados de cocción incluso a plena carga. El generador de vapor alimenta con vapor fresco. La deshumidificación de alto rendimiento garantiza textura crujiente deseada.
- **AUTO CLIMATE** ayuda al usuario durante la cocción manual si es necesario. AUTO CLIMATE fija el clima de cocción adecuado, en función de temperatura ajustada en la cámara
- **COMBI GUIDE** es el asistente de cocina sencillo para obtener resultados de cocción reproducibles, independientemente de quién esté al mando. El usuario especifica cómo debe cocinarse la comida y COMBI GUIDE selecciona automáticamente el clima de cocción ideal. La detección de carga realiza los ajustes adecuados. En caso necesario, el usuario puede intervenir en cualquier momento
- **MENU MIX** supervisa cada nivel al segundo. Simplemente cargue, programe el temporizador y el CHEF'S COMBI le avisará cuando la comida esté lista. Si lo desea, MENU MIX puede mostrar qué platos combinan bien. Y, por supuesto, también se pueden planificar y guardar cargas mixtas en consecuencia
- **COMBI CARE:** Sistema de limpieza automático con detección de suciedad y programas de limpieza que se adaptan perfectamente al grado de suciedad. Uso de pastillas de detergente y palitos de cuidado sólidos fáciles de usar



## DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	de 3 hasta 11°dH*
Conductividad	≥50 µS/cm
Carga total eléctrico (Jet)	15,3 kW   23 A
Carga total gas (Jet)	0,3 kW   1,3 A
Valor de las emisiones de ruido	<70 dB (A)

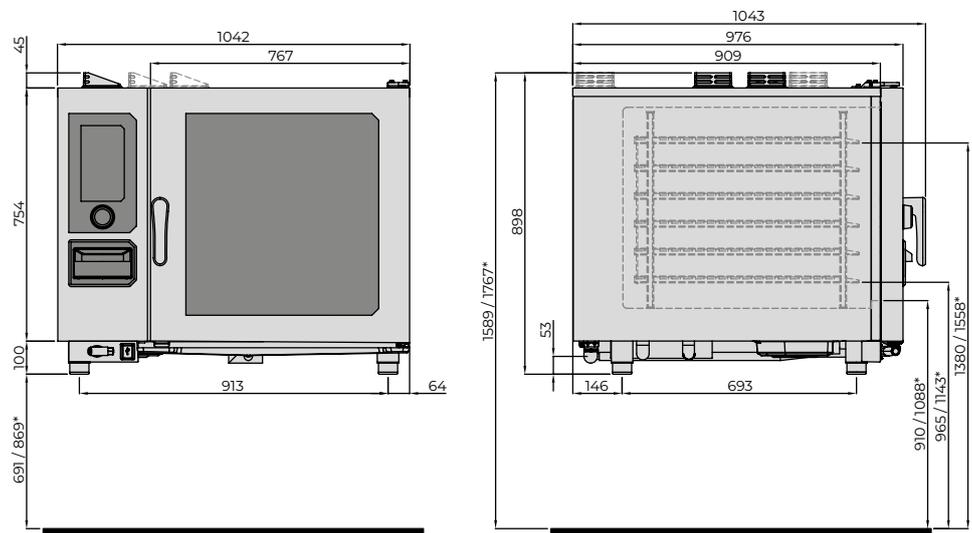
## CONEXIONES

Conexión de agua	2× G 3/4"
Conexión de drenaje	40 mm"
Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Conexión eléctrica gas	230 / 50 / 1 / N / PE (M25)
Conexión para compensación potencial	M5
Chimenea Flapper	70 mm
Evacuación del exceso de vapor	45 mm
Conexión de gas	G 3/4"
Evacuación de los productos de combustión	70 mm
Evacuación de los productos de combustión del calderín (gas)	60 mm

## MODELOS DE GAS DISPONIBLES PARA LOS SIGUIENTES TIPOS DE GAS

Tipo	Consumo
G31 Propano	1,79 kg/h
G30 Butano	1,81 kg/h
G20 Gas natural	2,43 m <sup>3</sup> /h
G25 Gas natural	2,76 m <sup>3</sup> /h

## DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



\* Dependiendo de la altura de la base HOBART usada como accesorio

## MODELO BÁSICO

- CHEF'S COMBI 6 GN con calentamiento eléctrico o con gas
- 6 × 2/1 GN (espacio entre 2 niveles 83 mm)
- Diferentes modos:
  - Convección: de 30 a 300 °C
  - Vapor: de 30 a 100 °C
  - Vapor caliente: de 101 a 130 °C
  - Mixto: de 30 a 300 °C
- Pantalla táctil capacitiva de 10"-HD utilizable con guantes
- Temperatura máxima de cocción: 300 °C
- Distribución uniforme de la energía en la cámara de cocción mediante un sistema de distribución controlada del aire con rueda de turbina reversible
- Sonda de temperatura central con tres puntos de medición.
- Sistema automático de limpieza y cuidado, independiente de la presión del agua, para la cámara de cocción y el generador de vapor
- Conectividad a través de Ethernet para una conexión estable y segura. Interfaz Ethernet
- Interfaz USB integrada para intercambio local de datos.
- Incluye sonda de temperatura central con tres puntos de medición
- Ducha de mano retráctil integrada y función de chorro/ducha conmutable
- Altura máxima de nivel no superior a 1,6 m si se utiliza un soporte adecuado

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HICS62G	<b>Horno CHEF'S COMBI</b> , calentamiento por gas	18.920.-
HICS62E	<b>Horno CHEF'S COMBI</b> , con calentamiento eléctrico, calderín	16.300.-

## EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPIC6&1PI	Puerta inversa (bisagras a la izquierda) - a realizar con el pedido / no reequipable	1.128.-
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)	98.-
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI ( 100 unidades)	85.-
ACIC6&12HCE	Campana de condensación 62-102 (para horno ELEC aislado o apilado)	6.406.-
ACIC6&12KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 62-102 (kit adicional)	574.-
ACIC6&12KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 62-102 (kit adicional en lo alto de la capota de condensación)	3.772.-
ACIC2GI	Rejilla GN 2/1 de acero inoxidable	82.-
ACIC2PLPP	Bandeja de horno BN 2/1 perforada	110.-
ACIC2PLPR	Bandeja de repostería y asado GN 2/1	180.-
ACIC62PT	Soporte para 62 Capacidad: 9 × GN 2/1 869 × 978 × 753 mm	1.599.-
ACIC62KPP	Kit de puerta para soporte 62	472.-
ACIC6&12CRB	Soporte móvil para banquetes/ruedecillas insertables 62 102 (Incluye piezas de fijación para el soporte)	267.-
ACIC6&12PTCG	Recogida de grasas 62-102: Soporte para carro de recogida de grasas	2.409.-
ACICSCUSB	Sonda USB central 3pts diám. 3,5 mm	615.-
ACICSCFUSB	Sonda USB 'Sous vide' central 1pts diám. 2,5 mm	651.-
ACIC6&2KI	Kit de instalación europea (sin cable de alimentación)	272.-
ACIC101KIEU	Kit de instalación europea (con cable de alimentación 3Nac~400V) 6 y 10 niveles	441.-

## VENTAJAS DEL PRODUCTO



- **Equipo de cocina multifuncional todo en uno:** convección, cocción al vapor, asado, parrilla, horneado, fritura al aire, escalfado, cocción a fuego lento, cocción a baja temperatura, descongelación, regeneración, conservación
- **Tecnologías de cocina avanzadas** para excelentes resultados de cocina; con potentes elementos calefactores, regulación del clima controlada por sonda Lambda, deshumidificación de alto rendimiento, distribución uniforme y controlada del calor y función de humidificación
- **COMBI OS:** Innovador concepto de manejo, basado en el funcionamiento de un teléfono inteligente, con un procesador de alto rendimiento que trabaja en segundo plano. Si así lo desea, puede adaptar fácilmente la interfaz de usuario a sus necesidades personales.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** El calor se distribuye en la cámara de cocción uniformemente y, en caso necesario, con potencia, garantizando los mejores resultados de cocción incluso a plena carga. El generador de vapor alimenta con vapor fresco. La deshumidificación de alto rendimiento garantiza textura crujiente deseada.
- **AUTO CLIMATE** ayuda al usuario durante la cocción manual si es necesario. AUTO CLIMATE fija el clima de cocción adecuado, en función de temperatura ajustada en la cámara
- **COMBI GUIDE** es el asistente de cocina sencillo para obtener resultados de cocción reproducibles, independientemente de quién esté al mando. El usuario especifica cómo debe cocinarse la comida y COMBI GUIDE selecciona automáticamente el clima de cocción ideal. La detección de carga realiza los ajustes adecuados. En caso necesario, el usuario puede intervenir en cualquier momento
- **MENU MIX** supervisa cada nivel al segundo. Simplemente cargue, programe el temporizador y el CHEF'S COMBI le avisará cuando la comida esté lista. Si lo desea, MENU MIX puede mostrar qué platos combinan bien. Y, por supuesto, también se pueden planificar y guardar cargas mixtas en consecuencia
- **COMBI CARE:** Sistema de limpieza automático con detección de suciedad y programas de limpieza que se adaptan perfectamente al grado de suciedad. Uso de pastillas de detergente y palitos de cuidado sólidos fáciles de usar

## DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	de 3 hasta 11°dH*
Conductividad	≥50 µS/cm
Carga total eléctrico (Jet)	24,3 kW   36,1 A
Carga total gas (Jet)	0,3 kW   1,3 A
Valor de las emisiones de ruido	<70 dB (A)

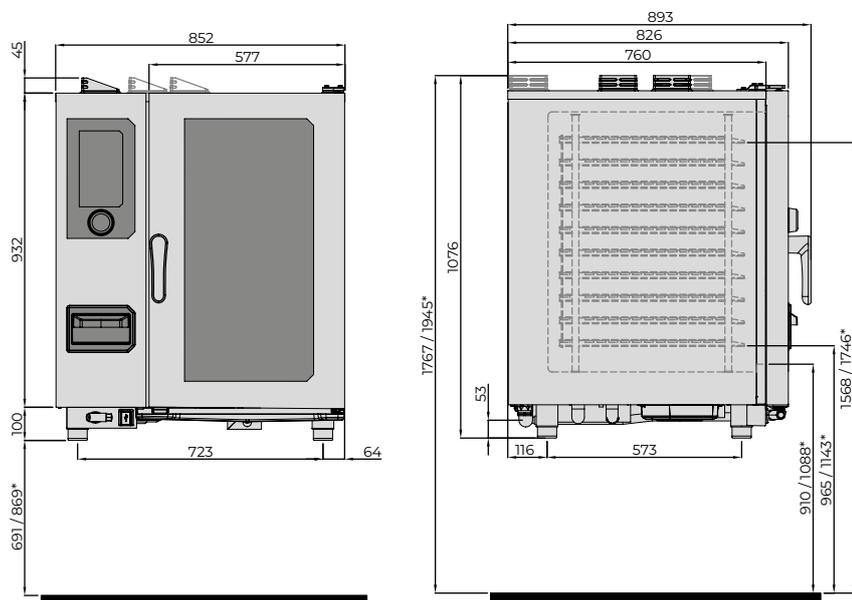
## CONEXIONES

Conexión de agua	2× G 3/4"
Conexión de drenaje	40 mm"
Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Conexión eléctrica gas	230 / 50 / 1 / N / PE (M25)
Conexión para compensación potencial	M5
Chimenea Flapper	70 mm
Evacuación del exceso de vapor	45 mm
Conexión de gas	G 3/4"
Evacuación de los productos de combustión	70 mm
Evacuación de los productos de combustión del calderín (gas)	60 mm

## MODELOS DE GAS DISPONIBLES PARA LOS SIGUIENTES TIPOS DE GAS

Tipo	Consumo
G31 Propano	1,79 kg/h
G30 Butano	1,81 kg/h
G20 Gas natural	2,43 m <sup>3</sup> /h
G25 Gas natural	2,76 m <sup>3</sup> /h

## DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



\* Dependiendo de la altura de la base HOBART usada como accesorio

## MODELO BÁSICO

- CHEF'S COMBI 10 GN con calentamiento eléctrico o con gas
- 10 × 1/1 GN (espacio entre 2 niveles 67 mm)
- Diferentes modos:
  - Convección: de 30 a 300 °C
  - Vapor: de 30 a 100 °C
  - Vapor caliente: de 101 a 130 °C
  - Mixto: de 30 a 300 °C
- Pantalla táctil capacitiva de 10"-HD utilizable con guantes
- Temperatura máxima de cocción: 300 °C
- Distribución uniforme de la energía en la cámara de cocción mediante un sistema de distribución controlada del aire con rueda de turbina reversible
- Sonda de temperatura central con tres puntos de medición.
- Sistema automático de limpieza y cuidado, independiente de la presión del agua, para la cámara de cocción y el generador de vapor
- Conectividad a través de Ethernet para una conexión estable y segura. Interfaz Ethernet
- Interfaz USB integrada para intercambio local de datos.
- Incluye sonda de temperatura central con tres puntos de medición
- Ducha de mano retráctil integrada y función de chorro/ducha conmutable
- Altura máxima de nivel no superior a 1,6 m si se utiliza un soporte adecuado

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HICS101G	<b>Horno CHEF'S COMBI</b> , calentamiento por gas	17.410.-
HICS101E	<b>Horno CHEF'S COMBI</b> , con calentamiento eléctrico, calderín	14.950.-

## EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPIC6&1PI	Puerta inversa (bisagras a la izquierda) - a realizar con el pedido / no reequipable	1.128.-
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)	98.-
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI ( 100 unidades)	85.-
ACIC6&11HCE	Campana de condensación 61-101 (para horno ELEC aislado o apilado)	5.176.-
ACIC6&11KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 61-101 (kit adicional)	533.-
ACIC6&11KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 61-101 (kit adicional en lo alto de la capota de condensación)	3.055.-
ACIC1GI	Rejilla GN 1/1 de acero inoxidable	46.-
ACIC1PLPP	Bandeja de horno BN 1/1 perforada	78.-
ACIC1PLPR	Bandeja de repostería y asado GN 1/1	82.-
ACIC101PT	Soporte para 101 Capacidad: 6 × GN 1/1 691 × 788 × 633 mm	1.415.-
ACIC101KPP	Kit de puerta para soporte 101	441.-
ACIC6&11PTCG	Recogida de grasas 61-101: Soporte para carro de recogida de grasas	2.255.-
ACICSCUSB	Sonda USB central 3pts diám. 3,5 mm	615.-
ACICSCFUSB	Sonda USB 'Sous vide' central 1pts diám. 2,5 mm	651.-
ACIC6&2KI	Kit de instalación europea (sin cable de alimentación)	272.-
ACIC101KIEU	Kit de instalación europea (con cable de alimentación 3Nac~400V) 6 y 10 niveles	441.-

## VENTAJAS DEL PRODUCTO



## DATOS TÉCNICOS

Presión de flujo	1,5 - 6 bar
Valores de la dureza del agua recomendados	de 3 hasta 11°dH*
Conductividad	≥50 µS/cm
Carga total eléctrico (Jet)	24,3 kW   36,1 A
Carga total gas (Jet)	0,3 kW   1,3 A
Valor de las emisiones de ruido	< 70 dB (A)

## CONEXIONES

Conexión de agua	2× G 3/4"
Conexión de drenaje	40 mm"
Conexión eléctrica	400 / 50 / 3 / N / PE (M32)
Conexión eléctrica gas	230 / 50 / 1 / N / PE (M25)
Conexión para compensación potencial	M5
Chimenea Flapper	70 mm
Evacuación del exceso de vapor	45 mm
Conexión de gas	G 3/4"
Evacuación de los productos de combustión	70 mm
Evacuación de los productos de combustión del calderín (gas)	60 mm

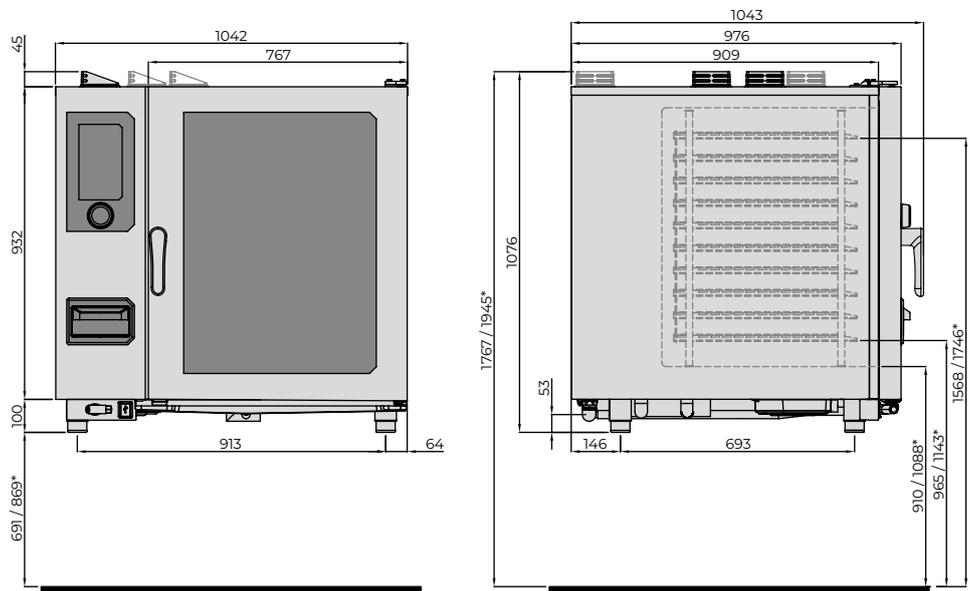
## MODELOS DE GAS DISPONIBLES PARA LOS SIGUIENTES TIPOS DE GAS

Tipo	Consumo
G31 Propano	1,79 kg/h
G30 Butano	1,81 kg/h
G20 Gas natural	2,43 m <sup>2</sup> /h
G25 Gas natural	2,76 m <sup>2</sup> /h

- **Equipo de cocina multifuncional todo en uno:** convección, cocción al vapor, asado, parrilla, horneado, fritura al aire, escalfado, cocción a fuego lento, cocción a baja temperatura, descongelación, regeneración, conservación
- **Tecnologías de cocina avanzadas** para excelentes resultados de cocina; con potentes elementos calefactores, regulación del clima controlada por sonda Lambda, deshumidificación de alto rendimiento, distribución uniforme y controlada del calor y función de humidificación
- **COMBI OS:** Innovador concepto de manejo, basado en el funcionamiento de un teléfono inteligente, con un procesador de alto rendimiento que trabaja en segundo plano. Si así lo desea, puede adaptar fácilmente la interfaz de usuario a sus necesidades personales.
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** El calor se distribuye en la cámara de cocción uniformemente y, en caso necesario, con potencia, garantizando los mejores resultados de cocción incluso a plena carga. El generador de vapor alimenta con vapor fresco. La deshumidificación de alto rendimiento garantiza textura crujiente deseada.
- **AUTO CLIMATE** ayuda al usuario durante la cocción manual si es necesario. AUTO CLIMATE fija el clima de cocción adecuado, en función de temperatura ajustada en la cámara
- **COMBI GUIDE** es el asistente de cocina sencillo para obtener resultados de cocción reproducibles, independientemente de quién esté al mando. El usuario especifica cómo debe cocinarse la comida y COMBI GUIDE selecciona automáticamente el clima de cocción ideal. La detección de carga realiza los ajustes adecuados. En caso necesario, el usuario puede intervenir en cualquier momento
- **MENU MIX** supervisa cada nivel al segundo. Simplemente cargue, programe el temporizador y el CHEF'S COMBI le avisará cuando la comida esté lista. Si lo desea, MENU MIX puede mostrar qué platos combinan bien. Y, por supuesto, también se pueden planificar y guardar cargas mixtas en consecuencia
- **COMBI CARE:** Sistema de limpieza automático con detección de suciedad y programas de limpieza que se adaptan perfectamente al grado de suciedad. Uso de pastillas de detergente y palitos de cuidado sólidos fáciles de usar

\*A partir de 11° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el horno combi forme depósitos de cal. La instalación se debe realizar de acuerdo con la norma EN61770/EN1717. El tipo de prevención de reflujo CA forma parte del kit opcional de instalación.

## DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



\* Dependiendo de la altura de la base HOBART usada como accesorio

## MODELO BÁSICO

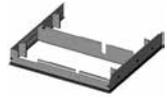
- CHEF'S COMBI 10 GN con calentamiento eléctrico o con gas
- 10 × 2/1 GN (espacio entre 2 niveles 67 mm)
- Diferentes modos:
  - Convección: de 30 a 300 °C
  - Vapor: de 30 a 100 °C
  - Vapor caliente: de 101 a 130 °C
  - Mixto: de 30 a 300 °C
- Pantalla táctil capacitiva de 10"-HD utilizable con guantes
- Temperatura máxima de cocción: 300 °C
- Distribución uniforme de la energía en la cámara de cocción mediante un sistema de distribución controlada del aire con rueda de turbina reversible
- Sonda de temperatura central con tres puntos de medición.
- Sistema automático de limpieza y cuidado, independiente de la presión del agua, para la cámara de cocción y el generador de vapor
- Conectividad a través de Ethernet para una conexión estable y segura. Interfaz Ethernet
- Interfaz USB integrada para intercambio local de datos.
- Incluye sonda de temperatura central con tres puntos de medición
- Ducha de mano retráctil integrada y función de chorro/ducha conmutable
- Altura máxima de nivel no superior a 1,6 m si se utiliza un soporte adecuado

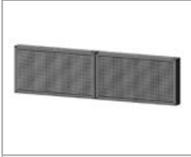
N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HICS102G	<b>Horno CHEF'S COMBI</b> , calentamiento por gas	25.160.-
HICS102E	<b>Horno CHEF'S COMBI</b> , con calentamiento eléctrico, calderín	21.700.-

## EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPIC6&1PI	Puerta inversa (bisagras a la izquierda) - a realizar con el pedido / no reequipable	1.128.-
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)	98.-
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI ( 100 unidades)	85.-
ACIC6&12HCE	Campana de condensación 62-102 (para horno ELEC aislado o apilado)	6.406.-
ACIC6&12KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 62-102 (kit adicional)	574.-
ACIC6&12KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 62-102 (kit adicional en lo alto de la capota de condensación)	3.772.-
ACIC2GI	Rejilla GN 2/1 de acero inoxidable	82.-
ACIC2PLPP	Bandeja de horno BN 2/1 perforada	110.-
ACIC2PLPR	Bandeja de repostería y asado GN 2/1	180.-
ACIC102PT	Soporte para 102 Capacidad: 6 × GN 2/1 691 × 978 × 753 mm	1.599.-
ACIC102KPP	Kit de puerta para soporte 102	472.-
ACIC102CG65	Marco móvil para 102	1.333.-
ACIC6&12CRB	Soporte móvil para banquetes/ruedecillas insertables 62 102 (Incluye piezas de fijación para el soporte)	267.-
ACIC6&12PTCG	Recogida de grasas 62-102: Soporte para carro de recogida de grasas	2.409.-
ACICSCUSB	Sonda USB central 3pts diám. 3,5 mm	615.-
ACICSCFUSB	Sonda USB 'Sous vide' central 1pts diám. 2,5 mm	651.-
ACIC6&2KI	Kit de instalación europea (sin cable de alimentación)	272.-

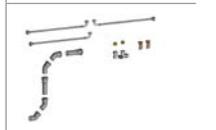
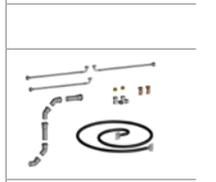
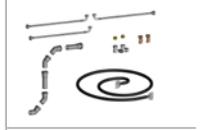
N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
	<b>PRODUCTOS DE LIMPIEZA</b>		
	<i>Pestañas de limpieza de gran eficacia para garantizar un alto nivel de higiene y rentabilidad</i>		
ACICTABL	Pastillas para CHEF'S COMBI (100 unidades)		98.-
	<i>Pastilla de detergente. Los agentes activos protegen activamente contra los depósitos de cal en la zona de cocción y el generador de vapor.</i>		
ACICSTID	Palitos de cuidado CHEF'S COMBI (100 unidades)		85.-
	<b>HORNOS APILADOS - KIT COMBI TWIN</b>		
	<i>Kit para instalar dos sistemas de cocción uno encima del otro para aumentar fácilmente la productividad y optimizar el espacio</i>		
ACIC1KSE	Además del horno superior «para apilar», el kit de apilado 61E-61E y 61E-101E incluye: una parte superior reforzada específica para el horno inferior, una chimenea para atravesar el horno superior, un desagüe para atravesar el horno inferior.		800.-
ACIC2KSE	In addition to the upper oven 'to be stacked', the 62E-62E and 62E-101E stacking kit includes: a specific reinforced top for the lower oven, a chimney to pass through the upper oven, a drain to pass through the lower oven.		861.-
ACIC1KSG	Junto con el horno superior para «apilar», el kit de apilado 61G-61G y 61G-101G incluye: una parte superior reforzada específica para el horno inferior (+50 mm de altura) con conductos de gas y derivación de vapor incorporados, y evacuación a través del horno inferior.		1.281.-
ACIC2KSG	Junto con el horno superior para «apilar», el kit de apilado 62G-62G y 62G-102G incluye: una parte superior reforzada específica para el horno inferior (+50 mm de altura) con conductos de gas y derivación de vapor incorporados, y evacuación a través del horno inferior.		1.548.-
	<b>Soporte para Combi apilado</b>		
ACIC1PTIS	Soporte de 150 mm para hornos apilados 61-101 (recomendados)		605.-
ACIC2PTIS	Soporte de 150 mm para hornos apilados 62-102 (recomendados)		697.-
ACIC1PT2S	Soporte de 250 mm para hornos apilados 61-101 (conexión de drenaje más fácil)		636.-
ACIC2PT2S	250mm support for stacked ovens 62-102 (easier drain connection)		697.-
	<b>Kit móvil para hornos apilable con ruedas de altura ajustable</b>		
ACIC1PMS	Soporte de 150 mm para hornos apilados 61-101		912.-
ACIC2PMS	Soporte de 150 mm para hornos apilados 62-102		1.035.-
ACIC1PMSSU	Soporte de ruedas mini de 80 mm para hornos apilados 61-101 (para uso seguro, hace falta 1,6 m para los niveles de apilado 6/10)		595.-
ACIC2PMSSU	Soporte de ruedas mini de 80 mm para hornos apilados 62-102 (para uso seguro, hace falta 1,6 m para los niveles de apilado 6/10)		677.-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
<b>Kit y base de anclaje</b>			
ACICKASPT	Kit de anclaje al suelo para soportes		31.-
ACIC1KPLINT	Kit de zócalo para 1/1 horno sobre mesa de acero inoxidable, con extensiones antideslizantes (pies estándar + extensiones = H126mm)		472.-
ACIC2KPLINT	Kit de zócalo para 2/1 hornos sobre mesa de acero inoxidable, con extensiones antideslizantes (pies estándar + extensiones = H126mm)		492.-
<b>ACCESORIOS DE COCINA</b>			
ACIC1G8P	Rejilla especial para 8 pollos GN 1/1		180.-
ACIC1GI	Rejilla GN 1/1 de acero inoxidable		46.-
ACIC1GTP	Rejilla especial para churrasco GN 1/1		250.-
ACIC1PAFD	Cesta de freidura revestida DURAPEK GN 1/1		128.-
ACIC1PL8O	Bandeja huevera para 8 huevos GN 1/1		120.-
ACIC1PLG40	Plato de granito esmaltado, fondo 40 GN 1/1		133.-
ACIC1PLG60	Plato de granito esmaltado, fondo 60 GN 1/1		154.-
ACIC1PLGP	Bandeja de horno y parrilla GN 1/1		185.-
ACIC1PLGPD	Sartén de parrilla y pizza revestida DURAQUARZ patrón cruzado GN 1/1		210.-
ACIC1PLGR	Bandeja de parrilla y asado (formato diamante) GN 1/1		190.-
ACIC1PLPP	Bandeja de horno BN 1/1 perforada		78.-
ACIC1PLPR	Bandeja de repostería y asado GN 1/1		82.-
ACIC1SBGT	Soporte + asadores de parrilla y tandoori GN 1/1		195.-
ACIC2GI	Rejilla GN 2/1 de acero inoxidable		82.-
ACIC2PLG40	Plato de granito esmaltado, fondo 40 GN 2/1		195.-
ACIC2PLG60	Plato de granito esmaltado, fondo 60 GN 2/1		205.-
ACIC2PLPP	Bandeja de horno BN 2/1 perforada		110.-
ACIC2PLPR	Bandeja de repostería y asado GN 2/1		180.-

<b>CAMPANA DE CONDENSACIÓN</b>			
	<i>Campana de condensación para recoger y evacuar el vapor. Solo para sistemas de cocción eléctrica</i>		
ACIC6&11HCE	Campana de condensación 61-101 (para horno ELEC aislado o apilado)		5.176.-
ACIC6&12HCE	Campana de condensación 62-102 (para horno ELEC aislado o apilado)		6.406.-
	<i>Filtros para campana para evacuar mejor el vapor y el olor</i>		
ACIC6&11KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 61-101 (kit adicional)		533.-
ACIC6&12KFCHC	Filtro de carbón (gases de combustión) para campana de condensación 62-102 (kit adicional)		574.-
ACIC6&11KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 61-101 (kit adicional en lo alto de la capota de condensación)		3.055.-
ACIC6&12KFHHC	Filtro HEPA (olores) para campana de condensación 62-102 (kit adicional en lo alto de la capota de condensación)		3.772.-
	<b>Conexión de la campana</b>		
ACICKCGHC	Tubería de conexión diám 200 mm × 3 m para la campana de condensación		338.-
	<b>SOPORTE</b>		
	<b>Bastidor inferior con parte superior cerrada, panel trasero abierto</b>		
ACIC61PT	Soporte para 61 Capacidad: 9 × GN 1/1 869 × 788 × 633 mm		1.415.-
ACIC101PT	Soporte para 101 Capacidad: 6 × GN 1/1 691 × 788 × 633 mm		1.415.-
ACIC62PT	Soporte para 62 Capacidad: 9 × GN 2/1 869 × 978 × 753 mm		1.599.-
ACIC102PT	Soporte para 102 Capacidad: 6 × GN 2/1 691 × 978 × 753 mm		1.599.-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN		€
<b>Kit de puerta basculante para cerrar el soporte</b>			
ACIC61KPP	Kit de puerta para soporte 61		441.-
ACIC101KPP	Kit de puerta para soporte 101		441.-
ACIC62KPP	Kit de puerta para soporte 62		472.-
ACIC102KPP	Kit de puerta para soporte 102		472.-
<b>Ruedines giratorios de acero inoxidable para soporte</b>			
ACIC6&11KMPT	Kit móvil para estands 61 y 101		513.-
ACIC6&12KMPT	Kit móvil para estands 62 y 102		554.-
<b>BALDAS ESTÁNDAR</b>			
ACIC61KE6SU	Ruedecillas "uso seguro" de 1,6 mm para 61, paso 63 mm.		405.-
ACIC62KE6SU	Ruedecillas "uso seguro" de 1,6 mm para 62, paso 63 mm.		523.-
ACIC61KEEU	Kit Euronorm para 61		405.-
ACIC101KEEU	Kit Euronorm para 101		492.-
ACIC61KE8	Bastidor colgante para 61 / 8 bandejas (distancia entre guías 62 mm)		502.-
ACIC101KE8	'Producto alto', 8 niveles de baldas deslizantes para 101, paso 83 mm		492.-
ACIC102KE8	'Producto alto', 8 niveles de baldas deslizantes para 102, paso 83 mm		600.-

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
<b>ACCESORIOS ESPECIALES</b>		
ACICSMOK	Ahumador	923.-
<b>Base para recoger la grasa de cocción</b>		
ACIC6&11PTCG	Recogida de grasas 61-101: Soporte para carro de recogida de grasas	2.255.-
ACIC6&12PTCG	Fat collection 62-102: Fat collection trolley support	2.409.-
<b>Carro de transporte para grasa</b>		
ACICCCG	Recogida de grasas: carro para dos tambores	595.-
<b>Accesorios para gestionar la recogida de la grasa de cocción</b>		
ACIC61KRBPT	Recogida de grasas: kit de extensión del contenedor para el soporte 61	a petición
ACIC62KRBPT	Recogida de grasas: kit de extensión del contenedor para el soporte 62	a petición
ACICB10	Recogida de grasas: bandeja para goteo de 10 l	46.-
ACICB20	Recogida de grasas: bandeja para goteo de 20 l	67.-
ACIC6&11KCG	Recogida de grasas: kit manual 1/1	530.-
		
<b>Muestras del centro</b>		
ACICSCUSB	Sonda USB central 3pts diám. 3,5 mm	615.-
		
ACICSCFUSB	Sonda USB 'Sous vide' central 1pts diám. 2,5 mm	651.-
		
<b>Seguridad</b>		
ACIC6&1KSP	Bloqueo de seguridad de la puerta	67.-
		

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
<b>KITS DE INSTALACIÓN Y ACCESORIOS</b>		
ACIC6&1KR26	Extensión antideslizante (26 mm) para hornos de sobremesa de acero inoxidable. También recomendada para hornos apilados sin kit de base.	15.-
		
<b>Condensador de vapor. Transporta vapor o humos a través del tubo de escape</b>		
ACIC1KDV	Deflector de vapor 1/1	103.-
ACIC2KDV	Deflector de vapor 2/1	123.-
		
<b>Kit de conexión para la correcta instalación</b>		
OPIC6&1PI	Puerta inversa (bisagras a la izquierda) - a realizar con el pedido / no reequipable	1.128.-
		
ACIC6&2KI	Kit de optimización energética Connex	272.-
		
ACICKEN	Kit de optimización energética Connex	151.-
ACIC61KIEU	Kit de instalación europea (con cable de alimentación 3Nac~400V) 6 niveles	369.-
		
ACIC101KIEU	Kit de instalación europea (con cable de alimentación 3Nac~400V) 10 niveles	441.-
		
ACICKWIFI	Kit di connettività WIFI Combi	97.-



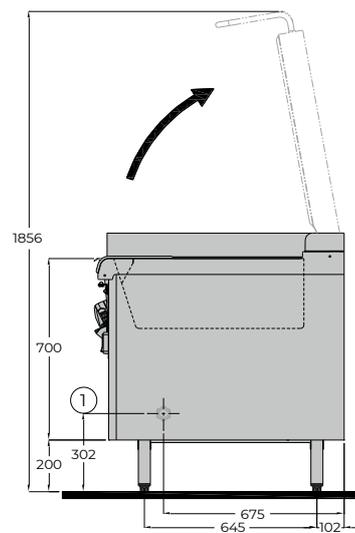
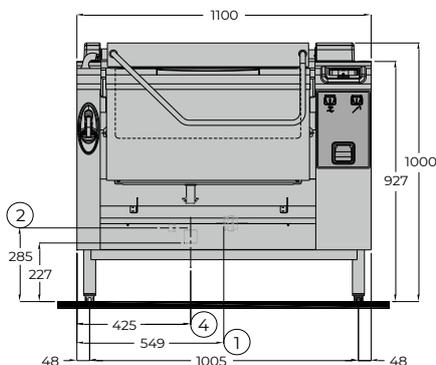
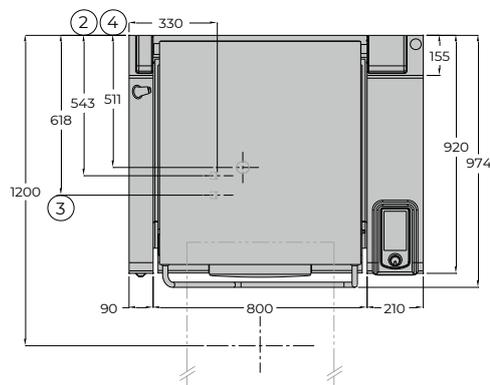
### VENTAJAS DEL PRODUCTO

- **3 modos de funcionamiento:** sartén, marmita, freidora
- **Función basculante eléctrica** para un fácil vertido y limpieza
- **Base de la cacerola de alto rendimiento:** calentamiento extremadamente rápido y distribución de calor muy uniforme en 1-2 zonas de cocción
- **Función de cocción a presión (opcional):** tiempos de cocción reducidos, mayor eficiencia
- **Pistola rociadora integrada** con retorno automático
- **Sistema de elevación y descenso de la cesta (opcional)**

### DATOS TÉCNICOS

Altura	1.000 mm
Anchura	1.100 mm
Profundidad	974 mm
Tensión nominal	400 / 50 / 3N
Carga total	
HEBPT10E	22,2 kW   3 x 40 A
HEBPT10HE	28,2 kW   3 x 50 A
Volumen de llenado útil	105 l
Peso (bruto/neto)	248 / 226 kg

### DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



### CONEXIONES

(1) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3N
(2) Conexión de agua fría	G 3/4"
(3) Conexión de agua caliente	G 3/4"
(4) Conexión de drenaje	G 1 1/2"

## MODELO BÁSICO

Marmita multifunción de 100 l de capacidad

- Base de 15 mm de grosor resistente a los arañazos, con una gruesa capa de aislamiento
- Pistola rociadora integrada con retorno automático
- Sistema de funcionamiento intuitivo y fácil de entender
- 3 modos de funcionamiento: manual, automático, servicio
- Cambio rápido de temperatura (en zonas)
- Toma de 230 voltios para enchufar una batidora u otros dispositivos pequeños

- Interfaz USB
- Puerto para sensor de temperatura del núcleo
- Grado de protección IP25
- Desagüe directo en la marmita con conexión directa al desagüe
- Mecanismo basculante eléctrico (90 grados completos)
- Suministro automático de agua (fría/caliente) y llenado rápido: 100 l en 8 min
- Sumidero circular que permite evacuar el 90 % del agua de limpieza de forma controlada y sin riesgo de desbordamiento

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HBPT10E	Precipan 100 l   22,2 kW	19.990.-
HBPT10HE	Precipan 100 l High power   28,2 kW	19.990.-

## ACCESORIOS

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPBPCP	Tapa a presión*	3.690.-
OPBPRP	Elevación y descenso automático de cestas*	1.015.-
ACBP11PM2	Base sobre ruedas (100 litro)	1.230.-
ACBPPA11	Cesta universal	287.-
ACBPCL11	Rejilla base GN 1/1	97.-
ACBP10KT	Tamiz de retención (100 l)	338.-
ACSC	Sensor de temperatura del núcleo extraíble	681.-
ACSCF	Sensor sous-vide de 1 punto	681.-
ACBPKIFR	Kit de instalación	226.-
ACBP10HA	Panel trasero (100 l)	415.-
ACBPPO	Espátula	67.-
ACBP10KHC	Cubierta de crisol / protección térmica (100 l)	246.-

¡No se puede adaptar, solo está disponible al pedir una máquina nueva!

La lista de precios se basa en los Términos y Condiciones Generales de HOBART GmbH.

## VENTAJAS DEL PRODUCTO

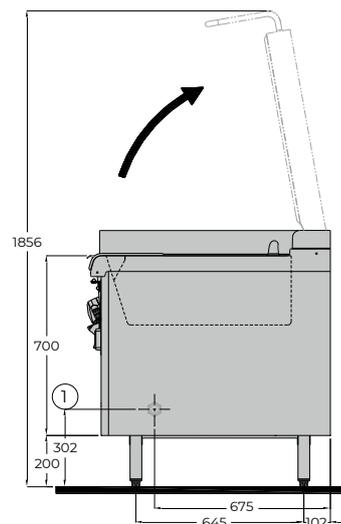
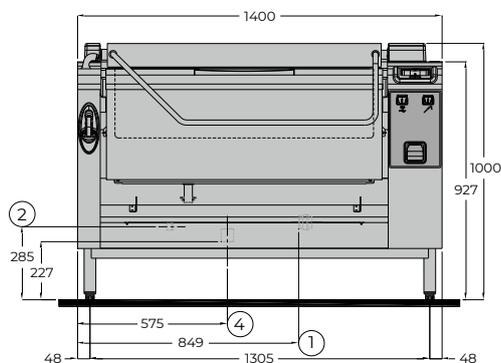
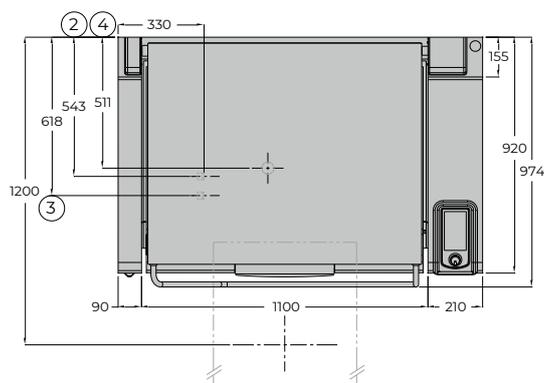
- **3 modos de funcionamiento:** sartén, marmita, freidora
- **Base de la cacerola de alto rendimiento:** calentamiento extremadamente rápido y distribución de calor muy uniforme en **1-3** zonas de cocción
- **Pistola rociadora integrada** con retorno automático
- Función basculante eléctrica para un fácil vertido y limpieza
- **Función de cocción a presión (opcional):** tiempos de cocción reducidos, mayor eficiencia
- **Sistema de elevación y descenso de la cesta (opcional)**



## DATOS TÉCNICOS

Altura	1.000 mm
Anchura	1.400 mm
Profundidad	974 mm
Tensión nominal	400 / 50 / 3N
Carga total	
HEBPT15E	33,3 kW   3 x 50 A
HEBPT15HE	42,3 kW   3 x 63 A
Volumen de llenado útil	151 l
Peso (bruto/neto)	301 / 280 kg

## DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



## CONEXIONES

(1) Conexión eléctrica	400 / 50 / 3N
(2) Conexión de agua fría	G 3/4"
(3) Conexión de agua caliente	G 3/4"
(4) Conexión de drenaje	G 1 1/2

## MODELO BÁSICO

Marmita multifunción de 150 l de capacidad

- Base de 15 mm de grosor resistente a los arañazos, con una gruesa capa de aislamiento
- Pistola rociadora integrada con retorno automático
- Sistema de funcionamiento intuitivo y fácil de entender
- 3 modos de funcionamiento: manual, automático, servicio
- Cambio rápido de temperatura (en zonas)
- Toma de 230 voltios para enchufar una batidora u otros dispositivos pequeños

- Interfaz USB
- Puerto para sensor de temperatura del núcleo
- Grado de protección IP25
- Desagüe directo en la marmita con conexión directa al desagüe
- Mecanismo basculante eléctrico (90 grados completos)
- Suministro automático de agua (fría/caliente) y llenado rápido: 100 l en 8 min
- Sumidero circular que permite evacuar el 90 % del agua de limpieza de forma controlada y sin riesgo de desbordamiento

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
HBPT15E	Precipan 150 l   33,3 kW	26.300.-
HBPT15HE	Precipan 150 l High power   42,3 kW	26.300.-

## ACCESORIOS

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
OPBPCP	Tapa a presión*	3.690.-
OPBPRP	Elevación y descenso automático de cestas*	1.015.-
ACBP14PM2	Base sobre ruedas (150 litro)	1.250.-
ACBPPA11	Cesta universal	287.-
ACBPCL11	Rejilla base GN 1/1	97.-
ACBP15KT	Tamiz de retención (150 l)	380.-
ACSC	Sensor de temperatura del núcleo extraíble	681.-
ACSCF	Sensor sous-vide de 1 punto	681.-
ACBPKIFR	Kit de instalación	226.-
ACBP15HA	Panel trasero (150 l)	415.-
ACBPPO	Espátula	67.-
ACBP15KHC	Cubierta de crisol / protección térmica (150 l)	246.-

¡No se puede adaptar, solo está disponible al pedir una máquina nueva!

La lista de precios se basa en los Términos y Condiciones Generales de HOBART GmbH.


**VENTAJAS DEL PRODUCTO**

- Cámara de cocción de acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de control fácil de usar para la cocción a presión atmosférica (menos presión), presión media (0,5 bar) y presión total (1,0 bar)
- Cámara de cocción fácil de limpiar
- La cocción con vapor seco asegura que las verduras tengan un aspecto y color excepcionales
- Ciclos rápidos de cocción, normalmente entre 1 y 3 minutos
- Cocinar según demanda permite eliminar el desperdicio de alimentos
- El proceso de cocción produce un producto de alta calidad que conserva todas las vitaminas y los minerales naturales
- Rápido inicio
- El generador de vapor y la cámara de cocción térmicamente aislados reducen la pérdida de calor y el consumo de energía
- Precalentamiento automático
- El aparato detecta automáticamente la temperatura inicial de la cámara de cocción para asegurar que el producto está listo para cocinar
- Gracias al diseño de la puerta no se puede acceder a la cámara de cocción durante el ciclo de cocción
- Un soporte opcional está disponible con almacenamiento para bandejas Gastronorm y conducción de los servicios de agua, electricidad y drenaje

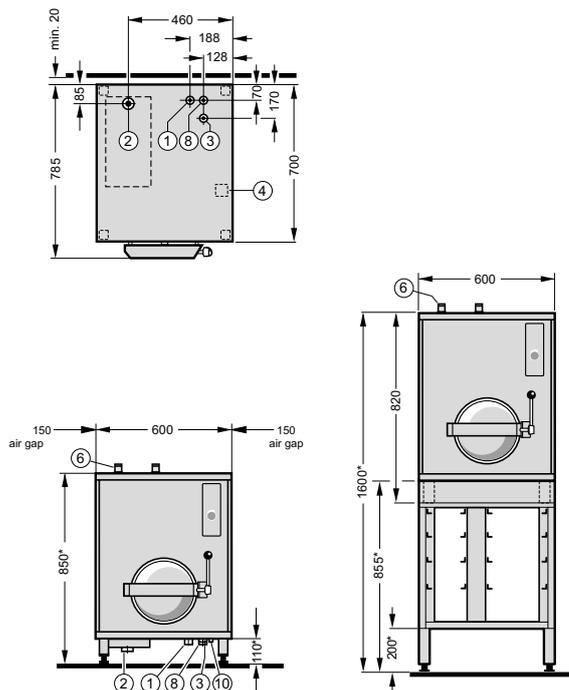
**DATOS TÉCNICOS**

Altura	850 mm
Anchura	600 mm
Profundidad	700 mm
Carga total	
Estándar	18,2 kW   25,8 A o 9,3 kW   14,3 A
Capacidad de suministro	
Bandejas gastronorm	1/2 GN - hasta 138 mm

A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el cocedor de presión a vapor seco forme depósitos de cal.

**CONEXIONES**

Conexión de agua fresca	R 3/4" (Agua descalcificada para el generador de vapor)
(2) Conexión de drenaje	R 1"
(3) Conexión eléctrica	M 40
(4) Toma de alimentación	400 / 50-60 / 3 / N
(6) Extractor de vapor	Ø 35 mm
(8) Conexión de agua para extractor de vapor	R 3/4"
(10) Conexión para compensación potencial	M 8

**DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO**


\* 15 mm adjustable feet

Image and drawing do not show cooker stand ML 109245

## MODELO BÁSICO

Modelo de mostrador con generador de vapor incorporado

- para hasta 400 porciones/hora
- 1 cámara de cocción para 1/2 sartenes hasta una profundidad máxima de 138 mm
- 3 niveles de presión:
  - Sin presión: 50-99 °C
  - 0,5 bar: aprox. 110°C
  - 1 bar: aprox. 118°C
- Pantalla digital para la presión y la temperatura de la cámara
- Indicador de tiempo restante
- Indicación de fallos

- Instalación de descongelación automática
- Extractor de vapor en combinación con un condensador incorporado
- Instalación de drenaje automático de calderín después de finalizar el trabajo
- Programa de autolimpieza automática del extractor de vapor después de que finalice el trabajo
- La electrónica esta preparada para usar la sonda corazón
- Contactos para la conexión al dispositivo de optimización de capacidad
- Sistema HCPC: memoria de datos HACCP y conexión mediante cable
- (bandejas GN no incluidas)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
205GTP	Cocedor de presión a vapor 205 GTP	19.650.-

## EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-170054-002	<b>Inserción para filtro</b> , 1/2 GN, acero inoxidable 1.4301	162.-
00-740650-002	<b>Conjunto de instalación para la medición de la temperatura central</b> incl. sonda de temperatura corazón	1.853.-
ML109245	<b>Soporte del cocedor</b> con plato base y 4 inserciones para 4 bandejas Gastronorm Dimensiones en mm: a x p x h = 600 x 700 x 860	1.930.-



## VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Cámara de cocción de acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de control fácil de usar para la cocción a presión atmosférica (menos presión), presión media (0,5 bar) y presión total (1,0 bar)
- Cámara de cocción fácil de limpiar
- La cocción con vapor seco asegura que las verduras tengan un aspecto y color excepcionales
- Ciclos rápidos de cocción, normalmente entre 1 y 3 minutos
- Cocinar según demanda permite eliminar el desperdicio de alimentos
- El proceso de cocción produce un producto de alta calidad que conserva todas las vitaminas y los minerales naturales
- Rápido inicio
- El generador de vapor y la cámara de cocción térmicamente aislados reducen la pérdida de calor y el consumo de energía
- Precalentamiento automático
- El aparato detecta automáticamente la temperatura inicial de la cámara de cocción para asegurar que el producto está listo para cocinar
- Gracias al diseño de la puerta no se puede acceder a la cámara de cocción durante el ciclo de cocción
- Un soporte opcional está disponible con almacenamiento para bandejas Gastronorm y conducción de los servicios de agua, electricidad y drenaje

## DATOS TÉCNICOS

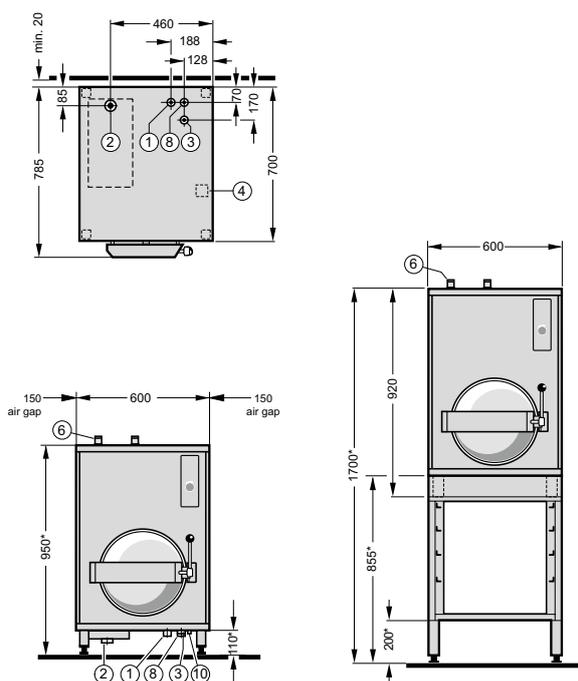
Altura	950 mm
Anchura	600 mm
Profundidad	700 mm
Carga total	
Estándar	27,2 kW   38,7 A o 18,2 kW   25,8 A
Capacidad de suministro	
Bandejas gastronorm	1/1 GN - hasta 200 mm

A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el cocedor de presión a vapor seco forme depósitos de cal.

## CONEXIONES

Conexión de agua fresca	R 3/4" (Agua descalcificada para el generador de vapor)
(2) Conexión de drenaje	R 1"
(3) Conexión eléctrica	M 40
(4) Toma de alimentación	400 / 50-60 / 3 / N
(6) Extractor de vapor	Ø 35 mm
(8) Conexión de agua para extractor de vapor	R 3/4"
(10) Conexión para compensación potencial	M 8

## DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



\* 15 mm adjustable feet

Image and drawing do not show cooker stand ML 109245

## MODELO BÁSICO

Modelo de mostrador con generador de vapor incorporado

- para hasta 650 porciones/hora
- 1 cámara de cocción para 3 x bandejas 1/1 GN, cada una hasta una profundidad máxima de 65 mm, 2 x bandejas 1/1 GN, cada una hasta una profundidad máxima de 100 mm, 1 x bandeja 1/1 GN de hasta una profundidad máxima de 200 mm
- 3 niveles de presión:
  - Sin presión: 50-99 °C
  - 0,5 bar: aprox. 110°C
  - 1 bar: aprox. 118°C
- Pantalla digital para la presión y la temperatura de la cámara
- Indicador de tiempo restante
- Indicación de fallos
- Instalación de descongelación automática
- Extractor de vapor en combinación con un condensador incorporado
- Instalación de drenaje automático de calderín después de finalizar el trabajo
- Programa de autolimpieza automática del extractor de vapor después de que finalice el trabajo
- La electrónica esta preparada para usar la sonda corazón
- Contactos para la conexión al dispositivo de optimización de capacidad
- Sistema HCPC: memoria de datos HACCP y conexión mediante cable
- (bandejas GN no incluidas)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
305GTP	Cocedor de presión a vapor 305 GTP	23.365.-

## EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-740650-001	<b>Conjunto de instalación para la medición de la temperatura central</b> incl. sonda de temperatura corazón	1.853.-
ML109245	<b>Soporte del cocedor</b> con plato base y 4 inserciones para 4 bandejas Gastronorm Dimensiones en mm: a x p x h = 600 x 700 x 860	1.930.-


**VENTAJAS DEL PRODUCTO**

- Cámara de cocción de acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de control fácil de usar para la cocción a presión atmosférica (menos presión), presión media (0,5 bar) y presión total (1,0 bar)
- Cámara de cocción fácil de limpiar
- La cocción con vapor seco asegura que las verduras tengan un aspecto y color excepcionales
- Ciclos rápidos de cocción, normalmente entre 1 y 3 minutos
- Cocinar según demanda permite eliminar el desperdicio de alimentos
- El proceso de cocción produce un producto de alta calidad que conserva todas las vitaminas y los minerales naturales
- Rápido inicio
- El generador de vapor y la cámara de cocción térmicamente aislados reducen la pérdida de calor y el consumo de energía
- Precalentamiento automático
- El aparato detecta automáticamente la temperatura inicial de la cámara de cocción para asegurar que el producto está listo para cocinar
- Gracias al diseño de la puerta no se puede acceder a la cámara de cocción durante el ciclo de cocción
- Un soporte opcional está disponible con almacenamiento para bandejas Gastronorm y conducción de los servicios de agua, electricidad y drenaje

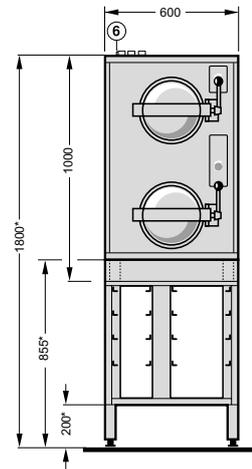
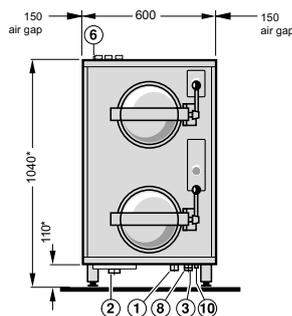
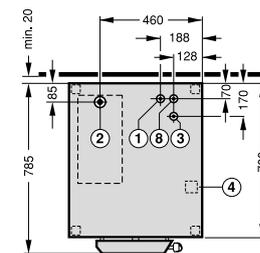
**DATOS TÉCNICOS**

Altura	700 mm
Anchura	600 mm
Profundidad	1.040 mm
Carga total	
Estándar	27,2 kW / 38,7 A o 18,2 kW   25,8 A
Capacidad de suministro	
Bandejas gastronorm	2 x 1/2 GN - hasta 138 mm

A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el cocedor de presión a vapor seco forme depósitos de cal.

**CONEXIONES**

Conexión de agua fresca	R 3/4" (Agua descalcificada para el generador de vapor)
(2) Conexión de drenaje	R 1"
(3) Conexión eléctrica	M 40
(4) Toma de alimentación	400 / 50-60 / 3 / N
(6) Extractor de vapor	Ø 35 mm
(8) Conexión de agua para extractor de vapor	R 3/4"
(10) Conexión para compensación potencial	M 8

**DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO**


\* 15 mm adjustable feet

Image and drawing do not show cooker stand ML 109245

## MODELO BÁSICO

Modelo de mostrador con generador de vapor incorporado

- para hasta 800 porciones/hora
- 2 cámaras de cocción para bandejas 1/2 GN, cada una hasta una profundidad máxima de 138 mm
- 3 niveles de presión:
  - Sin presión: 50-99 °C
  - 0,5 bar: aprox. 110°C
  - 1 bar: aprox. 118°C
- Pantalla digital para la presión y la temperatura de la cámara
- Indicador de tiempo restante
- Indicación de fallos

- Instalación de descongelación automática
- Extractor de vapor en combinación con un condensador incorporado
- Instalación de drenaje automático de calderín después de finalizar el trabajo
- Programa de autolimpieza automática del extractor de vapor después de que finalice el trabajo
- La electrónica esta preparada para usar la sonda corazón
- Contactos para la conexión al dispositivo de optimización de capacidad
- Sistema HCPC: memoria de datos HACCP y conexión mediante cable
- (bandejas GN no incluidas)

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
2228GTP	Cocedor de presión a vapor 2228 GTP	29.295.-

## EQUIPO OPCIONAL

N.º PEDIDO	DESCRIPCIÓN	€
00-170054-002	<b>Inserción para filtro</b> , 1/2 GN, acero inoxidable 1.4301	162.-
00-740650-002	<b>Conjunto de instalación para la medición de la temperatura central</b> incl. sonda de temperatura corazón	1.853.-
ML109245	<b>Soporte del cocedor</b> con plato base y 4 inserciones para 4 bandejas Gastronorm Dimensiones en mm: a x p x h = 600 x 700 x 860	1.930.-



**HOBART GMBH**

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Alemania

Tel: +49 781 600-2820 | [info-export@hobart.de](mailto:info-export@hobart.de)

[www.hobart.es](http://www.hobart.es)

Member of the *ITW* Food Equipment Group Europe

Die Angaben in diesem Dokument beruhen auf dem Stand 12/2024. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 12/2024. We reserve the right to technical or design modifications.

Los datos de este documento se basan en la actualización del 12/2024. Reservado el derecho a modificaciones técnicas o del modelo.

