

**Forno termoconvezione-vapore COMBI di livello superiore:  
Il CHEF'S COMBI offre tutto quello di cui avete bisogno**

**Con il nuovo CHEF'S COMBI, HOBART è orgogliosa di presentare un forno termoconvezione-vapore combinato di alta qualità che offre tutto quello di cui avete bisogno nella cucina professionale: facilità d'uso, programmi di cottura potenti, pulizia efficiente, bassi costi operativi – e tutto questo a un prezzo molto attraente.**

Offenburg, 16 settembre 2024 – conoscendo quali sono le esigenze del gruppo target e assicurando soluzioni utili con un vero valore aggiunto per i clienti, HOBART lancerà quest'anno un forno termoconvezione-vapore combinato che soddisfa perfettamente le esigenze degli utenti. Il CHEF'S COMBI HOBART è un apparecchio di cottura e cottura a vapore multi-talento per alberghi, ristoranti e servizi di ristorazione collettiva. Questo forno è anche una buona scelta per le piccole imprese, essendo redditizio già a partire da 30 pasti al giorno.

L'apparecchio fornisce pasti di qualità affidabile, è facile e veloce da usare ed è conveniente per i costi da gestire. Disponibile con alimentazione a gas o elettrica e con capacità da sei a dieci o 20 vassoi GN, HOBART CHEF'S COMBI offre esattamente le dimensioni e le caratteristiche più adatte alle esigenze di qualsiasi azienda.

**Grande versatilità**

Cottura a vapore, sbollentatura, arrostitura, bollitura a fuoco lento, cottura sotto vuoto – CHEF'S COMBI di HOBART offre tutto ciò di cui gli chef professionisti hanno bisogno, e niente di cui non hanno bisogno. Cucinare non è mai stato così facile: il display intuitivo semplifica ulteriormente l'uso dell'apparecchio. I processi di cottura altamente precisi sono completamente riproducibili in qualsiasi momento. Anche a pieno carico, il CHEF'S COMBI convince con eccellenti prestazioni di cottura. La funzione di cottura assistita automatica integrata rileva il

volume di cibo presente nell'apparecchio e avvisa l'utente quando i pasti sono pronti per essere serviti. La distribuzione ottimale del calore e le temperature di cottura di massimo 300 °C garantiscono croste croccanti e una doratura uniforme.

### **Costi operativi sotto controllo**

Il consumo minimo di acqua ed energia e i bassi costi di lavaggio garantiscono costi operativi bassi. I clienti possono aspettarsi una riduzione dei costi energetici fino al 15% grazie a un buon isolamento e a una tecnologia di lavaggio all'avanguardia; fino al 15% in meno di materie prime utilizzate grazie all'interazione di COMBI CLIMATE CONTROL e COMBI GUIDE. Oltre a ciò, essi beneficiano di un lavaggio efficace con un basso consumo di acqua e detergenti adatti. Infine, ma non meno fondamentale, non solo i costi operativi ma anche il prezzo d'acquisto rendono il CHEF'S COMBI una scelta attraente.

### **Le esigenze del cliente sono imperative**

«L'industria ha bisogno di sistemi di cottura che possano essere compresi in modo intuitivo e che supportino i dipendenti laddove ha senso», afferma Manfred Kohler, Vice Presidente Vendite e Produzione. «Osserviamo molto attentamente le esigenze dei nostri clienti per sviluppare i prodotti più adatti a superare le sfide di una cucina professionale.» HOBART persegue questo obiettivo da decenni con continue innovazioni nel campo della tecnologia di lavaggio delle stoviglie, ma anche nel segmento della cottura con il nuovo CHEF'S COMBI.

### **La facilità d'uso incontra prestazioni straordinarie di cottura**

- **COMBI OS**  
Il funzionamento con un potente processore mediante schermo tattile può essere adattato individualmente alle esigenze dell'utente, in modo intuitivo e reattivo.
- **COMBI CLIMATE CONTROL**  
Il potente CLIMATE CONTROL assicura risultati di cottura uniformi ed eccellenti.

- **AUTO CLIMATE**  
Questa funzione rende la cottura manuale precisa, facile e veloce.
- **COMBI GUIDE**  
La funzione di cottura assistita automatica assicura risultati sempre deliziosi, indipendentemente da chi si occupa dei comandi.
- **MENU MIX**  
Qualsiasi cosa mettiate in forno per un menu misto è monitorata al singolo secondo.
- **ASSISTENTE CON SONDA DI TEMPERATURA AL CUORE**  
Questo assistente suggerisce la temperatura interna (al cuore) perfetta, consentendo agli utenti di non doverla inserire.
- **COMBI CARE**  
La funzione di pulizia automatica per forno, generatore di vapore e scarico offre risultati eccellenti in tempi rapidi e a basso consumo di energia e detersivi.

Come opzione, l'applicazione HOBART SmartConnect è disponibile come soluzione di connettività per il CHEF'S COMBI. Questa applicazione offre gratuitamente una panoramica completa dello stato dell'apparecchio. Offre inoltre informazioni sull'igiene, una cronologia degli errori e un calcolatore dei costi operativi.

### **Sì, cuciniamo!**

Con il lancio del CHEF'S COMBI, il leader mondiale per la tecnologia di lavaggio professionale delle stoviglie evidenzia ancora di più che la tecnologia di cottura professionale è parte integrante del marchio HOBART tanto quanto le varie lavastoviglie. Grazie alle forze congiunte, tutti i prodotti HOBART assicurano prestazioni elevate nella cucina professionale.

Per ulteriori informazioni e video, vai al sito: [www.hobart.it/yes-we-cook](http://www.hobart.it/yes-we-cook)

Foto:





Didascalie:

Il CHEF'S COMBI offre tutto quello di cui avete bisogno in una cucina professionale. Qualsiasi cosa mettiate in forno per un menu misto è monitorata al singolo secondo e tutto viene cotto alla perfezione.

Che si tratti di sei, dieci o venti vassoi, il CHEF'S COMBI è redditizio già a partire da 30 pasti al giorno.

Credito:

Ristampa per uso editoriale gratuita con il credito  
«Foto: HOBART»

Contatto per richieste di informazioni alla stampa:

HOBART GmbH

Ufficio stampa

Tel. +49 781 600-1182

E-mail: [press@hobart-export.com](mailto:press@hobart-export.com)

Sito web: [www.hobart.it](http://www.hobart.it)

Seguici su:



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[YouTube](#)

Informazioni su HOBART:

Con sede a Offenburg, Germania, HOBART è leader mondiale nella tecnologia di lavaggio professionale delle stoviglie. Serviamo clienti come hotel, ristoranti e aziende di catering, panetterie e macellerie, nonché supermercati, compagnie aeree, navi da crociera, fornitori nel settore automotive, centri di ricerca e società farmaceutiche di tutto il mondo. HOBART sviluppa, produce e vende apparecchi e sistemi per il lavaggio e la pulizia delle stoviglie, per la cottura, la preparazione di alimenti e il trattamento dei rifiuti. La società impiega 6.900 dipendenti in tutto il mondo, di cui circa 1.100 in Germania. HOBART è una succursale dell'Illinois Tool Works (ITW) Group statunitense, che produce e vende svariati prodotti; il gruppo conta su uno staff di 46.000 dipendenti in 800 diverse società indipendenti in 51 Paesi.