

HOBART

ZUBEREITUNGSTECHNIK

PLANETENRÜHRMASCHINEN EU | HL SERIE





HOBART

HÖCHSTLEISTUNGEN IN IHRER KÜCHE

Wir von HOBART sind stolz, Ihnen absolut zuverlässige, innovative und qualitativ hochwertige Maschinen für Ihre Küche zu liefern. Diese haben wir so entwickelt und gebaut, damit Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags bestens meistern können.

Let's make it happen!



GASTRONOMIE

Hotel & Restaurant



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Krankenhaus / Alten- & Pflegeheim /
Kantine / Schule & Mensa



BÄCKEREI

Produktion / Backindustrie



FLEISCHEREI

Metzgerei / Industrielle Fleischverarbeitung



GLOBAL MARINE



AIRLINE CATERING



DIE MODELLE

WIR HELFEN IHNEN BEI
DER ENTSCHEIDUNG!

MODELL **N50**

Planetenrührmaschine, Tischmodell, 5 Liter

Das kleine HOBART US Modell. Der Hochleistungsmotor und das Zahnradgetriebe sorgen für konsistente Leistung. Dieses Tischmodell ist ideal für Kochschulen, kleine Bäckereien und Restaurants.



MODELL **A200 | A200FM**

**Planetenrührmaschine,
Tisch- oder Standmodell, 20 Liter**

Die Modelle A200 und A200FM glänzen mit einem präzisen Planetenrührsystem. Mit 20 Liter Fassungsvermögen und einem 3-Gang-Getriebe werden die Rührmaschinen vielfältigen Anforderungen gerecht, wobei die A200 aufgrund der kompakten Bauweise auch in kleineren Küchen problemlos einen Platz findet.



MODELL **HSM10N**

Planetenrührmaschine, Tischmodell, 10 Liter

Die Planetenrührmaschine HSM10N garantiert gründliches Durcharbeiten des Kesselinhalts. Somit ist das Tischmodell ideal geeignet um kleinere Mengen Teig zu kneten, schaumige Massen zu rühren oder Eischnee zu schlagen.



MODELL **HSM20**

Planetenrührmaschine, Tischmodell, 20 Liter

Das Modell HSM20 liefert stets einwandfreie Qualität und präsentiert sich darüber hinaus zuverlässig und variabel. Denn optional kann neben dem standardmäßigen 20 Liter-Kessel auch ein 10 Liter-Kessel genutzt werden.



MODELL **H300S | H400S**

Planetenrührmaschine, Standmodelle, 30 oder 40 Liter

Die Planetenrührmaschinen H300S und H400S sind als Standmodelle erhältlich und aufgrund der robusten Konstruktion extrem widerstandsfähig - auch bei größeren Mengen.



MODELL **H600S | H800S**

Planetenrührmaschine, Standmodelle, 60 Liter oder 80 Liter

Insbesondere bei großen Mengen, die es zu verarbeiten gilt, erzielen der H600S und H800S jederzeit konstante Ergebnisse. Optional kann die Kapazität durch den Gebrauch eines 30 oder 40 Liter-Kessels verringert werden.



MODELL **HL1400**

Planetenrührmaschine, Standmodell, 133 Liter

Das größte Modell aus der HOBART US Serie ist perfekt für hohe Ansprüche bei maximalem Volumen. Das Gerät kann bei Bedarf auf 57 oder 76 l Kapazität reduziert werden und ist daher flexibel einsetzbar.





EFFIZIENT UND LANGLEBIG ZUGLEICH



EINZIGARTIG IN QUALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Hinter der Entwicklung der HOBART Planetenrührmaschinen steht ein klares Ziel: die tägliche Arbeit in der Küche erleichtern – rationell und wirtschaftlich. Erfahrung und Produktentwicklung haben HOBART den Ruf für hohe Qualität und Zuverlässigkeit eingebracht.

PRÄZISE IM ERGEBNIS

Mit dem Planetenrührsystem werden jederzeit gleiche, konstante Ergebnisse erzielt. Das massive Vollzahnradgetriebe überträgt die Kraft gleichmäßig und direkt auf die Arbeitswerkzeuge und sorgt daher für ein gründliches Durcharbeiten des Kesselinhalts.

VIELSEITIGES ZUBEHÖR

Zum Lieferumfang der Planetenrührmaschinen gehört verschiedenes Standardzubehör, zusätzlich ist eine große Auswahl an Sonderzubehör erhältlich, beispielsweise für das Rühren kleinerer Mengen.

ROBUSTE AUSFÜHRUNG

Die erstklassige und massive Verarbeitung machen die Maschinen besonders widerstandsfähig und garantieren eine lange Lebensdauer.

HOHE SICHERHEIT

Die HOBART EU Mixer sind serienmäßig mit einer Kesselüberwachung mit Magnetschalter ausgestattet. Dieser verhindert den Betrieb, wenn sich der Kessel nicht in der richtigen Position befindet.





TECHNISCHE DATEN

MODELLE	TISCHAUSFÜHRUNG				STANDMODELL					
	N50	A200	HSM10N	HSM20	A200FM	H300S	H400S	H600S	H800S	HL1400
KESSELINHALT	5 l	20 l	10 l	20 l	20 l	30 l	40 l	60 l	80 l	133 l
REDUZIERMÖGLICHKEIT	-	10 l	-	10 l	10 l	20 l	20 / 30 l	30 / 40 l	30 / 40 l	57 / 76 l
SPANNUNG	230 / 50 / 1 / N / PE	400 / 50 / 3 / PE	230 / 50 / 1 / N / PE	400 / 50 / 3 / PE	400 / 50 / 3 / PE	400 / 50 / 3 / PE	400 / 50 / 3 / PE	400 / 50 / 3 / PE	400 / 50 / 3 / PE	400 / 50 / 3 / PE
GESAMTANSCHLUSSWERT	0,12 kW 10 A	0,37 kW 3 x 6 A	0,35 kW T 2,5 A	0,37 kW 3 x 6 A	0,37 kW 3 x 6 A	1,1 kW 3 x 6 A	1,1 kW 3 x 6 A	1,5 kW 3 x 6 A	1,5 kW 3 x 6 A	3,7 kW 3 x 10 A
ABMESSUNGEN										
Tiefe	381 mm	525 mm	413 mm	497 mm	545 mm	752 mm	752 mm	1.106 mm	1.170 mm	1.200 mm
Breite	264 mm	472,5 mm	365 mm	450 mm	472,5 mm	663 mm	663 mm	763 mm	710 mm	700 mm
Höhe	432 mm	685 mm	575 mm	815 mm	1.128 mm	1.303 mm	1.303 mm	1.402 mm	1.392 mm	1.720 mm
Gewicht (netto)	22 kg	89 kg	25,5 kg	87 kg	94 g	221 kg	220 kg	249 kg	260 kg	662 kg

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR

MODELLE	TISCHAUSFÜHRUNG			
	N50	A200	HSM10N	HSM20
Planetenrührsystem	●	●	●	●

TYP

Tischausführung	●	●	●	●
Standmodell	–	–	–	–

GESCHWINDIGKEITEN

3 Arbeitsgeschwindigkeiten	●	●	–	●
4 Arbeitsgeschwindigkeiten	–	–	–	–
6 Arbeitsgeschwindigkeiten	–	–	●	–

ANSATZNABE

Ansatznabe	●	●	–	–
------------	---	---	---	---

STANDARDZUBEHÖR

Zeitschaltuhr	–	●	–	●
Kessel CrNi-Stahl	●	●	●	●
Drahtbesen	●	●	●	●
Spiralknethaken	●	●	●	●
Flachrührer	●	●	●	●

- Inklusive
- Optional
- Nicht vorhanden

MODELLE	STANDMODELL					
	A200FM	H300S	H400S	H600S	H800S	HL1400
Planetenrührsystem	●	●	●	●	●	●

TYP

Tischausführung	–	–	–	–	–	–
Standmodell	●	●	●	●	●	●

GESCHWINDIGKEITEN

3 Arbeitsgeschwindigkeiten	●	●	●	–	–	–
4 Arbeitsgeschwindigkeiten	–	–	–	●	●	●
6 Arbeitsgeschwindigkeiten	–	–	–	–	–	–

ANSATZNABE

Ansatznabe	●	○	○	○	○	–
------------	---	---	---	---	---	---

STANDARDZUBEHÖR

Zeitschaltuhr	●	●	●	●	●	●
Kessel CrNi-Stahl	●	●	●	●	●	●
Drahtbesen	●	●	●	●	●	–
Spiralknethaken	●	●	●	●	●	●
Flachrührer	●	●	●	●	●	●



DAS UNTERNEHMEN

Wir sind HOBART

HOBART ist einer der weltweit führenden Hersteller gewerblicher Spültechnik und renommierter Anbieter von Gar-, Zubereitungs- und Umwelttechnik. Gegründet 1897 in Troy, Ohio, beschäftigt HOBART heute weltweit über 6.900 Mitarbeiter. Am Produktionsstandort Offenburg, Deutschland, entwickelt, produziert und vertreibt HOBART Spültechnik weltweit. International setzen Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtschiffe, Automobilzulieferer, Forschungszentren und Pharmaunternehmen auf unsere innovativen Produkte, die im Bereich Wirtschaftlichkeit und Ökologie seit über 125 Jahren bewährt sind.

Ein Unternehmen der ITW-Gruppe.

UNSER FOKUS

Innovativ - Wirtschaftlich - Nachhaltig

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



HOBART

LET'S MAKE IT
HAPPEN!



Spültechnik



Gartechnik



Zubereitungs-
technik



Speisereste-
Aufbereitungstechnik

HOBART SERVICE

Kompetent - Schnell - Zuverlässig

HOBART bietet für sämtliche Produkte ein flächen-deckendes Service-Netzwerk. Über 200 eigene HOBART Servicetechniker sowie mehr als 1.000 HOBART Servicepartner sind erfahrene Spezialisten und überall in Deutschland unterwegs. Mit einem der voll ausgestatteten Service-Fahrzeuge sind sie schnellstens bei Ihnen vor Ort. Wartungs- und Reparaturarbeiten werden von ihnen stets kompetent, schnell und zuverlässig durchgeführt. Durch regelmäßige Schulungen und lang-jährige Erfahrung verfügen sie über detaillierte Produktkenntnisse und helfen Ihnen, damit Sie sofort wieder problemlos spülen oder kochen können. Gut zu wissen: Mit der Lifetime-Service-Garantie ist zudem die Verfügbarkeit sämtlicher Ersatzteile für die gesamte Lebenszeit Ihrer Maschine garantiert.

HÖCHSTLEISTUNGEN

In Ihrer Küche

Wir von HOBART sind stolz, Ihnen absolut zu-verlässige innovative und qualitativ hochwertige Maschinen für Ihre Küche zu liefern. Diese haben wir so entwickelt und gebaut damit Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags optimal meistern können.

Let's make it happen!

HOBART

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Tel.: +49 781 600-0 | info@hobart.de
www.hobart.de
Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

Service:

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

SCHWEIZ

GEHRIG GROUP AG

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg
Tel.: +41 43 211 56-56
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

FRANCE

COMPAGNIE HOBART

ZI PARIS EST - Allée du 1er Mai - B.P. 68
77312 MARNE LA VALLEE Cedex 2
Téléphone: +33 1 64 11 60 00
contact@hobart.fr
www.hobart.fr

UNITED KINGDOM

HOBART UK

Southgate Way | Orton Southgate
Peterborough | PE2 6GN
Phone: +44 844 888 7777
customer.support@hobartuk.com
www.hobartuk.com

BELGIUM

HOBART FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout
Phone: +32 16 60 60 40
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND

HOBART NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden
Tel.: +31 348 46 26 26
info@hobart.nl | www.hobart.nl

NORGE

HOBART NORGE

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

SVERIGE

HOBART SCANDINAVIA APS

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö
Tel.: +46 8 584 50 920
info@hobart.se | www.hobart.se

DANMARK

HOBART SCANDINAVIA APS

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve
Tel.: +45 43 90 50 12
salg@hobart.dk | www.hobart.dk

AUSTRALIA

HOBART FOOD EQUIPMENT

Unit 1 / 2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128
Tel.: +61 2 9714 0200
www.hobartfood.com.au

SPAIN

HOBART ESPAÑA

DIVISION DE ITW ESPAÑA, S.L.U.

Ctra de Ribes KM 31,7
08520 Les Franqueses del Vallés, Barcelona
Phone +34 938 605 020
info@hobart.es | www.hobart.es

KOREA

HOBART KOREA LLC

7th Floor | Woonsan Bldg | 108 | Bangi-dong
Songpa-gu | Seoul 138-050
Phone: +82 2 34 43 69 01
contact@hobart.co.kr
www.hobart.co.kr

JAPAN

HOBART (JAPAN) K.K.

Suzunaka Building Omori
6-16-16 Minami-Oi | Shinagawa-ku | Tokyo 140-0013
Phone: +81 3 5767 8670
info@hobart.co.jp | www.hobart.co.jp

SINGAPORE

HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD

158 | Kallang Way | #06-03/05
Singapore 349245
Phone: +65 6846 7117
enquiry@hobart.com.sg
www.hobart.com.sg

THAILAND

HOBART (THAILAND)

43 Thai CC Tower Building | 31st FL
Room No. 310-311 | South Sathorn Rd.
Yannawa | Sathorn | Bangkok | 10120
Phone: +66 2 675 6279 81 | enquiry@hobartthailand.com
www.hobartthailand.com

OTHER COUNTRIES

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany
Phone: +49 781 600-2820
info-export@hobart.de
www.hobart-export.com

Die Angaben in diesem Dokument beruhen auf dem Stand 08/2025. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 08/2025. We reserve the right to technical or design modifications.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 08/2025. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

