



GARTECHNIK  
HEISLUFTDÄMPFER

CULINAIRO



**HOBART**



## PERFEKTES GARERGEBNIS FÜR JEDEN BEDARF

Die HOBART Heißluftdämpfer Serie CulinAiro bietet für jeden Anspruch das passende Modell. Beste Garergebnisse, einfachste Bedienung und höchste Sicherheit kombiniert mit größter Flexibilität.



CulinAiro 10 x 1/1

CulinAiro 2 x 6 x 1/1

CulinAiro TOWERplus

## BESTES GARERGEBNIS

### FLEXIBLE BETRIEBSARTEN

Die Ansprüche an die Gastronomie steigen kontinuierlich an. Der Gast wünscht verschiedenste Gerichte und Variationen – punktgenau. Die fünf Betriebsarten Dämpfen, forciertes Dämpfen, Heißluft, Kombidampf und Niedertemperaturgaren ermöglichen die optimale Zubereitung für jedes Gericht.

### HOCHLEISTUNGSLÜFTERRAD

Die gleichmäßige Verteilung von Hitze bzw. Feuchtigkeit ist Voraussetzung für beste Garergebnisse. Die optimierte Anordnung und Formgebung der Lamellen auf dem reversierenden Hochleistungslüfterrad überträgt die Hitze bzw. Feuchtigkeit optimal im Garraum. Zwei bzw. vier einstellbare Geschwindigkeiten ermöglichen eine bedarfsgerechte Anpassung an das jeweilige Produkt. Das Ergebnis ist auf allen Einschüben absolut gleichmäßig. Bei Öffnung der Türe sorgt ein einstellbares Lüfterbremssystem für einen reduzierten Wärmeaustrag aus dem Gerät. Die effiziente Schnell – Rückkühlung ermöglicht in kürzester Zeit die Abkühlung der Garkammer und die anschließende Weiterverwendung für sensiblere Produkte.



### ERGEBNISGARANT MAGIC-BOX

Das Ergebnis des Heißluftdämpfens ist abhängig von Ware (z.B. tiefgekühlt), Wetter und Standort (z.B. Hoch- oder Tiefdruckgebiet). Herkömmliche Heißluftdämpfer beachten dies bei den Programmen nicht und das Garergebnis wird verfälscht. Der HOBART CulinAiro Pro mit der MAGIC-BOX vermeidet dies durch fest programmierte Feuchtigkeitsregelungen. Die MAGIC-BOX passt sich den jeweiligen Gegebenheiten exakt an und sorgt somit für eine einmalige Ergebnisgarantie.



### EINSCHUBTIMER FÜR DAS À LA CARTE GESCHÄFT

Ein gezieltes Anwählen mit individueller Zeiteinstellung des jeweils beschickten Einschubs erlaubt bedarfsgerechtes Zubereiten à la minute.

## EINFACHSTE BEDIENUNG

### SMARTRONICbasic STEUERUNG

Ein hochwertiger Heißluftdämpfer zeichnet sich dadurch aus, dass er auch unter Zeitdruck ohne Erklärungsaufwand bedient werden kann. Mit der SMARTRONICbasic Steuerung kann der Anwender manuell den Garprozess ohne Zwischenschritte und in beliebiger Reihenfolge festlegen und nach Belieben anpassen. Das Anpassen von Feuchtigkeit, Temperatur und Garzeit ist auch während des Garprozesses jederzeit möglich.

### SMARTRONIC STEUERUNG

Darüber hinaus kann bei der SMARTRONIC Steuerung des CulinAiro Pro jeder manuell angepasste Garprozess mit einfachem Knopfdruck auch nach dem Garprozess abgespeichert werden. Über eine Sperrfunktion kann zudem eine Änderung der Programme verhindert werden.

Die SMARTRONIC bietet folgende Ausstattungsmerkmale:

- 100 Programme mit je 10 Phasen
- Alphanumerische Benennung der Programme
- Abspeichern des zuletzt eingestellten Garprogrammes (Memoryfunktion)
- Punktgenaue Eingabe von Feuchtigkeitswerten, Temperatur und Garzeit
- Anzeige von Soll- und Ist-Wert
- manuelle Beschwadung
- Startzeitvorprogrammierung bis max. 24 Stunden (Timerfunktion)
- Echtzeitanzeige während des Garprozesses
- Einschubtimer für das perfekt getimte à la Carte Geschäft

### KERNTEMPERATURFÜHLER

Hohe und individuelle Qualitätsanforderungen erfordern eine einfache, flexible und absolut zuverlässige Geräteausstattung. Der bei Bedarf steckbare Kerntemperaturfühler ist Basis für ein exaktes, gradgenaues Überwachen sensiblen Gargutes. Optional erhältlich sind Sous-Vide- und Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. Der CulinAiro erkennt den jeweils verwandten Fühler und informiert bei einer evt. Fehlverwendung den Anwender.



### DIAGNOSEPROGRAMM MIT AUTOMATISCHER FEHLERANZEIGE

Fehler werden analysiert und dem Anwender angezeigt. Wassermangel, Stromausfall, Überhitzung, evt. Störungen sowie Unterbrechungen sind sofort und selbsterklärend ersichtlich.

### FLEXIBLER GARRAUM

Durch den Einsatz eines optional erhältlichen Garraumgestells können zusätzlich Euronorm-Bleche (600 x 400 mm) verarbeitet werden.



# HOBART



## EINFACHSTE BEDIENUNG

### AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM

Starke Verkrustungen oder Verschmutzungen können manuell nur mit hohem Personal- und Zeitaufwand entfernt werden. Das vollautomatische Reinigungssystem reduziert den manuellen Reinigungsaufwand auf einen Knopfdruck. Je nach Verschmutzungsgrad kann bedarfsgerecht zwischen 8 Reinigungsprogrammen gewählt werden. Die Programme unterscheiden sich im Einsatz von Dampf oder Wasser, in der Einwirkzeit und dem Chemieeinsatz. Der Programmablauf wird überwacht. Störungen und Unterbrechungen werden automatisch gemeldet. Das Reinigungssystem kann jederzeit gestartet werden. Wird 15 Minuten nach Programm-Ende keine weitere Funktion gestartet, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Handelsübliche Garraum-Reiniger für die professionelle Küche sind für den CulinAiro ausreichend, kostenintensive Spezialtabs oder Kartuschen werden nicht benötigt.



### REINIGUNGSFREUNDLICHER INNENRAUM UND FRONTBEREICH

Alle Innenteile sind schnell und einfach zu entfernen. Der Frontbereich verfügt über ein digitales Bedienfeld sowie eine glatte und schraubenlose Oberfläche. Einfachste Reinigung ist somit garantiert.



**HOBART**



0  
[Heat icon] [Fan icon] [Power icon]

[Digital display] [Five indicator lights]

[-] [+] [Clock icon] [Melt icon] [START STOP]

**HOBART**





## WIRTSCHAFTLICHKEIT

### SPARSAME WASSERAUFBEREITUNG

Um ein optimales Garergebnis zu erzielen, muss die Qualität des zufließenden Wassers stimmen. Je nach Wasserqualität ist eine kostenintensive Teilentsalzung notwendig. Bei herkömmlichen Heißluftdämpfern läuft das gesamte zufließende Wasser durch die Teilentsalzung. Beim Heißluftdämpfer CulinAiro kann das zufließende Wasser je nach Gebrauch während des Betriebs getrennt werden. Nur noch der Teil des Wassers, der aufbereitet werden muss, läuft tatsächlich durch die Patrone. Die Lebensdauer der Patrone wird dadurch erhöht. Die Kosten für die Wasseraufbereitung deutlich reduziert.

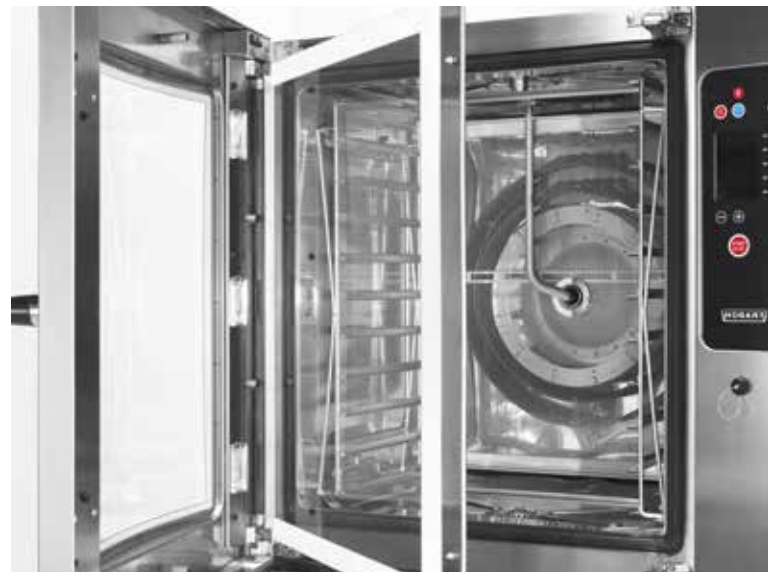
## HÖCHSTE SICHERHEIT

### SICHERHEITSEINSCHÜBE IN QUERAUSFÜHRUNG

Beim Beschicken und Herausnehmen von befüllten Behältern besteht für das Personal größte Verbrühungsgefahr. Der Quereinschub bietet dem Anwender eine bessere Kontrolle auch bei befüllten GN-Schalen. Zusätzlich verhindern Fett- und Kondensatauffangschalen an der Türe und am Gehäuse, dass Feuchtigkeit nach dem Öffnen auf den Boden tropft und zur Rutschgefahr für das Personal wird.

### DOPPELT VERGLASTE SICHERHEITSTÜR

Die Doppelglastür mit Warmluftleitsystem reduziert den Wärmeverlust an der Türe und sorgt gleichzeitig für eine kühle Außenscheibe. Warme Luft steigt zwischen den Glasscheiben nach oben und zieht gleichzeitig kalte Luft nach. Verbrennungen werden somit wirkungsvoll vermieden. Die Innenglasscheibe kann zum einfachen Reinigen ohne Werkzeuge geöffnet werden. Die Innenglasscheibe verfügt zusätzlich über eine aufgedampfte Metallbeschichtung die die Hitze zurück in die Garkammer reflektiert und somit für minimale Wärmeverluste sorgt.





## AUSSTATTUNG

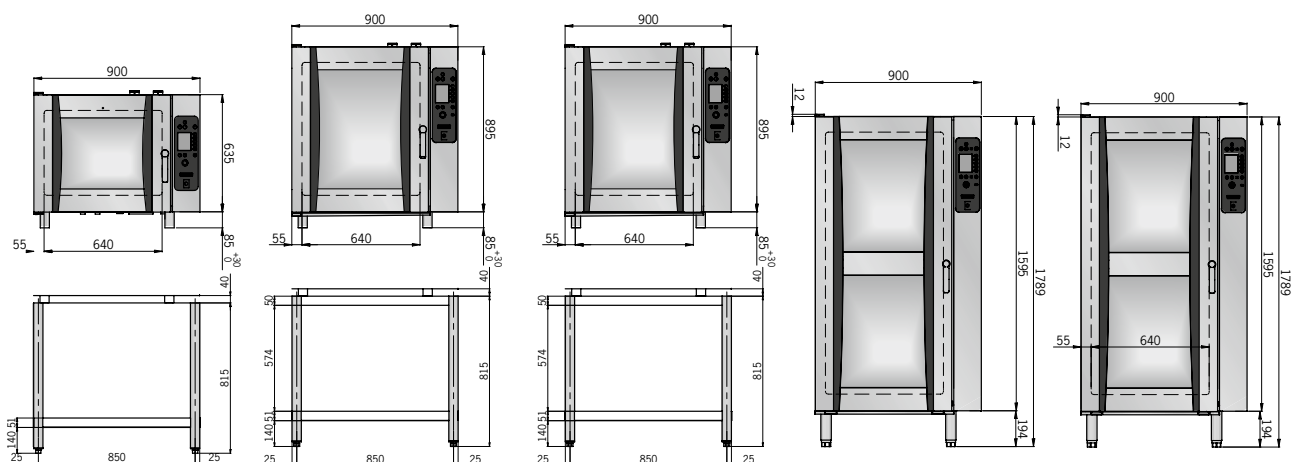
CULINAIRO PRO / BASIC	6 x 1/1 ELEKTRO	10 x 1/1 ELEKTRO	10 x 2/1 ELEKTRO	20 x 1/1 ELEKTRO	20 x 2/1 ELEKTRO
Für Gastronorm Bleche	1/1	1/1	2/1 od. 1/1	1/1	2/1 od. 1/1
Nutzbare Garfläche in m <sup>2</sup>	0,9	1,5	3,0	3,0	6,0
Anzahl der Einschübe	6	10	10	20	20
AUSSTATTUNG	CULINAIRO PRO / CULINAIRO BASIC	CULINAIRO PRO / CULINAIRO BASIC	CULINAIRO PRO / CULINAIRO BASIC	CULINAIRO PRO / CULINAIRO BASIC	CULINAIRO PRO / CULINAIRO BASIC
6 Hauptgarten	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Regenerierprogramm	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Dämpfen 100 °C drucklos	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Niedertemperaturgaren	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
DELTA-T Garen	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Automatische Feuchtigkeitssteuerung	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Einstellung Feuchtigkeit in 1%-Schritten	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Garraumentfeuchtung	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Memoryfunktion	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Einschubtimer für Regenerieren	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
CoolDown-Funktion	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Echtzeitanzeige	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Automatische Vorheizfunktion	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Automatische Startzeitvorwahl	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Servicediagnosemeldung	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Quereinschub	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Ein-Punkt-Kerntemperaturfühler	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Mehr-Punkt-Kerntemperaturfühler	○/-	○/-	○/-	○/-	○/-
Sous-Vide-Kerntemperaturfühler	○/○	○/○	○/○	○/○	○/○
Reinigungssystem	•/○	•/○	•/○	•/○	•/○
HCPC (Dokumentation der Garabläufe)	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
100 Programmspeicherplätze	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
10 automatische Garphasen	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Tür Rechtsanschlag / Bedienpanel rechts	○/○	○/○	○/○	○/○	○/○
Einhängegestelle	•/•	•/•	•/•	-/-	-/-
Hordengestell	○/○	○/○	○/○	-/-	-/-
Hordengestellwagen	○/○	○/○	○/○	•/•	•/•
Einhängegestelle für Euronorm Bleche (600 x 400 mm)	○/○	○/○	-/-	-/-	-/-
Untergestell mit/ohne Einschübe	○/○	○/○	○/○	-/-	-/-
Reinigungshandbrause	•/○	•/○	•/○	•/○	•/○
Potentialfreie Kontakte für Leistungsoptimierung	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
CE konform	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•

• Standard    ○ Optional    - nicht erhältlich

## TECHNISCHE DATEN

MODELLE	CULINAIRO PRO 0611 / CULINAIRO BASIC 0611	CULINAIRO PRO 1011 / CULINAIRO BASIC 1011	CULINAIRO PRO 1021 / CULINAIRO BASIC 1021	CULINAIRO PRO 2011 / CULINAIRO BASIC 2011	CULINAIRO PRO 2021 / CULINAIRO BASIC 2021
Kapazität	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
Schienenabstand	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Breite	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Tiefe	890 mm	890 mm	1.170 mm	895 mm	1.170 mm
Höhe (mit/ohne Fuß)	675 / 635 mm	935 / 895 mm	935 / 895 mm	1.790 mm	1.790 mm
Nettogewicht	102 kg	140 kg	180 kg	220 kg	280 kg
Kaltwasseranschluss	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Fließdruck	2-10 bar	2-10 bar	2-10 bar	2-10 bar	2-10 bar
Empfohlene Wasserhärte	0-3° dH	0-3° dH	0-3° dH	0-3° dH	0-3° dH
Wasserablauf	R 1"	R 1"	R 1"	R 1"	R 1"
Elektr. Kabelzuführung	M 32	M 32	M 32	M 32	M 32
Spannung	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE
Stromaufnahme	14 A	27 A	36 A	53 A	70 A
Gesamtanschlusswert	9,5 kW	18,5 kW	24,5 kW	36,5 kW	48,5 kW
Anschluss Potentialausgleich	M 5	M 5	M 5	M 5	M 5
Spritzschutzart	IP x 4 / IP24	IP x 4 / IP24	IP x 4 / IP24	IP x 4 / IP24	IP x 4 / IP24
Geräuscentwicklung	55 dB(A)	55 dB(A)	55 dB(A)	55 dB(A)	55 dB(A)

\* Kaltwasseranschluss kann optional getrennt werden für Weichwasser (0-3°dH) und Hartwasser (max. 15°dh)



CULINAIRO PRO 0611 /  
CULINAIRO BASIC 0611

CULINAIRO PRO 1011 /  
CULINAIRO BASIC 1011


CULINAIRO PRO 1021 /  
CULINAIRO BASIC 1021

CULINAIRO PRO 2011 /  
CULINAIRO BASIC 2011

CULINAIRO PRO 2021 /  
CULINAIRO BASIC 2021

**DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH****HOBART GMBH**

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg  
Tel.: +49(0)781.600-0 | Fax: +49(0)781.600-23 19  
info@hobart.de | www.hobart.de

 Werstkundendienst 0180.345 62 58  
für Österreich 0820.24 05 99

Zentraler Verkauf 0180.300 00 68

**SCHWEIZ****GEHRIG GROUP AG**

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg  
Tel.: +41(0)43.211 56-56  
Fax: +41(0)43.211 56-99  
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(0)1 64 11 60 00  
Fax: +33(0)1 64 11 60 01  
contact@hobart.fr  
www.hobart.fr

**UNITED KINGDOM****HOBART UK**

Southgate Way | Orton Southgate  
Peterborough | PE2 6GN  
Phone: +44(0)844 888 7777  
customer.support@hobartuk.com  
www.hobartuk.com

**BELGIUM****HOBART FOSTER BELGIUM**

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout  
Phone: +32(0)16 60 60 40  
Fax: +32 (0)16 60 59 88  
sales@hobart.be  
www.hobart.be

**NEDERLAND****HOBART NEDERLAND B.V.**

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden  
Tel.: +31(0)348.46 26 26  
Fax: +31(0)348-43 01 17  
info@hobart.nl  
www.hobart.nl

**NORGE****HOBART NORGE**

Gamle Drammensvei 120 | 1363 HØVIK  
Tel.: +47(0)67 10 98 00  
post@hobart.no  
www.hobart.no

**SVERIGE****HOBART SCANDINAVIA APS**

Box 2101 | 196 02 Kungsängen  
Tel.: +46(0)8 584 50 920  
Fax: +46(0)8 584 50 929  
info@hobart.se  
www.hobart.se

**DANMARK****HOBART SCANDINAVIA APS**

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve  
Tel.: +45(0)43 90 50 12  
Fax: +45(0)43 90 50 02  
post@hobart.dk  
www.hobart.dk

**AUSTRALIA****HOBART FOOD EQUIPMENT**

Unit 1 / 2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128  
Tel.: +61(0)2 9714 0200  
Fax: +61(0)2 9714 0242  
www.hobartfood.com.au

**KOREA****HOBART KOREA LLC**

7th Floor | Woosan Bldg | 108 | Bangi-dong  
Songpa-gu | Seoul 138-050  
Phone: +82(0)2 34 43 69 01  
Fax: +82(0)2 34 43 69 05  
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(0)3 5767 8670  
Fax: +81(0)3 5767 8675  
info@hobart.co.jp  
www.hobart.co.jp

**SINGAPORE****HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD**

158 | Kallang Way | #06-03/05  
Singapore 349245  
Phone: +65(0)6846 7117  
Fax: +65(0)6846 0991  
enquiry@hobart.com.sg  
www.hobart.com.sg

**THAILAND****HOBART (THAILAND)**

889 Thai CC building | 31st Floor | Room no. 311  
South Sathorn Rd. | Yannawa | Sathorn  
Bangkok 10120  
Phone: +66(0)2-675-6279 | Fax: +66(0)2-675-6280  
enquiry@hobartthailand.com | www.hobartthailand.com

**OTHER COUNTRIES****HOBART GMBH**

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany  
Phone: +49(0)781.600-28 20  
Fax: +49(0)781.600-28 19  
info-export@hobart.de  
www.hobart-export.com

Die Angaben in diesem Prospekt beruhen auf dem Stand 02/2015. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this brochure are correct as of 02/2015. 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 02/2015. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

