

HOBART zeigt neueste Spültechnik auf der iba in Düsseldorf

Backwaren aller Art stehen bei der iba 2025 im Mittelpunkt, aber auch die passende Technik zur Herstellung und Reinigung darf in keinem Bäckereibetrieb fehlen. Auf der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks präsentiert HOBART aus Offenburg vom 18. bis 22. Mai in Düsseldorf seine vielfältigen Produkte aus dem Bereich Spültechnik. Gekocht wird auch - der neue CHEF'S COMBI ist mit dabei. All das gibt es in Halle 14 am Stand 14.A42.

Offenburg, 9. April 2025 – Sowohl bei der Herstellung von Backwaren in der Backstube als auch beim Konsum im Café entstehen werden vielerlei Utensilien wie Bleche, Rührer oder auch Teller und Tassen benutzt. Mit Spültechnik von HOBART wird all dieses Spülgut im Nu wieder hygienisch sauber. Das Unternehmen aus Offenburg ist Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik und als solcher seit Jahrzehnten verlässlicher Partner der Bäckereibranche. Auf der iba 2025 finden Fachbesucher daher am HOBART Stand zuverlässige Spültechnik und Zubereitungstechnik für alle Betriebsgrößen in der Bäckereibranche. Neben der Spültechnik hat HOBART auch sein neuestes Produkt aus dem Bereich Cooking mit dabei. Der CHEF'S COMBI bietet alles, was man braucht und ist auch für viele Bäckereibetriebe eine sinnvolle Anschaffung.

Viel Platz für Utensilien aller Art

Für Backbetriebe hat HOBART allen voran die **Universalspülmaschinen UX/UP** im Angebot, die überall dort Einsatz findet, wo großformatiges Spülgut und Utensilien gespült werden müssen. Entsprechend des Spülaufkommens und den Anforderungen vor Ort sind verschiedene leistungsstarke und kosteneffiziente Maschinen verfügbar - wahlweise als Hauben- oder Fronttürmodelle.

Einzigartig auf dem Markt: die Universalspülmaschinen der PREMAX Linie zeichnen sich durch das **seitliche Waschsystem** aus, in dem großformatiges Spülgut und Utensilien besonders effizient und energiesparend gereinigt werden. Neben Geschirr, Blechen oder Bäckerkörben passen gleichzeitig bis zu sechs 1/1 GN-Schalen und vier E-Norm-Kisten in die

Waschkammer. Durch die höhere Kapazität für GN-Schalen und Bäckerkisten steigt die **Wirtschaftlichkeit der Spülmaschine**. Das spart bis zu 1.000 Arbeitsstunden pro Jahr. Außerdem reduziert ein spezielles Reiniger-Direkt-Sprühsystem und die patentierte **VAPO-ACTIVE Dampfwaschung** bei der UP das manuelle Vorreinigen deutlich. Sie beseitigt auch die hartnäckigsten Verschmutzungen wie angetrocknete oder eingebackene Teigreste vollständig.

Für Bäckereien mit Mittagstisch ist der **PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag** bei den Haubenspülmaschinen **PREMAX AUP** unverzichtbar, denn er pumpt alle Essensreste sofort aus der Maschine. Somit entfällt das aufwendige Vorabbrausen von Tellern, und ein langer Spültag ohne Wasserwechsel mit absolut hygienisch reinem Spülergebnis ist möglich. Das spart Betriebskosten, schützt die Spülvorrichtung und schont die Umwelt.

Weitere Informationen unter: www.hobart.de/baekerei

FUX - Ideal für große Bäckereibetriebe

Die Korb- und Utensilienspülmaschinen der Serie FUX von HOBART sind die idealen Maschinen für mittlere und große Bäckereibetriebe sowie Großküchen. Die Anlagen bieten beste Spülergebnisse und zeichnen sich durch außerordentliche Leistungsstärke sowie durch die niedrigsten Betriebskosten am Markt aus.

Die **FUX-C** ist eine kompakte Korbspülmaschine mit einer Kapazität von bis zu 300 Bäckerkisten pro Stunde. Sie bietet eine Wasch- und eine Klarspülzone. Verschiedene Funktionen sorgen für ein einwandfreies Spülergebnis und ermöglichen einen verringerten Wassereinsatz, zum Beispiel dank der patentierten Präzisionsdüsen. Mit der größeren **Korb- und Utensilienspülmaschine FUX** können sogar bis zu 2.000 Bäckerkisten oder aber bis zu 10.000 Mehrwegbecher pro Stunde gespült werden.

REUSABLES: Mehrwegspülen und -trocknen leicht gemacht

Nicht nur Gastronomen, auch Akteure der Backbranche müssen beim Außer-Haus-Verkauf spülbare Becher und Geschirr aus Kunststoff anbieten. Die HOBART Experten wissen, worauf es beim hygiesicheren Spülen ankommt und haben passende **Spül- und**

Trocknungslösungen für jeden Bedarf entwickelt. Denn um ein optimales Spülergebnis zu erreichen, müssen Maschine, Korbsystem und Chemie aufeinander abgestimmt sein.

Von der kleinen Untertischspülmaschine bis zur großen Bandspülanlage, mit integrierter oder externer Trocknung – der Weltmarktführer gewerblicher Spültechnik hat das Thema Mehrweg verstanden und steht der Branche mit Rat und Tat zur Seite. Auf der iba zeigt HOBART die **neue Generation Untertischspülmaschinen mit eingebauter TOP-DRY Trocknung**. Chemie speziell für Kunststoff, eigens entwickelte Korbsysteme wie der Mehrwegbecherkorb oder das Flaschenspülsystem ergänzen das Sortiment.

Mehr zum Thema Mehrwegspülen unter: www.hobart.de/reusables

Neben den Modellen von HOBART sind auf der iba auch die preisgünstigen Modelle der **Einsteigermarke ecomax by HOBART** zu sehen, darunter die neuen Modelle der Gläser- und Geschirrspülmaschinen mit vielen smarten Funktionen. Sie garantieren reduzierte Verbräuche, effiziente Spülprogramme und eine intuitive Bedienung – und all das zu einem Spitzenpreis.

Weitere Informationen zur Einsteigermarke unter: www.ecomaxbyhobart.de

Alles, was man braucht

Neben der Spültechnik zeigt HOBART auf der iba auch, was der neue Kombidämpfer CHEF'S COMBI alles kann. Das Premiumgerät zeichnet sich durch einfache Bedienung, leistungsstarke Garprogramme, effiziente Reinigung und geringe Betriebskosten aus – und all das zu einem sehr attraktiven Preis. Es punktet neben vielen Funktionen mit drei smarten Features, die es so auf dem Markt bisher nicht gibt. Bei täglichen Live-Cooking-Shows können Messebesucher das Zubereiten von Speisen mit dem CHEF'S COMBI erleben.

Weitere Informationen über den CHEF'S COMBI unter www.hobart.de/yes-we-cook

Fotos

Diese Maschinen spülen wie geschnittenes Brot: die Universalspülmaschine UP mit dem innovativen seitlichen Waschsysteem (links) oder die FUX-C mit einer Kapazität von bis zu 300 Bäckerkisten pro Stunde (rechts)



Im Filialgeschäft sind Bäcker bestens aufgestellt mit den Untertischspülmaschinen von HOBART, worin Geschirr, Bleche oder Mehrwegbehältnisse sauber und trocken werden

Bildhinweis:

Nachdruck für redaktionelle Zwecke honorarfrei mit Vermerk
„Foto: HOBART“

Kontakt für Presseanfragen:

HOBART GmbH

Pressestelle

Tel. +49 (781) 600-1182

E-Mail: presse@hobart.de

Web: www.hobart.de

Folgen Sie uns auf:



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Youtube](#)

Über HOBART:

Das Offenburger Unternehmen HOBART ist weltweiter Marktführer für gewerbliche Spültechnik. Zum Kundenkreis gehören Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtschiffe, Automobilzulieferer, Forschungszentren und Pharmaunternehmen in der ganzen Welt. HOBART entwickelt, produziert und verkauft Maschinen und Anlagen aus den Bereichen Spültechnik, Gar- und Zubereitungstechnik sowie Umwelttechnik. Weltweit hat das Unternehmen rund 6.900 Mitarbeiter, ca. 1.100 davon in Deutschland. HOBART gehört zu dem amerikanischen Konzern Illinois Tool Works (ITW), der mit 44.000 Mitarbeitern unterschiedliche Produkte in mehr als 800 eigenständigen Unternehmen und in 51 Ländern herstellt und vertreibt.