



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

HOBART COMBI



**УМНОЕ РЕШЕНИЕ
ДЛЯ КУХНИ ОТ
HOBART**

НОВАРТ

Существует множество
пароконвектоматов...

**Но НОВАРТ COMBI
заслуживает особого
внимания**



**Качество,
на которое можно
положиться!**

НОВАРТ - это синоним высочайшего качества в сочетании с экономичностью и инновационными технологиями для профессиональной кухни. Все эти важнейшие качества целиком применимы к нашим пароконвектоматам COMBI и COMBI-plus. Эти две линейки продукции разрабатывались в расчете на максимальную эффективность в условиях самых высоких требований.

Доверьтесь многолетнему опыту НОВАРТ с ее обширными знаниями и ноу-хау. С нашими технологиями вы легко порадуете своих гостей изысканными блюдами!





УМНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ КУХНИ ОТ НОВАРТ



Постоянно совершенствуйте своё мастерство – как шеф-повар, вы, и только вы выбираете рецептуру блюд!

AirControl: Регулируемая в широчайших пределах скорость вентилятора для достижения точного результата и оптимального распределения тепла – однородное подрумянивание, равномерное приготовление суфле и бисквитов с идеально ровной поверхностью.



Простые безошибочные действия - зачем усложнять, если все можно сделать легко и просто?!

FastPAD обеспечивает простое и интуитивное управление процессом. Быстрый выбор любой из 250 программ, в том числе, при помощи изображений.

Умная функция CoreControl позволяет оборудованию НОВАРТ COMBI автоматически настраивать параметры с учетом объема продуктов и типа приготавливаемых блюд.

Практичный вариант поперечной загрузки гастроемкостей можно смело считать самым безопасным и эргономичным.

Ускоренная и простая очистка – в том числе, между этапами приготовления в течение дня!

Нажатием одной кнопки в пароконвектомате оперативно запускается полностью автоматическая система очистки, которая профессионально справляется с задачей всего за 17 минут.



Выгодно – полный контроль затрат!

Все расходы можно записывать и не тратить сверх необходимого на работу и обслуживание. Пароконвектомат отличается экономичностью благодаря высокой эффективности функций CoreControl и JetControl, что позволяет экономить до 15 % электроэнергии и до 30 % воды.



НОВАРТ

Обзор моделей:

Превосходное решение на любой вкус

НОВАРТ COMBI или COMBI-plus?

На профессиональной кухне важнейшим элементом становится возможность раз за разом готовить блюда одинаково высокого качества. Именно в такой ситуации на помощь приходит НОВАРТ COMBI за счет высокой скорости и надежности.

В дополнение ко всем преимуществам НОВАРТ-COMBI, модель НОВАРТ COMBI-plus предлагает функционал, позволяющий еще проще добиваться нужного результата.

С системой FastPAD очень просто сохранять изображения для каждой программы приготовления. Пароконвектоматы COMBI стандартно содержат от 70+ различных программ и гарантируют прекрасный результат, независимо от навыков оператора.

Чистка оборудования НОВАРТ COMBI-plus - процесс максимально незатруднительный: Достаточно выбрать программу мойки и запустить машину. Не нужно заливать моющие средства, считать таблетки, вручную распылять чистящий раствор, протирать, ополаскивать и сушить. Уникальность системы чистки COMBI-plus заключается в максимально быстром завершении цикла - всего за 17 минут; даже при выборе интенсивного режима экономится до 50 % воды, в сравнении с традиционными системами.

Так что, НОВАРТ COMBI или COMBI-plus?
**Неважно! Вы в любом случае сделали
правильный выбор!**

НОВАРТ COMBI-mini



Просто

Ускоренный запуск пароконвектомата благодаря системе VisioPAD у COMBI и FastPAD у COMBI-plus.

Простая и интуитивно понятная панель управления. Яркая светодиодная подсветка позволяет детально рассмотреть внутреннее пространство рабочей камеры. Поперечная загрузка гастроемкостей считается самым безопасным и эргономичным вариантом.

Быстро

Не теряйте драгоценное время: функция регулировки температуры Cool-Down позволяет готовить в непрерывном режиме, без пауз. Если времени мало, можно сократить продолжительность циклов чистки между отдельными загрузками.

Надежно

Функция Toolbox модели НОВАРТ COMBI-plus позволяет задать и отслеживать все параметры. Сообщения об ошибках выводятся в цифровом виде. Функция TwinControl позволяет в случае серьезного повреждения панели управления продолжить приготовление в режиме конвекции – отличная подстраховка.

Выгодно

Экономия воды и электричества благодаря отработанной технологии нагнетания пара, уникальной системе мойки с замкнутым контуром и автоматизированной регулировке питания.

ОТ ИДЕИ ДО РЕАЛИЗАЦИИ

HOBART **COMBI**



HOBART **COMBI-plus**



HOBART **COMBI TWIN**



HOBART **COMBI TOWER**



НОВАРТ



Оптимальные результаты приготовления

Равномерное и безупречное подрумянивание

AirControl

- Вентилятор с автореверсом: регулируемая в широчайших пределах скорость вентилятора для равномерного приготовления (скорость вентилятора регулируется от 0 до 100 %)
- В устанавливаемых напольно пароконвектоматах COMBI / COMBI-plus используются 3 вентилятора для равномерного и быстрого распределения тепла в камере
- Заслонка позволяет осушать воздух в камере
- Функция Cool-Down позволяет быстро переключаться между рабочими режимами с использованием воды или воздуха, дверца при этом остается закрытой.



- Открытая защитная панель перед крыльчаткой большого вентилятора обеспечивает равномерное и быстрое распределение тепла в камере
- Бережное приготовление в медленном режиме Sous-vide с использованием термошупа гарантирует идеальный и всегда одинаковый результат.
- За счет размещения вентилятора позади рабочей камеры тепло быстро достигает приготавливаемых продуктов

7 рабочих режимов

- Приготовление при низкой температуре на пару (30-97 °C)
- Насыщенный пар 98 °C
- Горячий воздух до 250 °C
- Перегретый пар (99-105 °C)
- Комбинированный режим 30–250 °C
- Программа регенерации
- Готовка по разнице температур (COMBI-plus)



Идеальное равномерное приготовление

Независимо от толщины продуктов и места размещения в пароконвектомате, мясо, гриль, овощи и выпечка приготавливаются равномерно.

Поставляемый в комплекте термощуп обеспечивает высокую точность приготовления, блюдо получается сочное, мягкое, с необходимым содержанием влаги.

Чтобы не допустить перегревания и гарантировать точность процесса, в COMBI-plus происходит автоматический контроль температуры в зависимости от типа используемых ингредиентов.

Для безупречного контроля влажности достаточно просто указать нужное значение на табло, после чего будет создана идеальная среда для готовки. Контроль влажности производится буквально одним движением пальца.

HOVART

Просто и удобно

Готовность к работе в считанные секунды благодаря удобству в использовании

- Простая, интуитивно понятная панель управления
- Удобное смотровое окно
- Поперечное размещение в целях безопасности и эргономики

Смотровое окно почти на 33 % больше

С одного взгляда

Благодаря большому смотровому окну и яркой светодиодной подсветке достаточно бросить один быстрый взгляд, чтобы оценить степень готовности блюд в пароконвектомате, даже находясь от него на приличном расстоянии.

Окно в дверце на 33 % больше, чем у моделей, рассчитанных на 10 гастроемкостей с продольной загрузкой.



Эргономика и безопасность

Поперечная загрузка гастроемкостей в пароконвектоматы HOVART COMBI и COMBI-plus делает процесс готовки эргономичнее и безопаснее!



Чрезвычайная простота в использовании за счет удачно расположенной, интуитивно понятной и легко читаемой панели управления.

Минимум усилий и разъяснений

С управлением при помощи сенсорной стеклянной панели разберется даже ребенок. Одно нажатие кнопки - и процесс запущен!

Настроить HOBART COMBI очень просто

Более 70 сохраненных рецептов, которые можно редактировать индивидуально: от температуры внутри продукта и до желаемой степени подрумянивания (COMBI-plus).

Готовность к работе через 3 секунды

Гарантированный, в точности воспроизводимый результат

Можно запрограммировать до 100 персональных рецептов! С помощью встроенной библиотеки по выбору пользователя настраивается вариант их отображения: в виде текста или фотографии.



Ежедневно все процессы записываются в виде графических данных, для доступа к которым предусмотрен USB-интерфейс.

За счет сохранения программ в FastPAD вместе с соответствующей фотографией воспользоваться рецептом для приготовления аналогичного блюда сможет любой пользователь.



Пользоваться легко и просто

NOBART

Быстрые и удобные операции

Забудьте о бесконечном ожидании: Пароконвектомат готов к работе в мгновение ока

- Современная технология парообразования гарантирует максимально быструю готовность к работе.
- **Функция CoreControl** с прямым увеличением температуры (один градус в секунду) позволяет быстро, в автоматическом режиме установить нужную температуру и количество загруженных ингредиентов. Тем самым убирается пауза между двумя циклами приготовления.
- Сэкономить время помогает и сочетание различных способов приготовления (до 6 этапов в каждой программе).
- **Функция JetControl** позволяет при необходимости быстро охладить камеру с помощью воды или воздуха, причем, при закрытой дверце. Пар и тепло не попадают на кухню.

Поэтому на готовку остается еще больше времени...



Удобно чистить: Быстро, автоматически, выгодно



Для запуска программы мойки достаточно 2 секунд!

Как только возникнет необходимость помыть пароконвектомат между рабочими циклами или в конце рабочего дня, выбранную программу можно запустить всего за пару секунд.





Программы очистки*

Базовая программа	17 мин
Средняя программа	26 мин
Интенсивная программа	36 мин
Обычные программы	123 мин

* Значения для моделей COMBI 061E / 101E / 102E

Самая быстрая, полностью автоматическая программа очистки:

В промежутках между рабочими циклами или приготовлением обеда/ужина HOBART COMBI можно помыть менее чем за полчаса.

Можно запрограммировать процесс очистки на всю неделю, выбрав время начала и программу. После этого весь процесс будет запускаться полностью автоматически.

Кристалльная чистота

Чистота и идеальная гигиена вкупе с экономической выгодой и экологичностью процессов - все это благодаря специалистам HOBART.

Без контакта с моющими средствами.

Химические средства подаются напрямую при помощи полностью автоматизированной системы очистки, то есть оператору не нужно загружать таблетки или картриджи, при этом результат мытья превосходит все ожидания! Оператору не приходится самостоятельно контактировать с таблетками или картриджами.

Более короткий цикл мойки:

На мытье уходит вдвое меньше времени, чем у других моделей пароконвектоматов: продолжительность интенсивного цикла чистки для COMBI-plus составляет 51 минуту.

НОВАРТ

Чисто и выгодно Экономьте воду, электричество и моющие средства!

Функция CoreControl автоматически снижает мощность после достижения заданной температуры, тем самым на треть снижая потребление энергии.

Нулевые потери энергии за счет продуманного сочетания способов приготовления и точного контроля температуры.

Прямая подача пара исключает лишний расход воды и электричества. Пароконвектомат не требует длительного предварительного нагрева, поэтому в режиме ожидания исключен повышенный расход энергии.

COMBI и COMBI-plus помогают экономить без дополнительных усилий.



ПРОГРАММА МОЙКИ:

Система очистки с замкнутым контуром позволяет экономить воду и моющее средство: до 50 литров воды на каждый цикл для моделей 20 x 2/1.



Значительное снижение расходов на электричество благодаря снижению на 22 % потреблению в сравнении с аналогами.



Выгодно - полный контроль затрат!

НОВАРТ

Превосходная надежность и долговечность



Безопасность труда благодаря системе автодиагностики

TwinControl

При поломке дисплея происходит автоматическое переключение в режим конвекции для завершения процесса приготовления при 180 °С. В случае неисправности сенсорного экрана для управления пароконвектоматом можно использовать поворотный регулятор.

Автоматическое определение качества воды:
Пароконвектомат предупреждает о снижении качества воды.

НОВАРТ COMBI подсказывает, когда необходимо заменить фильтр для воды.

Встроенное программное обеспечение дает возможность быстрого доступа ко всем актуальным данным НАССР (COMBI-plus).



С системой поперечного размещения оператору не нужно залезать глубоко внутрь камеры, рискуя получить ожоги.



Прочность и надежность Пароконвектомат COMBI никогда не подведет!

**В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ВКЛЮЧАЕТСЯ
АВАРИЙНАЯ ПРОГРАММА:**

**Тележка для продуктов врезалась в дверцу, и
панель управления оказалась сильно повреждена**

У моделей COMBI есть запасное решение.

Трижды закройте дверцу, чтобы включить «аварийный режим», который позволяет продолжить работу в режиме конвекции при 180С. Процесс не придется прерывать.

Воспользуйтесь клавиатурой на экране для настройки программ или коснитесь панели, чтобы уменьшить или увеличить температуру.

ЗАГРЯЗНИЛАСЬ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ!

Во избежание перегрева, пароконвектомат ограничивает максимальную температуру и подсказывает, что грязевой фильтр под панелью управления нужно почистить.

**Функция Twin Control - 100 % надежность
в работе**



НОВАРТ



Больше места, больше времени

COMBI TOWER

Пароварка высокого давления
в сочетании с пароконвектоматом

УНИКАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ НА РЫНКЕ:

Скорость и универсальность всего на одном квадратном метре!

Пароварка высокого давления:

Бережное приготовление позволяет сохранить ценные и полезные питательные вещества, натуральный вкус и внешний вид продукта. С COMBI TOWER можно сократить рабочее время и быстрее заканчивать готовку за счет повышенной эффективности.

РЕКОРДНО НИЗКОЕ ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Овощи
21 сек



Рыба
2 мин



Картофель
6 мин



Курица
35 мин



НОВАРТ COMBI:

Пароконвектомат с 6 режимами готовки. Модель COMBI - универсальный пароконвектомат, одинаково подходящий для приготовления жареных блюд, выпечки и мяса с использованием низких температур или вакуумных технологий.

COMBI обеспечивает равномерный процесс готовки с однородным подрумяниванием при невысокой температуре и чрезвычайно точным контролем.

Сочетание функционала пароварки высокого давления и COMBI превосходит любые ожидания, при этом требуется всего один квадратный метр рабочего пространства.



Небольшая занимаемая площадь

Меньше потерь

Меньше времени

Бережное отношение к продуктам



COMBI-mini Компактность во всем

На кухне ресторана, в офисной столовой, пабе или бистро - пароконвектомат COMBI-mini станет идеальным решением, если нужно получить максимальную эффективность при минимуме доступного места.

COMBI-mini обладает всеми преимуществами полноразмерной модели, занимая при этом намного меньше места.

**Рабочие возможности HOBART
COMBI в компактном корпусе!**

COMBI-mini поставляется в виде отдельной установки или в составе комплекта TWIN.



Аксессуары, оборудование и технические характеристики

Аксессуары

Артикул	Описание
НАСМ6Н	Вытяжной зонт для COMBI-mini 061
АСМ6РТ	Рама COMBI-mini 061
АКСУВВ	Порт USB
АССС	Подключаемый 3-точечный термощуп для гриля
АСССF	Подключаемый 1-точечный термощуп
НАС6&11НСЕ	Вытяжной зонт для COMBI / COMBI-plus 061 / 101
АС202СВ102	Банкетная тележка для COMBI / COMBI-plus 202 (102 тарелки, 75 мм)
АС6&1КДЕ	Ручной душ
ОРЕЛА	Полностью автоматическая мойка для COMBI
АС20КF	Жировой фильтр для COMBI / COMBI-plus 201 / 202

Функции

Модели	COMBI-plus	COMBI	COMBI-mini
Поперечное размещение	●	●	–
Смотровое окно	●	●	–
Светодиодная подсветка	●	●	●
Управление VisioPAD	–	●	●
Управление FastPAD	●	–	–
3 мм стекл. сенс. дисплей	●	●	●
AirControl	●	●	●
JetControl	●	●	●
CoreControl	●	●	●
TwinControl	●	●	●
Полностью автомат. мойка	●	○	●
Стандартная мойка	–	●	–
Термощуп	●	○	○
Датчик Sous-vide	○	○	○
Данные НАССР	●	●	●
Выбор языка	●	●	●
Ручной душ	○	○	○
Folding interior screen	●	●	●
Охлаждение	●	●	●
USB	●	○	○
Монтажный комплект	●	●	●

● Включено

○ Опция

– Отсутствует



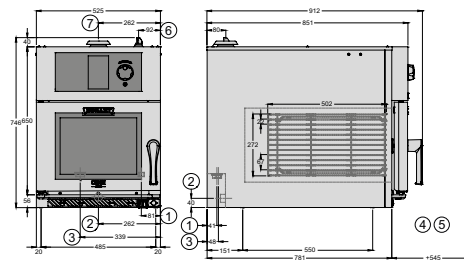
Технические данные (COMBI-plus / COMBI)

MODELS	COMBI-plus				
	061E *	101E *	102E *	201E *	202E *
Вместимость	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Количество порций в день	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Расст. между направляющ.	83 мм	67 мм	67 мм	65 мм	65 мм
Ширина	920 мм	920 мм	920 мм	990 мм	990 мм
Длина	846 мм	846 мм	1,171 мм	862 мм	1,187 мм
Высота	899 мм	1,069 мм	1,069 мм	1,947 мм	1,947 мм
Вес нетто	116 кг	130 кг	151 кг	275 кг	326 кг
Подача холодной воды	макс. 23 °C	макс. 23 °C	макс. 23 °C	макс. 23 °C	макс. 23 °C
Подключение к канализации	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Давление	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар
Рекомендов. жесткость воды	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Общая подключенная нагрузка	9.3 кВт 14.3 А	15.3 кВт / 23 А	24.3 кВт / 36.1 А	27.7 кВт / 42.2 А	54.7 кВт / 81.3 А
Защитный предохранитель	3 x 16 А	3 x 25 А	3 x 50 А	3 x 50 А	3 x 100 А
Напряжение	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Кабель питания	M32	M32	M40	M63	M63
Соединение с уравниванием потенциалов	M5	M5	M5	M5	M5
Код защиты	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Уровень шума	<70дБ(А)	<70дБ(А)	<70дБ(А)	<70дБ(А)	<70дБ(А)

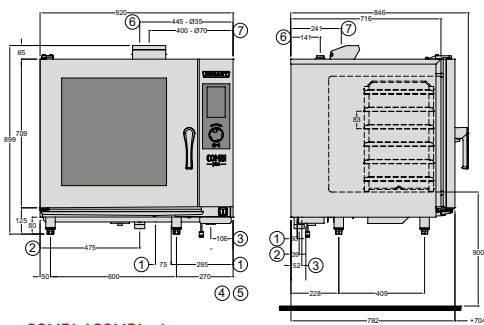
MODELS	COMBI				
	061 E / EB *	101 E / EB *	102 E *	201 E / EB *	202 E / EB *
Вместимость	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Количество порций в день	40 – 100	80 – 150	130 – 200	160 – 300	250 – 400
Расст. между направляющ.	83 мм	67 мм	67 мм	65 мм	65 мм
Ширина	920 мм	920 мм	920 мм	990 мм	990 мм
Длина	846 мм	846 мм	1,171 мм	862 мм	1,187 мм
Высота	899 мм	1,069 мм	1,069 мм	1,947 мм	1,947 мм
Вес нетто	113 / 117 кг	126 / 130 кг	151 кг	250 / 261 кг	320 / 350 кг
Подача холодной воды	макс. 23 °C	макс. 23 °C	макс. 23 °C	макс. 23 °C	макс. 23 °C
Подключение к канализации	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Давление	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар
Рекомендов. жесткость воды	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Общая подключенная нагрузка	9.3 кВт 14.3 А	15.3 кВт / 23 А 15.8 кВт / 23.8 А	24.3 кВт	27.7 кВт / 42.2 А	54.7 кВт / 81.3 А
Защитный предохранитель	3 x 16 А	3 x 25 А	3 x 50 А	3 x 50 А	3 x 100 А
Напряжение	400 / 50 / 3N-PE	400 / 50 / 3N-PE	400 / 50 / 3N-PE	400 / 50 / 3N-PE	400 / 50 / 3N-PE
Кабель питания	M32	M32	M40	M63	M63
Соединение с уравниванием потенциалов	M5	M5	M5	M5	M5
Код защиты	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Уровень шума	<70дБ(А)	<70дБ(А)	<70дБ(А)	<70дБ(А)	<70дБ(А)

E = электрическая; EB = электрический бойлер * Все модели также доступны с работой на газу

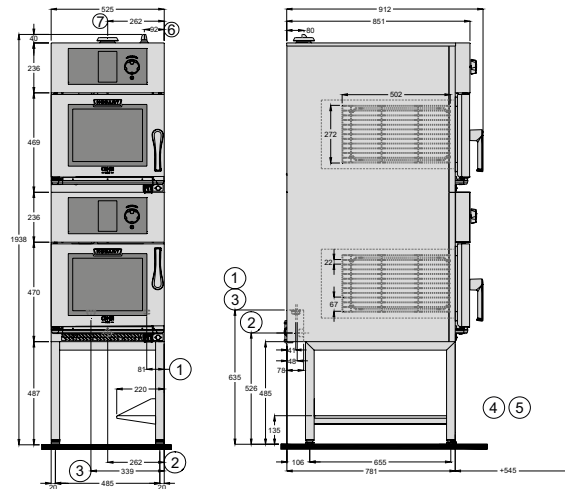
Чертежи и технические характеристики



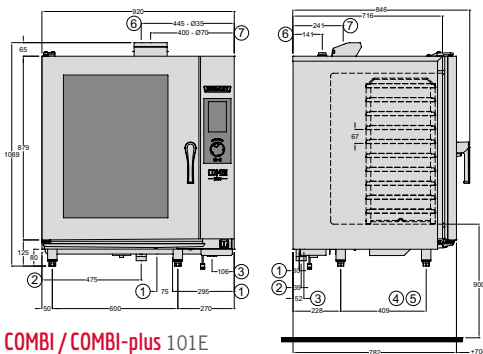
COMBI-mini 061E



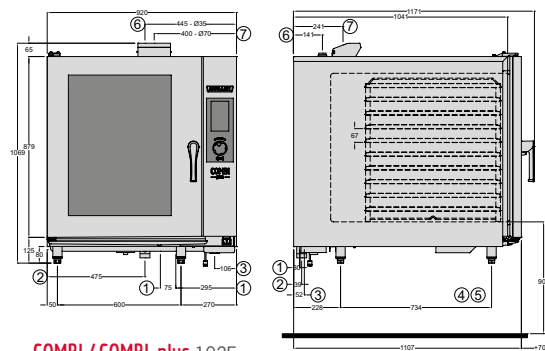
COMBI / COMBI-plus 061E



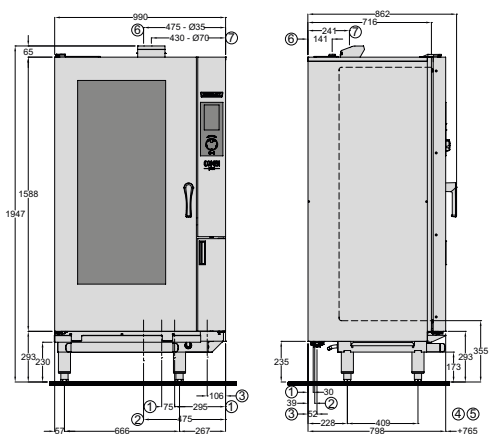
COMBI-mini 661E TWIN



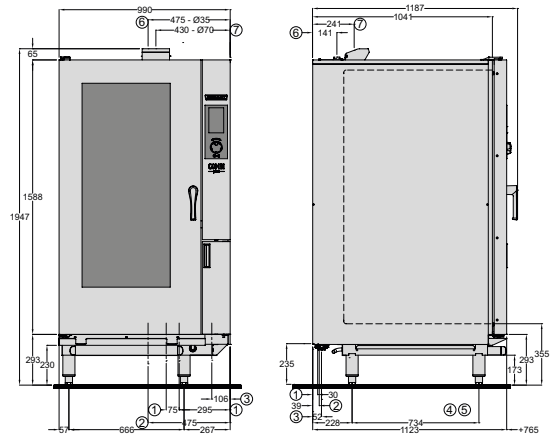
COMBI / COMBI-plus 101E



COMBI / COMBI-plus 102E



COMBI / COMBI-plus 201E

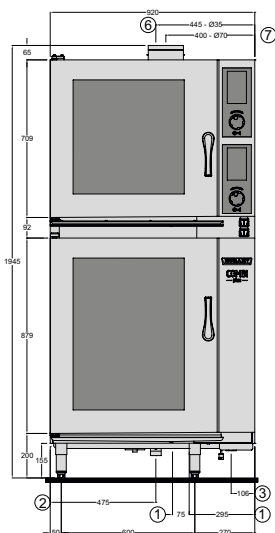


COMBI / COMBI-plus 202E

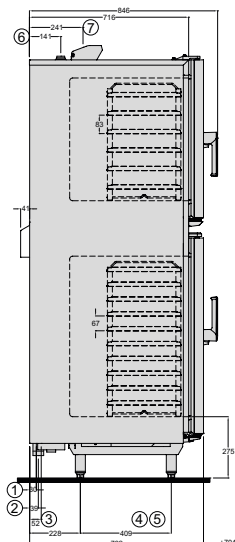
Технические характеристики (TWIN и COMBI-mini)

МОДЕЛИ	COMBI-plus		COMBI		COMBI-mini	
	611E (TWIN)	661E (TWIN)	611E (TWIN)	661E (TWIN)	061Ev2	661Ev2 (TWIN)
Вместимость	16 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN	16 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN (20 мм)	12 x 1/1 GN (20 мм)
Количество порций в день	80 – 160	80 – 120	80 – 160	80 – 120	20 – 40	40 – 80
Расст. между направляющ.	83 / 67 мм	83 мм	83 / 67 мм	83 мм	22 мм	22 мм
Ширина	920 мм	920 мм	920 мм	920 мм	525 мм	525 мм
Длина	887 мм	887 мм	887 мм	887 мм	912 мм	912 мм
Высота	1,945 мм	1,825 мм	1,945 мм	1,825 мм	746 мм	1,938 мм
Вес нетто	216 кг	205 кг	216 кг	205 кг	72 кг	143 кг
Подача холодной воды	макс. 25 °С	макс. 25 °С	макс. 25 °С	макс. 25 °С	макс. 25 °С	макс. 25 °С
Подключение к канализации	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	1"	1"
Давление	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар	1.5 – 6 бар
Рекомендов. жесткость воды	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH	0 – 3° dH
Общая подключенная нагрузка	24.6 кВт /37.4 А	18.6 кВт /28.7 А	24.6 кВт /37.4 А	18.6 кВт /28.7 А	6.3 кВт / 10.4 А	12.5 кВт /19.6 А
Защитный предохранитель	3 x 50 А	3 x 32 А	3 x 50 А	3 x 32 А	3 x 16 А	3 x 20 А
Напряжение	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Кабель питания	M40	M40	M40	M40	M25	M32
Соединение с уравниванием потенциалов	M5	M5	M5	M5	M5	M5
Код защиты	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Уровень шума	<70дБ(А)	<70дБ(А)	<70дБ(А)	<70дБ(А)	<70дБ(А)	<70дБ(А)

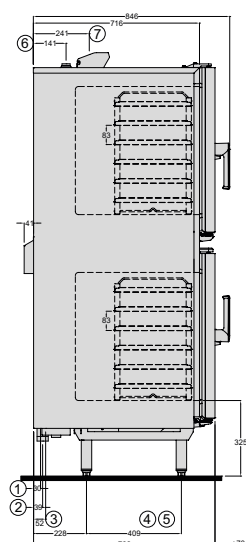
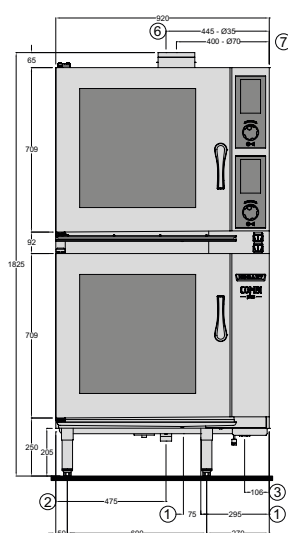
E = электрическая



COMBI / COMBI-plus 611E TWIN



COMBI / COMBI-plus 661E TWIN



НОВАРТ



О КОМПАНИИ

Hobart - ведущий мировой производитель профессиональных посудомоечных машин и известный производитель оборудования для кухни, созданного с применением экологически чистых технологий. Бренд основан в 1897 году в Трое, штат Огайо, сегодня штат компании насчитывает свыше 6 900 сотрудников. Наша инновационная продукция по праву считается лидером рынка в контексте экономической выгоды и экологичности, и используется по всему миру в гостиницах и ресторанах, кафетериях, пекарнях и мясных лавках, супермаркетах, аэропортах, научно-исследовательских центрах и фармацевтических компаниях, на круизных лайнерах и у автомобильных дилеров.

Н

НАШИ ПРИОРИТЕТЫ ИННОВАЦИИ - ЭКОНОМИЧНОСТЬ - ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

Ежегодно НОВАРТ подает множество патентных заявок. Этим мы отличаемся от других представителей отрасли. Однако для нас инновации - нечто большее, чем просто набор патентов. Внедрение инноваций означает, что мы облегчаем вашу дальнейшую работу и помогаем сэкономить деньги и ресурсы. Мы предлагаем дополнительную ценность. Это мнение разделяют многие наши счастливые клиенты, а лишним подтверждением становятся разнообразные награды, которые присуждаются нашей продукции каждый год. Экономическая эффективность означает, что мы, как лидер в сфере инноваций, задаем стандарты в области предельных эксплуатационных затрат и потребления ресурсов. Мы помогаем вам и природе. Опираясь на принципы устойчивого развития, мы трепетно относимся ко всем расходуемым ресурсам. Это справедливо не только в отношении нашей продукции, но и деятельности компании в целом, от подбора поставщиков до производства и логистики. Например, на заводе в Оффенбурге мы используем только «зеленые» источники электроэнергии. В НОВАРТ действует целая экологическая программа, получившая название: CO₂NSEQUENT.

НОВАРТ 

КОМПЕТЕНТНО - БЫСТРО - НАДЕЖНО

Специалисты НОВАРТ по обслуживанию и сервис-партнеры НОВАРТ являются настоящими экспертами в своем деле. Благодаря интенсивной подготовке и многолетнему опыту они обладают уникальными и всесторонними знаниями о продуктах компании. Это говорит о том, что работы по обслуживанию и ремонту всегда выполняются профессионально, быстро и надежно.



NOVART



Die Angaben in diesem Prospekt beruhen auf dem Stand 04/2021. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

Приведенная в брошюре информация актуальна на 04/2021. Производитель вправе вносить изменения в конструкцию или дизайн.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 04/2021. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

