

## **Hobart investe no crescimento com novos produtos para o mercado de food service**

Versatilidade, eficácia e economia são as diretrizes que guiaram a Hobart do Brasil em seu planejamento estratégico de lançamentos de produtos para 2010, apresentados ao mercado em junho, durante a 26ª edição da Fispal Food Service. A empresa, referência mundial em soluções para cozinhas profissionais, traz equipamentos inovadores, produtos que cabem no bolso do cliente e no espaço quase sempre reduzido das áreas de cocção.

Um dos lançamentos, a batedeira planetária de massas modelo ES10, é ideal para as cozinhas de pequeno porte, padarias e confeitarias – incluindo as confeitarias dos hotéis. Com capacidade para 10 litros, o novo equipamento da linha Ecomax tem cinco velocidades de batimento que inclui a função “mistura inicial” e temporizador de 15 minutos. “O sistema da ES10 é tão confiável quanto o das grandes batedeiras e reúne recipiente de aço inoxidável AISI-304, três batedores (para massas leves, pão-de-ló e pizza) e um funil alimentador”, diz Renato Patrício, gerente de Unidade Food Service da Hobart do Brasil. A nova batedeira planetária faz parte de uma linha que tem produtos com capacidade de até 140 litros e está com preço especial de R\$ 5.250,00.

Outra novidade é o cortador automático de frios modelo 2712, construído de forma diferenciada pensando na alta produtividade, agilidade na higienização e proteção ao operador. A segurança é um dos pontos fortes do 2712, que atende as rigorosas exigências do Ministério do Trabalho e Emprego em relação à saúde dos profissionais. O equipamento tem anel circular fixo na lâmina e alavanca que inclina o cortador para a limpeza da mesa, oferecendo maior proteção ao operador. É robusto e está capacitado a fatiar por minuto 36 fatias em velocidade baixa e 51 fatias em alta, e obtém alta precisão na espessura da fatia graças ao sistema “double-action” do graduador de espessura e à sua exclusiva lâmina de aço inoxidável “clean cut”, de 30 cm de diâmetro.

A linha de resfriadores e congeladores rápidos cresce em 2010 ao ganhar mais um produto: o RBC200, com capacidade para 20 GN's, controle de fácil entendimento e operação, documentação automática da HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, na sigla em inglês), modo de resfriamento por produto programável e impressora e termômetro incorporados. O lançamento está associado a outro novo equipamento, o forno combinado elétrico HFED201 DLC, com mesmo tamanho, que tem scanner para leitura de receitas por código de barras, software de gerenciamento de dados HACCP e painel digital LCD de fácil entendimento.

### **Higienização**

A empresa lança ainda este ano a Fux-Compact lavadora de caixas, apta a higienizar 300 contêineres plásticos por hora. “É uma solução para cozinhas de grande movimento, como hospitais. As caixas que armazenam carnes, frutas, legumes, pães, entre outros, precisam ser bem lavadas para evitar contaminações e a Fux-Compact atende essa demanda com a vantagem de ser compacta e se encaixar em espaços reduzidos”, afirma Renato Patrício.

Já para ajudar seus clientes a trabalharem de forma ecologicamente correta, a Hobart lança no Brasil o compactador de lixo Eco355, capaz de reduzir em até 80% o volume de rejeitos sólidos, como lixo orgânico, embalagens, papéis e plásticos, o que também reduz gastos com armazenamento, manipulação, transporte e taxas governamentais.

### **Nova fritadeira a gás**

Grande capacidade de fritura e segurança operacional. Estas são as palavras que melhor definem a nova fritadeira a gás modelo Vulcan LG500 Hobart. Com tanque de fritura com capacidade de 30 a 32 litros, o equipamento tem dois cestos de fritura com cabo revestido em PVC, defletores especialmente desenvolvidos para maior absorção do calor e rápida recuperação da temperatura, cinco tubos trocadores de calor, posicionados para fácil limpeza, ignição manual por chama-piloto e potência de 150.000 BTU.

“A LG500 é uma das poucas que são equipadas com válvula bloqueadora de gás, comandada por um termostato interno de segurança, com função de bloquear o fornecimento de gás e desativá-lo caso a temperatura ultrapasse o limite ajustado”, acrescenta o gerente de Unidade Food Service.

A nova fritadeira da linha Vulcan é composta ainda por porta e seção frontal construídas em aço inoxidável, proteção térmica na porta, válvula de drenagem de 1¼ e pés niquelados ajustáveis. O modelo vem fazer parte de uma linha de fritadeiras a gás com zona fria (não requer água no tanque de fritura) e somar-se a modelos menores como a LG300 (de 30 kg de batata frita por hora) e LG400 (de 40 kg).