

**HOBART**

**SERVICE CONSTRUCTEUR**

MAINTENANCE - INSTALLATION - HYGIÈNE



**0 801 902 701**

**Service & appel  
gratuits**

**VOTRE PARTENAIRE SERVICE**

[contact@hobart.fr](mailto:contact@hobart.fr) | [www.hobart.fr](http://www.hobart.fr)



## EXPERTISE CONSTRUCTEUR

En tant que concepteur et fabricant de matériels de cuisine, Hobart assure l'installation, la maintenance préventive et curative, le dépannage et les réglages de tous vos matériels de cuisine dans les domaines suivants :

LAVERIE	CUISSON	PRÉPARATION	RÉFRIGÉRATION	TRAITEMENT DÉCHETS

## CONTRATS DE MAINTENANCE

Gestion de votre parc machines :

- Maintenance préventive : contrôle périodique du matériel
- Maintenance curative : intervention en cas de panne

Des contrats adaptés à vos besoins :

- Prestations incluses
- Option Kits Pièces d'usure
- Tarifs préférentiels



CONTRATS   PRESTATIONS	VISITE(S) PRÉVENTIVE(S)	DÉPLACEMENTS	MAIN D'OEUVRE	KIT PIÈCES	PIÈCES DÉTACHÉES	HYLINE
<b>PRÉVENTIF</b>						+ Doseurs et tuyaux péristaltiques inclus
<b>MAINTENANCE +</b>						
<b>GARANTIE TOTALE</b>						



## PRODUITS D'HYGIÈNE

Hobart possède une gamme de produits afin de vous garantir une hygiène parfaite :

### LAVAGE



### RINÇAGE



### TABLETTES HYGIÈNE



### NETTOYANT INOX



### LAVAGE FOURS



## EXPERTISE LAVERIE

Du plus petit lave-verres aux plus grands systèmes de laverie, les techniciens Hobart vous apportent les meilleurs conseils et possèdent le savoir-faire et les outils nécessaires.

Pour vous garantir des résultats de lavage exemplaires :

- Produits lessiviels de lavage et de rinçage
- Mallette de test qualité d'eau
- Consommables complémentaires

Et une offre de service à la hauteur de vos exigences :

- Maîtrise de l'ensemble du processus de lavage
- Un seul interlocuteur (machine, produits)
- Vaisselle étincelante et hygiène parfaite

**REUSEABLES**  
SOLUTIONS INNOVANTES DE LAVAGE ET DE SÉCHAGE





## SAV CONSTRUCTEUR

0 801 902 701 Service & appel gratuits

## SECTEURS D'ACTIVITÉS

Hobart répond à l'ensemble de vos besoins quelque soit votre secteur d'activité :

RESTAURATION COMMERCIALE	RESTAURATION COLLECTIVE	COMMERCE	INDUSTRIE	CATERING

## COUVERTURE NATIONALE

### MAINTENANCE

- 140 techniciens de maintenance sectorisés et qualifiés pour la maintenance.
- 11 équipes régionales avec des supports administratifs de proximité pour enregistrer vos demandes d'intervention, suivre votre historique et gérer vos contrats.
- Des experts techniques régionaux présents dans chaque équipe.
- Pour vous garantir un service de qualité, Hobart Service a mis en place un numéro d'appel unique dirigé vers votre interlocuteur local :

### INSTALLATION

- Des responsables installations sectorisés, en charge de la coordination des opérations de livraison et installation de nos machines.
- Nos techniciens installateurs spécialisés, détenteurs de la carte BTP, interviennent sur toute la France. Ils assurent l'installation, la mise en route de votre matériel, ainsi que la formation de vos utilisateurs pour la bonne prise en main de vos nouveaux équipements.





## RIDEAUX | CASIERS | TRAITEMENT DE L'EAU

Hobart préconise un remplacement régulier des rideaux, casiers, filtres, adoucisseurs et osmoseurs, afin de préserver une qualité de lavage irréprochable :

### RIDEAUX



### CASIERS



### FILTRES



### ADOUCCISSEURS



### OSMOSEURS



## KIT PIÈCES DÉTACHÉES

En complément des opérations périodiques de contrôle et de vérification lors de visites de maintenance préventive, il est nécessaire de procéder au remplacement des pièces d'usure. Afin de simplifier ce processus de maintenance préventive et d'identification des pièces, Hobart Service a créé des kits pièces d'usure spécifiques aux machines Hobart.

- Gagner en efficacité en disposant de l'ensemble des pièces d'usure nécessaires lors d'une visite de maintenance.
- Réaliser des économies par rapport à l'achat des pièces au détail.

Le prix public des kits équivaut à une remise moyenne de 25% sur le prix des pièces.

- Préserver une qualité de lavage optimale par le remplacement des pièces d'usure et par la réalisation d'un cycle d'hygiène
- Améliorer le fonctionnement de la machine afin de prolonger sa durée de vie et son temps de disponibilité et d'utilisation.
- Augmenter la fiabilité et les performances de la machine grâce à des pièces certifiées d'origine constructeur.
- Minimiser les opérations de maintenance curative par le remplacement des pièces d'usure avec une recommandation constructeur annuelle de remplacement.






## PIÈCES

- Magasin centralisé basé à Marne-la-Vallée (77)
- Pièces certifiées d'origine
- Stock véhicule personnalisé pour chaque technicien
- Logistique pièces performante : livraison de nuit dans le véhicule du technicien pour toute commande passée avant 16h :
  - La nuit même pour les pièces Hobart stockées.
  - La nuit suivante pour les pièces non Hobart disponibles chez nos partenaires pièces.
- Notre objectif : vous dépanner le plus rapidement possible, au maximum dès la 1ère intervention.



## CERTIFICATIONS

Soucieux d'apporter à nos clients une qualité de service optimale, Hobart Service a depuis toujours, un suivi rigoureux des procédures, auditées et validées auprès de :

QUALICUISINE	CEMAFROID	DEEE - DEA	FCSI	SYNEG
 <p>Installation et maintenance d'équipements de cuisines professionnelles</p>	 <p>Expert du froid, de la climatisation et de la réfrigération</p>	 <p>Reprise, recyclage et destruction des anciens matériels</p>	 <p>Association professionnelle des métiers du conseil en restauration et hôtellerie</p>	 <p>Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires</p>

## FORMATIONS

### LAVERIE | CUISSON

Hobart Service dispose d'un centre de formation agréé où sont formés nos techniciens :

- Programme de formation continue.
- Lancement de nouveaux produits.

### HABILITATION | ÉLECTRIQUE

- Systématique pour les nouveaux techniciens.
- Renouvelée tous les 3 ans.

### HABILITATION | FLUIDES FRIGORIGÈNES

- Conforme à la nouvelle réglementation.
- Récupération et contrôle des circuits frigorigènes.
- Chaque technicien frigoriste détient son propre certificat d'aptitudes.

## DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

- Véhicules renouvelés tous les 3 ans maximum.
- Formation "Responsabilité consommation d'énergie"
- Reprise, recyclage et destruction des anciens matériels. (selon les directives Européennes D.E.E.E. et D.E.A.).
- Machines Hobart étudiées pour une faible consommation d'eau, d'électricité et de détergent.
- Notre vision : LAVER SANS EAU !

## RETROUVEZ-NOUS SUR

