



COTTURA
CUOCITORE A VAPORE IN PRESSIONE

SERIE GTP



HOBART



MIGLIORI RISULTATI DI COTTURA

I cuocitori a vapore in pressione HOBART offrono ai ristoratori professionali il modo più veloce ed economicamente più efficace per elaborare prodotti di alta qualità che conservino tutte le vitamine e i minerali naturalmente presenti negli alimenti. La cottura con vapore „secco“, in pressione, conferisce agli ortaggi un colore e un aspetto eccezionali. Cucinare su richiesta permette di eliminare gli sprechi. La velocità, la flessibilità oltre che l'elaborazione di un prodotto finito imbattibile sono alcuni dei vantaggi offerti agli chef. Godrete di un vantaggio competitivo, con la garanzia che i vostri clienti torneranno in futuro.

MANEGGEVOLEZZA

Tutti i cuocitori a vapore in pressione Hobart dispongono di semplici impostazioni di controllo per due livelli di pressione (0,5 e 1 bar) e di temperatura programmabile. Basta premere un pulsante e la macchina è pronta automaticamente in circa cinque minuti. Le porte dei cuocitori a vapore in pressione sono di facile e veloce utilizzo e garantiscono una maneggevolezza ottimale. La camera di cottura cilindrica, realizzata interamente in acciaio inox, assicura una distribuzione uniforme del vapore ed è facile da pulire. Con i cuocitori a vapore in pressione il tempo di cottura per molte verdure è di 1 - 3 minuti - è possibile cucinare ciò di cui si ha bisogno quando se ne ha la necessità. Grazie alla sbrinatoria automatica i tempi di cottura per i prodotti freschi, congelati o parzialmente scongelati sono gli stessi, e rimangono invariati sia con 60 g che con 14 kg di prodotto.

Caratteristiche

- Funzionamento tramite un semplice touchpad
- Pronto per cucinare in 5 minuti
- Timer
- Ampio display a LED
- Interruttore a sfioramento singolo per scarico automatico e riempimento del boiler
- Allarme acustico e visivo di fine cottura
- Interno ed esterno facili da pulire



Il cuocitore a vapore in pressione consente:

- Cottura in camicia
- Bollitura
- Brasatura
- Cottura a vapore
- Sous-Vide
- Riscaldamento
- Cottura per cibi di grandi volumi - produzione centralizzata e per banchetti
- Controllo della porzione finale - nessuno spreco di alimenti
- Cottura su richiesta = À la carte



ECONOMIA & ECOLOGIA

Il metodo di cottura dei nostri cuocitori a vapore in pressione è cinque volte più veloce dei metodi tradizionali e molto più efficiente - per cuocere 1 kg di riso si utilizzano solo 0,34 kW. Il boiler e la camera di cottura isolati termicamente assicurano, in standby, un consumo minimo di energia elettrica.

Il sistema di condensazione con contenitore di raccolta del condensato consente di lavorare in un ambiente fresco e piacevole abbattendo automaticamente il vapore di sfato al termine del ciclo di cottura.

SICUREZZA

Durante il ciclo di cottura „in pressione“ la porta del cuocitore rimane bloccata - un unico meccanismo la sigilla dall'interno e ne impedisce l'apertura accidentale. Ciò previene le possibili lesioni causate del vapore caldo. Una valvola di sicurezza automatica impedisce la sovrappressione all'interno del cuocitore.



CUCINARE SU RICHIESTA - RISPARMIANDO TEMPO E ENERGIA

| PRODOTTO | TEMPO (a 1 bar) | ENERGIA (kW per ora) | ACQUA (litri) |
|----------------------------------|-----------------|----------------------|---------------|
| 5,0 kg Fagioli (surgelati) | 30 sec. | 0,25 | 0,8 |
| 2,0 kg Broccoli | 40 sec. | 0,2 | 0,4 |
| 2,0 kg Carote (a fette) | 40 sec. | 0,15 | 0,3 |
| 2,0 kg Cavolfiore | 45 sec. | 0,15 | 0,4 |
| 4,0 kg Merluzzo | 1 - 2 min. | 0,3 | 0,2 |
| 30,0 kg Uova (morbide) | 3 - 4 min. | 0,3 | 0,5 |
| 3,0 kg Eglefino | 1,5 - 2 min. | 0,2 | 0,2 |
| 4,0 kg Verdure miste (congelate) | 30 sec. | 0,25 | 0,8 |
| 8,0 kg Patate (quarti) | 8 min. | 0,5 | 0,5 |
| 3,0 kg Riso | 7 min. | 0,6 | 0,7 |
| 2,5 kg Salmone (trance) | 1 - 1,5 min. | 0,3 | 0,2 |
| 0,8 kg Julienne di verdure | 15 sec. | 0,1 | 0,2 |
| 3,0 kg Cavolo bianco | 25 sec. | 0,2 | 0,4 |

COTTURA CUOCITORE A VAPORE IN PRESSIONE

SERIE GTP

RISULTATI DI COTTURA PERFETTI IN POCHI MINUTI

I cuocitori a vapore in pressione di HOBART dispongono di un'ampia gamma di modelli che si adattano a ogni esigenza. Si prestano all'utilizzo sia in un ristorante à la carte di 50 coperti che in un ospedale di 600 posti letto. Risultati di cottura migliori, funzionamento più semplice e massima sicurezza combinati con l'assoluta flessibilità.

I cuocitori a vapore in pressione fanno parte della vasta gamma di attrezzature per la cottura offerte da HOBART.



HOBART GMBH

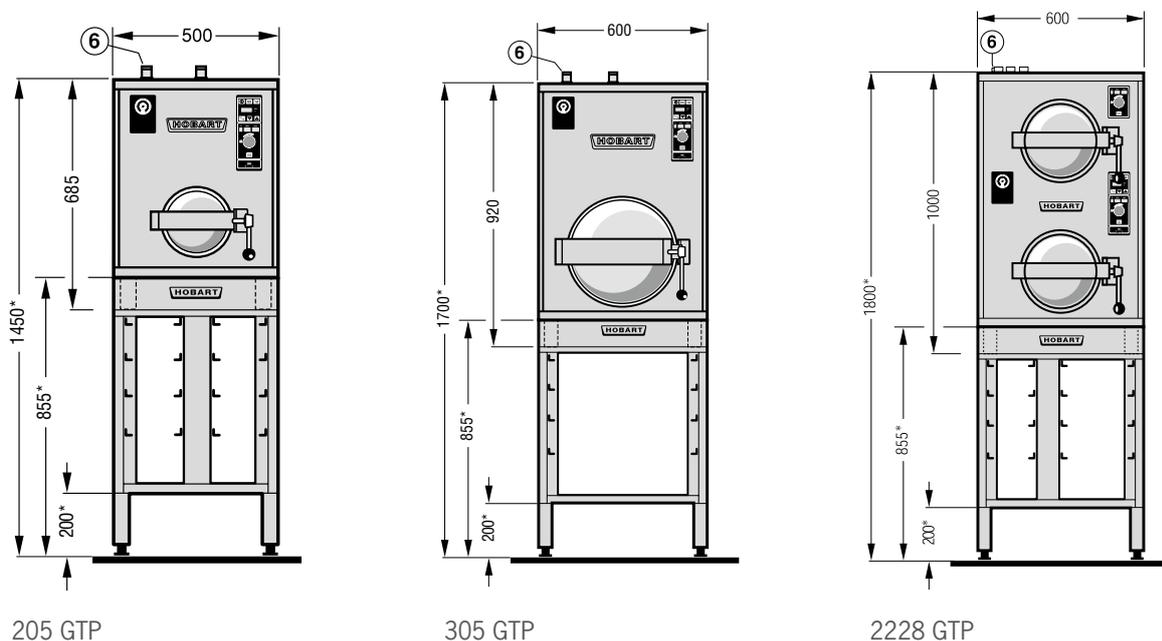
Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germania
 Telefono: +49(0)781.600-28 20 | Fax: +49(0)781.600-28 19
 E-Mail: info-export@hobart.de | Internet: www.hobart-export.com

Un'azienda del gruppo ITW.

DATI TECNICI

| MODELLO | 205 GTP | 305 GTP | 2228 GTP |
|--------------------------|-----------------|-----------------|---------------------|
| Porzioni all'ora | 400 | 650 | 800 |
| Teglie Gastronorm | 1/2 GN – 138 mm | 1/1 GN – 200 mm | 2 x 1/2 GN – 138 mm |
| Raccordo acqua addolcita | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" |
| Raccordo di scarico | R 1" | R 1" | R 1" |
| Dimensione condotti | PG 29 | PG 29 | PG 29 |
| Alimentazione | 400/50/3N | 400/50/3N | 400/50/3N |
| Potenza | 18,2 kW | 27,2 kW | 27,2 kW |
| Fusibili | 3 x 35 A | 3 x 50 A | 3 x 50 A |
| Tubo di sfianto interno | Ø 35 mm | Ø 35 mm | Ø 35 mm |
| Raccordo acqua | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" |
| Cavo di alimentazione | M 8 | M 8 | M 8 |

Se la durezza dell'acqua è superiore a 3°dH, per ottenere risultati ottimali va usato un addolcitore a scambio ionico.



I ripiani del cuocitore vanno ordinati separatamente.