



COTTURA
CUOCITORE A VAPORE IN PRESSIONE

GTP SERIE



HOBART



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.





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.

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

CUCINARE SU RICHIESTA – RISPARMIANDO TEMPO E ENERGIA

PRODOTTO	TEMPO in min (a 1 bar)	ENERGIA (kW per ora)	ACQUA (litri)
5,0 kg Fagioli (congelati)	2,5	0,25	0,8
2,0 kg Broccoli	3	0,2	0,4
2,0 kg Carote (a fette)	2	0,15	0,3
2,0 kg Cavolfiore	2	0,15	0,4
4 Merluzzi	3 – 4	0,3	0,2
30 Uova (morbide)	3 – 4	0,3	0,5
3,0 kg Eglefino	1,5 – 2	0,2	0,2
4,0 kg Verdure miste (congelate)	2	0,25	0,8
8,0 kg Patate (quarti)	8	0,5	0,5
3,0 kg Riso	9 – 10	0,6	0,7
2,5 kg Salmone (trance)	3 – 4	0,3	0,2
0,8 kg Julienne di verdure	1	0,1	0,2
3,0 kg Cavolo bianco	2	0,2	0,4

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 dieci 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 ed è possibile cucinare ciò di cui si ha bisogno quando se ne ha la necessità. Grazie allo scongelamento automatico i tempi di cottura per i prodotti freschi, congelati o parzialmente scongelati sono gli stessi, e rimangono invariati sia con 60 g che con 20 kg di prodotto.

Vantaggi

- 3 livelli di pressione: senza pressione / 0,5 bar / 1 bar
- Sistema di scongelamento automatico
- Estrattore vapore con condensatore incorporato
- Programma di auto-pulizia dell'estrattore di vapore
- Scaricamento automatico del boiler al termine del funzionamento
- Generatore di vapore isolato termicamente e camera di cottura
- Regolatore del livello acqua
- Display digitale per la pressione e temperatura in camera di cottura
- Indicazione del tempo rimanente
- Indicazione di malfunzionamenti
- Allocatore di vapore radiale
- Programma per singole temperature, variabile da 60 a 99 °C con basse temperature di cottura
- Elettronica predisposta per utilizzare sonda di temperatura cibi
- Contatti potenzialmente liberi per allacciamento a dispositivo taglio picchi

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 sfianto 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 dal vapore caldo. Una valvola di sicurezza automatica impedisce la sovrappressione all'interno del cuocitore.



HOBART

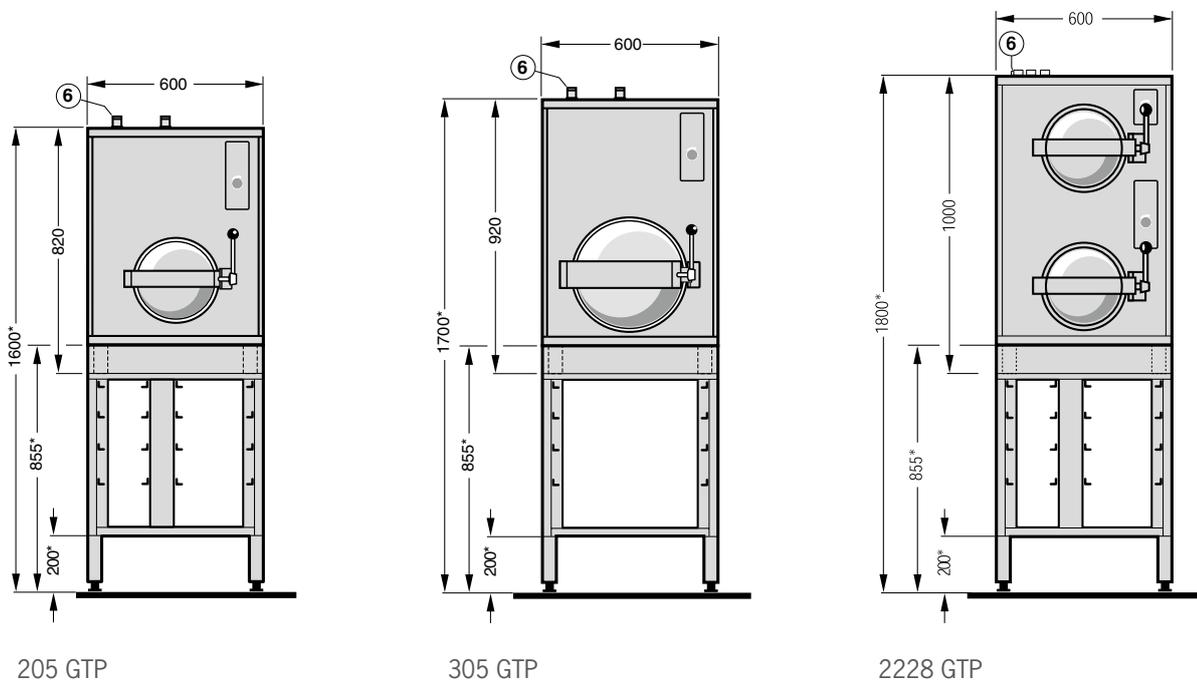


DATI TECNICI

MODELLO	205 GTP	305 GTP	2228 GTP
Porzioni all'ora	400	650	600
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"
Conduit size	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
Fusibile da	3 x 32 A	3 x 50 A	3 x 50 A
Tube di sfatio interno	Ø 35 mm	Ø 35 mm	Ø 35 mm
Raccordo acqua per estrattore vapore (acqua dura)	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 (HYDROLINE STEAM).

DISEGNI



I ripiani del cuocitore vanno ordinati separatamente.

**DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH****HOBART GMBH**

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Tel.: +49(0)781.600-0 | Fax: +49(0)781.600-23 19
info@hobart.de | www.hobart.de

 Werkkundendienst 0180.345 62 58
für Österreich 0820.24 05 99

Zentraler Verkauf 0180.300 00 68

SCHWEIZ**GEHRIG GROUP AG**

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg
Tel.: +41(0)43.211 56-56
Fax: +41(0)43.211 56-99
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

FRANCE**COMPAGNIE HOBART**

ZI PARIS EST - Allée du 1er Mai - B.P. 68
77312 MARNE LA VALLEE Cedex 2
Téléphone: +33(0)1 64 11 60 00
Fax: +33(0)1 64 11 60 01
contact@hobart.fr
www.hobart.fr

UNITED KINGDOM**HOBART UK**

Southgate Way | Orton Southgate
Peterborough | PE2 6GN
Phone: +44(0)844 888 7777
customer.support@hobartuk.com
www.hobartuk.com

BELGIUM**HOBART FOSTER BELGIUM**

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout
Phone: +32(0)16 60 60 40
Fax: +32 (0)16 60 59 88
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND**HOBART NEDERLAND B.V.**

Pompromenlaan 12 | 3447GK Woerden
Tel.: +31(0)348.46 26 26
Fax: +31(0)348-43 01 17
info@hobart.nl
www.hobart.nl

NORGE**HOBART NORGE**

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK
Tel.: +47 67 10 98 00
Fax: +47 67 10 98 01
post@hobart.no
www.hobart.no

SVERIGE**HOBART SCANDINAVIA APS**

Varuvägen 9 | 126 30 Älvsjö
Tel.: +46 8 584 50 920
Fax: +46 8 584 50 929
info@hobart.se
www.hobart.se

DANMARK**HOBART SCANDINAVIA APS**

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve
Tel.: +45 43 90 50 12
Fax: +45 43 90 50 02
post@hobart.dk
www.hobart.dk

AUSTRALIA**HOBART FOOD EQUIPMENT**

Unit 1 / 2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128
Tel.: +61(0)2 9714 0200
Fax: +61(0)2 9714 0242
www.hobartfood.com.au

KOREA**HOBART KOREA LLC**

7th Floor | Woonsan Bldg | 108 | Bangi-dong
Songpa-gu | Seoul 138-050
Phone: +82(0)2 34 43 69 01
Fax: +82(0)2 34 43 69 05
contact@hobart.co.kr
www.hobart.co.kr

JAPAN**HOBART (JAPAN) K.K.**

Suzunaka Building Omori
6-16-16 Minami-Oi | Shinagawa-ku | Tokyo 140-0013
Phone: +81(0)3 5767 8670
Fax: +81(0)3 5767 8675
info@hobart.co.jp
www.hobart.co.jp

SINGAPORE**HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD**

158 | Kallang Way | #06-03/05
Singapore 349245
Phone: +65(0)6846 7117
Fax: +65(0)6846 0991
enquiry@hobart.com.sg
www.hobart.com.sg

THAILAND**HOBART (THAILAND)**

889 Thai CC building | 31st Floor | Room no. 311
South Sathorn Rd. | Yannawa | Sathorn
Bangkok 10120
Phone: +66(0)2-675-6279 | Fax: +66(0)2-675-6280
enquiry@hobartthailand.com | www.hobartthailand.com

OTHER COUNTRIES**HOBART GMBH**

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany
Phone: +49(0)781.600-28 20
Fax: +49(0)781.600-28 19
info-export@hobart.de
www.hobart-export.com

Die Angaben in diesem Prospekt beruhen auf dem Stand 10/2017. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this brochure are correct as of 10/2017. We reserve the right to technical or design modifications.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 10/2017. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

