

**HOBART**

**COTTURA**

FORNO A VAPORE A PRESSIONE



# 650 PORZIONI



ONI

100RA

**HOBART**

**PERFORMANCE COMPLETA  
NELLA TUA CUCINA**

HOBART è fiera di offrire attrezzature da cucina affidabili e di alta qualità, progettate e testate per far fronte alle esigenze che si possono presentare ogni giorno – con HOBART è possibile!

**Let's make it happen!**



**HOBART**

**MULTI SETTORI**

infinite sfide

**1 SOLUZIONE**



### **OSPITALITÀ**

bar & pub / bistro & caffetteria /  
alberghi & ristoranti



### **RISTORAZIONE COLLETTIVA**

ospedali / case di cura /  
mense / mense scolastiche - scuole e università



### **MERCATO DELLA MACELLERIA**

macelleria / industria della produzione di carne





## **GTP: UN TUTTOFARE** PER OTTIMI RISULTATI DI COTTURA

**La gamma dei forni a vapore a pressione di HOBART offre modelli che si adattano a ogni esigenza.**

Dal forno per ristoranti à la carte con 50 posti a sedere a quello per l'ospedale con 600 letti. I vantaggi sono ottimi pasti pronti in un istante e un utilizzo estremamente facile con la massima sicurezza e flessibilità.

## I MODELLI

TI AIUTIAMO A SCEGLIERE!

### 205 GTP

Il forno a vapore a pressione 205 GTP, con la sua capacità per 1 contenitore da ½ GN, è perfetto per l'uso in piccoli ristoranti à la carte. Si possono cucinare, riprodurre o rigenerare piccole quantità di cibi freschi in pochissimo tempo.



### 305 GTP

Il forno a vapore a pressione 305 GTP di medie dimensioni viene utilizzato spesso nel settore della ristorazione collettiva. Con i suoi 3 cassetti da 1/1 GN cuoce con precisione al minuto fino a 650 porzioni fresche all'ora.



### 2228 GTP

Il modello grande 2228 GTP è ideale per l'uso nel catering. Con le sue due camere di cottura, ciascuna con capacità per contenitori da ½ GN, permette di preparare in parallelo diversi alimenti con precisione puntuale.



### COMBI TOWER

Il COMBI TOWER riunisce due tecniche di cottura in un unico apparecchio. La combinazione di forno a termoconvezione-vapore e forno a vapore a pressione offre una capacità massima di 10 contenitori da 1/1 GN ed è perfetta per chi desidera preparare grandi quantità in poco tempo.





# RISULTATI DI COTTURA PERFETTI IN POCHI MINUTI

## RITENZIONE DI NUTRIENTI

L'evaporazione dell'acqua e l'aumento di volume che ne deriva crea un'atmosfera satura di vapore acqueo nella camera di cottura, ideale per un'eccellente trasmissione del calore sugli alimenti. La densità del calore trasferibile del vapore acqueo saturo offre grandi vantaggi rispetto all'aria calda o al vapore combinato. Tempi di cottura più brevi significano minore perdita di nutrienti e alimenti sani.

## ALIMENTI IDONEI

- Tutti i tipi di verdura
- Legumi e riso
- Pasta e canederli
- Carne, che altrimenti dovrebbe essere bollita
- Pesce e frutti di mare
- Dolci, ad esempio lievitati o creme
- e molto altro

## I VANTAGGI IN BREVE

- Preparazione rapida e uniforme di diverse quantità grazie a tempi di cottura brevi
- Nutrienti, consistenza, colore e sapore degli alimenti restano inalterati
- Basso consumo di energia
- Uso semplice e sicuro



# RESA ELEVATA

## CUCINARE IN POCHISSIMO TEMPO QUALSIASI QUANTITÀ DI ALIMENTI

Per cuocere la maggior parte dei tipi di verdura nel forno a vapore ad alta pressione sono sufficienti da uno a tre minuti. Grazie alla funzione di sbrinamento automatico, i prodotti freschi, congelati o scongelati hanno lo stesso tempo di cottura, così come uguale è il tempo in cui diverse quantità di un alimento, ad esempio 20 g o 60 kg, rimangono nel forno. Il 305 GTP produce vapore senza pressione già a 50 °C in una camera di cottura a tenuta d'aria e chiusa dall'interno verso l'esterno. È inoltre possibile cuocere a vapore secco a una pressione di mezzo bar a circa 110 °C di temperatura oppure a un bar a 120 °C. I tempi di cottura sono quindi almeno quattro volte più brevi rispetto a quelli di un forno combinato.

## PREPARAZIONE DI ALIMENTI SANI

Il cibo viene avvolto dal vapore secco e non viene impoverito da acqua bollente o da vapore umido. A questo vantaggio si aggiunge la brevità del tempo di cottura. I nutrienti non hanno il tempo di abbandonare gli alimenti. Consistenza, colore e sapore rimangono del tutto inalterati.



## FACILITÀ D'USO



### UTILIZZO SICURO

Lo sportello del forno a vapore a pressione non può essere aperto quando il forno è sotto pressione. Un meccanismo di blocco serra lo sportello dall'interno e previene l'apertura involontaria durante la cottura pressurizzata. Così si evita che il vapore caldo possa provocare lesioni all'operatore. Una valvola di sicurezza automatica previene la sovrappressione nel forno.

### AVVIO CON IL SOLO TOCCO DI UN PULSANTE

Tutti i forni a vapore a pressione di HOBART sono dotati di un controllo programmabile della temperatura e di un selettore per regolare la pressione a mezzo bar o un bar. Quando si preme il pulsante, la macchina si avvia autonomamente e dopo circa dieci minuti è pronta per l'uso. Gli sportelli del forno ad alta pressione si aprono e chiudono in modo comodo e rapido. Le camere di cottura cilindriche in acciaio inox assicurano una distribuzione uniforme del calore e si puliscono facilmente.



# ALTO RISPARMIO



## RIDOTTO CONSUMO ENERGETICO

Il forno 305 GTP ha un carico connesso di 27,2 kW alla massima potenza che, su richiesta, può essere ridotto a 18 kW dai tecnici dell'assistenza HOBART. Il boiler e la camera di cottura isolati garantiscono un consumo energetico notevolmente ridotto in modalità standby. I tempi di cottura sono compresi tra pochi secondi a qualche minuto. Quindi, il forno GTP è acceso solo per due o tre ore al giorno, rispetto alle otto o dieci ore di altre attrezzature (paragonabili).

## ECONOMIA ED ECOLOGIA

Il metodo di cottura dei forni a vapore a pressione HOBART è cinque volte più veloce dei metodi tradizionali e molto più efficiente dal punto di vista energetico: per cuocere un chilogrammo di riso si consumano solo 0,34 kW. L'estrattore di vapore con condensatore incorporato consente di lavorare in un ambiente fresco e confortevole, condensando automaticamente il vapore al termine del ciclo di cottura.





## COMBI TOWER

Risparmio di spazio e di tempo con COMBI TOWER. La combinazione del forno a vapore a pressione e del forno a convezione/vapore, permette al forno COMBI di soddisfare qualsiasi esigenza occupando solo 1 m<sup>2</sup> di superficie d'ingombro. Il forno a convezione/vapore ha opzioni per 6 o 10 griglie e può essere abbinato ai forni a vapore a pressione 205 GTP o 305 GTP.

Con i suoi 6 metodi di cottura, il forno a termoconvezione-vapore COMBI è una macchina di produzione estremamente versatile, adatta per la preparazione di gratin, prodotti di pasticceria o carni. Il COMBI garantisce una cottura uniforme e precisa a bassa temperatura e una rosolatura regolare.

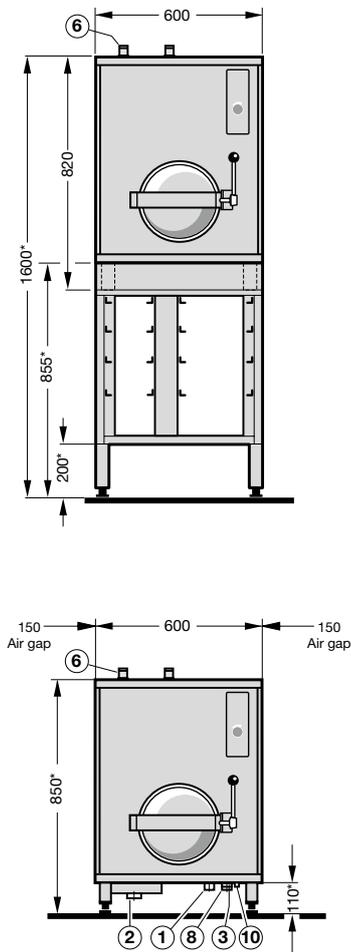


**HOBART**

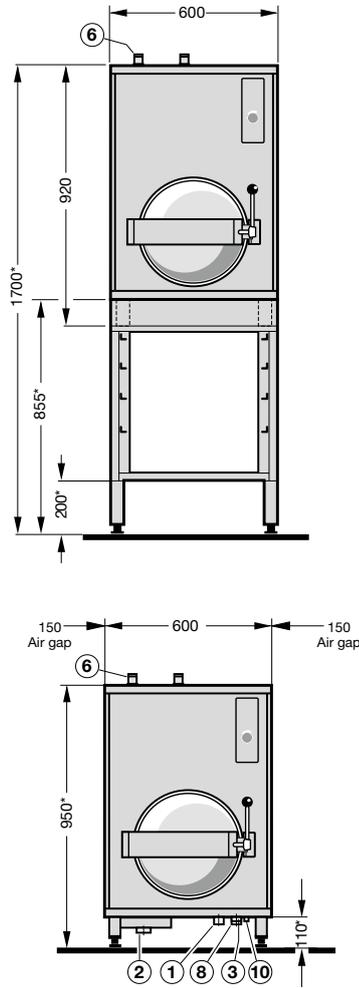


## DISEGNI

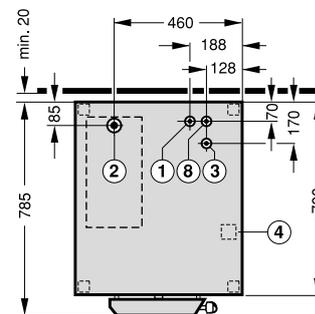
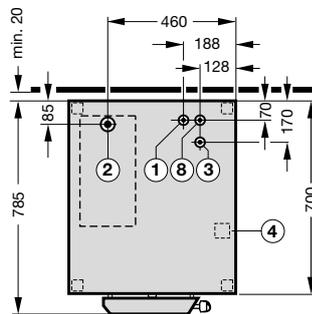
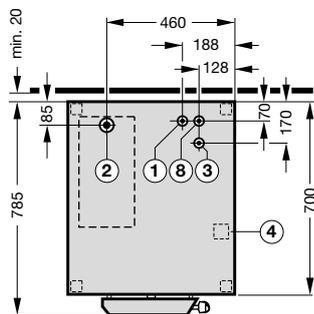
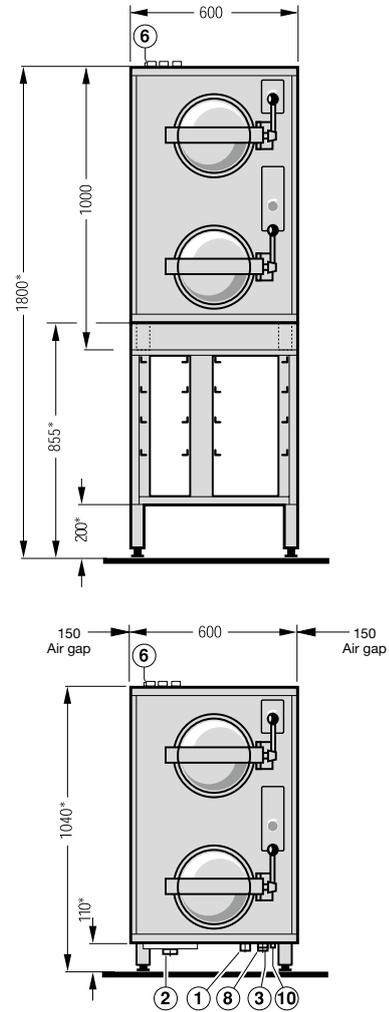
205 GTP



305 GTP



2228 GTP



+/- 15 mm piedini regolabili

[1] Attacco tubo di alimentazione acqua: R 3/4" (acqua dolce per generatore di vapore)

[2] Collegamento di scarico: R 1"

[3] Alimentazione cavi elettrici: M 40

[4] Collegamento elettrico: 400 / 50-60 / 3 / N

[5] Estrattore vapore: Ø 35 mm

[8] Allaccio acqua per estrattore di vapore: R 3/4"

[10] Collegamento equipotenziale: M 8

## CARATTERISTICHE

### MODELLI

205 GTP / 305 GTP / 2228 GTP

### 3 LIVELLI DI PRESSIONE DIVERSI

non pressurizzato	●
0,5 bar	●
1 bar	●

### I VANTAGGI

Funzione sbrinamento automatico	●
Estrattore di vapore	●
Svuotamento automatico del boiler a fine lavoro	●
Programma autopulente dell'estrattore di vapore	●
Isolamento totale della camera di cottura e del generatore	●
Regolatore livello acqua con indicatore	●
Tempi di cottura a controllo elettronico	●
Autodiagnosi con indicazione degli errori	●
Display digitale della pressione nella camera	●
Diffusore di vapore a stella	●
Programma bassa temperatura variabile 60 – 99 °C, regolazione continua	●
Elettronica predisposta per la cottura con sonda di temperatura al cuore	●
Contatti puliti per collegamento a dispositivo di ottimizzazione della capacità energetica	●

● Incluso



## DATI TECNICI

MODELLI	205 GTP	305 GTP	2228 GTP
<b>PORZIONI</b>	400/h	650/h	600/h
<b>VASSOI GN</b>	1x 1/2 GN - 138 mm	Tre varianti: 3x 1/1 GN fino a max. 65 mm, 2x 1/1 GN fino a max. 100 mm, 1x 1/1 GN fino a max. 200 mm	2x 1/2 GN - 200 mm
<b>ASSORBIMENTO TOTALE</b>			
Di fabbrica	18,2 kW   3 x 32 A	27,2 kW   3 x 50 A	27,2 kW   3 x 50 A
Commutabile	9,2 kW   3 x 16 A	18,2 kW   3 x 32 A	18,2 kW   3 x 32 A
Tensione	400 / 50 / 3 / N / PE	400 / 50 / 3 / N / PE	400 / 50 / 3 / N / PE
<b>ALLACCIO ACQUA DOLCE</b> per generatore di vapore	R3/4"	R3/4"	R3/4"
<b>COLLEGAMENTO DI SCARICO</b>	R1"	R1"	R1"
<b>PASSACAVI ELETTRICI</b>	M 40	M 40	M 40
<b>ESTRATTORE VAPORE</b>	Ø 35 mm	Ø 35 mm	Ø 35 mm
<b>ALLACCIO ACQUA</b> per estrattore di vapore (acqua dura)	R3/4"	R3/4"	R3/4"
<b>COLLEGAMENTO</b> equipotenziale	M 8	M 8	M 8
<b>DIMENSIONI</b>			
Larghezza / Profondità / Altezza	600 / 785 / 850 mm	600 / 785 / 950 mm	600 / 785 / 1.040 mm
Altezza con telaio di base	1.600 mm	1.700 mm	1.800 mm

\* Per ottenere i migliori risultati con acqua di durezza superiore a 3°dH, si consiglia di installare un demineralizzatore parziale (Hydroline Steam).

PRODOTTO (fresco)	CONSUMO DI CORRENTE (in kWh)			ACQUA (in litri) per il processo di cottura			TEMPO (in min. a 1 bar)		
	tradiz..	HOBART	Diff.	tradiz..	HOBART	Diff.	tradiz..	HOBART	Diff.
8 kg di patate (in quarti)	2,5	0,5	<b>2,0</b>	8,0	0,5	<b>7,5</b>	40,0	8,0	<b>32,0</b>
2 kg di carote (a rondelle)	1,0	0,15	<b>0,85</b>	3,0	0,3	<b>2,7</b>	20,0	2,0	<b>18,0</b>
2 kg di cavolfiore (cime)	1,0	0,15	<b>0,85</b>	4,0	0,4	<b>3,6</b>	25,0	2,0	<b>23,0</b>
5 kg di fagioli (surgelati)	1,8	0,25	<b>1,55</b>	5,0	0,8	<b>4,2</b>	30,0	2,5	<b>27,5</b>
3 kg di cavolo rapa (tagliato a julienne)	1,1	0,2	<b>0,9</b>	4,0	0,4	<b>3,6</b>	25,0	2,0	<b>23,0</b>
0,8 kg di verdura (tagliata a julienne)	0,8	0,1	<b>0,7</b>	1,5	0,2	<b>1,3</b>	10,0	1,0	<b>9,0</b>
2 kg di broccoli	1,0	0,2	<b>0,8</b>	4,0	0,4	<b>3,6</b>	20,0	3,0	<b>17,0</b>
4 kg di verdure miste (surgelate)	1,8	0,25	<b>1,55</b>	5,0	0,8	<b>4,2</b>	30,0	2,0	<b>28,0</b>
3 kg di riso (integrale)	1,8	0,6	<b>1,2</b>	8,0	0,7	<b>7,3</b>	30,0	9,0-10,0	<b>20,0</b>
30 uova (alla coque)	0,8	0,3	<b>0,5</b>	5,0	0,5	<b>4,5</b>	10,0	3,0-4,0	<b>6,0</b>
2,5 kg di salmone (in tranci)	1,3	0,3	<b>1,0</b>	2,0	0,2	<b>1,8</b>	15,0	3,0-4,0	<b>11,0</b>
3 kg di sogliola (involtini)	0,8	0,2	<b>0,6</b>	1,5	0,2	<b>1,3</b>	10,0	1,5-2,0	<b>8,0</b>
4 trote	1,1	0,3	<b>0,8</b>	5,0	0,2	<b>4,8</b>	15,0	3,0-4,0	<b>11,0</b>
<b>RISPARMIO</b>	16,8	3,5	<b>13,3</b>	56,0	5,6	<b>50,4</b>	280,0	45,5	<b>233,5</b>



## L'AZIENDA

HOBART siamo noi

HOBART è uno dei più importanti produttori mondiali nella tecnologia di lavaggio professionale e affermato fornitore di tecnologie per la cottura dei cibi, la loro preparazione nonché di tecnologie ambientali. HOBART, fondata nel 1897 a Troy in Ohio, impiega oggi oltre 6.900 collaboratrici e collaboratori in tutto il mondo. Presso il sito produttivo di Offenburg, Germania, HOBART sviluppa, produce e distribuisce in tutto il mondo la tecnologia di lavaggio. A livello globale il settore della gastronomia e l'industria alberghiera, caffetterie, panetterie e macellerie, supermercati, compagnie aeree, navi da crociera, fornitori dell'industria automobilistica, centri di ricerca e industrie farmaceutiche contano sui nostri prodotti innovativi che da oltre 125 anni si sono dimostrati validi in termini di efficacia ed ecologia.

**Un'azienda del gruppo ITW.**

## I NOSTRI VALORI

Innovazione, risparmio, sostenibile

Questa è la nostra filosofia. Con i nostri prodotti **innovativi** miriamo a stabilire costantemente nuovi standard tecnologici per offrire alla clientela un vero valore aggiunto. Il centro tecnico del nostro gruppo e il centro per l'innovazione delle tecnologie di lavaggio nella nostra sede centrale in Germania, rende possibile tutto ciò. Realizziamo prodotti ad alta efficienza che contengono innovazione e che confermano costantemente il nostro stato di leader tecnologico. Per noi **economia** significa definire standard in termini di costi operativi minimi, l'uso minimo di risorse e una rivoluzione costante del mercato. Per noi **sostenibilità** significa gestione responsabile delle risorse e una politica energetica sostenibile. Questa filosofia non si applica solo al prodotto, ma anche a tutti i settori della nostra azienda, inclusi il settore acquisti e produzione.



**HOBART**

LET'S MAKE IT  
**HAPPEN!**



Tecnologia di lavaggio



Cottura



Preparazione di  
alimenti



Trattamento  
rifiuti

## HOBART SERVICE

Competente – veloce – affidabile

HOBART dispone di una rete mondiale di partner dell'assistenza per tutti i prodotti. Questi specialisti svolgono i lavori di manutenzione e di riparazione sempre con la massima professionalità e in modo rapido e affidabile. Grazie a regolari corsi di formazione e a molti anni di esperienza, dispongono di conoscenze approfondite di ogni prodotto e vi aiuteranno così voi potrete concentrarvi sul vostro business. Buono a sapersi: la garanzia di assistenza a vita assicura anche la disponibilità di tutti i ricambi per l'intera vita della vostra macchina.

## PERFORMANCE COMPLETA

Nella tua cucina

HOBART è fiera di offrire attrezzature da cucina affidabili e di alta qualità, progettate e testate per far fronte alle esigenze che si possono presentare ogni giorno – con HOBART è possibile!

**Let's make it happen!**

# HOBART

## DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

### HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg  
Tel.: +49 781 600-0 | [info@hobart.de](mailto:info@hobart.de)  
[www.hobart.de](http://www.hobart.de)  
Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

### Service:

Werkskundendienst +49 800 600 1313  
für Österreich +43 820 240 599

## SCHWEIZ

### GEHRIG GROUP AG

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg  
Tel.: +41 43 211 56-56  
[info@gehriggroup.ch](mailto:info@gehriggroup.ch)  
[www.gehriggroup.ch](http://www.gehriggroup.ch)

## FRANCE

### COMPAGNIE HOBART

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

## UNITED KINGDOM

### HOBART UK

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

## BELGIUM

### HOBART FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout  
Phone: +32 16 60 60 40  
[sales@hobart.be](mailto:sales@hobart.be)  
[www.hobart.be](http://www.hobart.be)

## NEDERLAND

### HOBART NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden  
Tel.: +31 348 46 26 26  
[info@hobart.nl](mailto:info@hobart.nl) | [www.hobart.nl](http://www.hobart.nl)

## NORGE

### HOBART NORGE

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK  
Tel.: +47 67 10 98 00  
[post@hobart.no](mailto:post@hobart.no) | [www.hobart.no](http://www.hobart.no)

## SVERIGE

### HOBART SCANDINAVIA APS

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö  
Tel.: +46 8 584 50 920  
[info@hobart.se](mailto:info@hobart.se) | [www.hobart.se](http://www.hobart.se)

## DANMARK

### HOBART SCANDINAVIA APS

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve  
Tel.: +45 43 90 50 12  
[salg@hobart.dk](mailto:salg@hobart.dk) | [www.hobart.dk](http://www.hobart.dk)

## AUSTRALIA

### HOBART FOOD EQUIPMENT

Unit 1/2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128  
Tel.: +61 2 9714 0200  
[www.hobartfood.com.au](http://www.hobartfood.com.au)

## SPAIN

### HOBART ESPAÑA

### DIVISION DE ITW ESPAÑA, S.L.U.

Ctra de Ribes KM 31,7  
08520 Les Franqueses del Vallés, Barcelona  
Phone +34 938 605 020  
[info@hobart.es](mailto:info@hobart.es) | [www.hobart.es](http://www.hobart.es)

## KOREA

### HOBART KOREA LLC

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

## JAPAN

### HOBART (JAPAN) K.K.

Suzunaka Building Omori  
6-16-16 Minami-Oi | Shinagawa-ku | Tokyo 140-0013  
Phone: +81 3 5767 8670  
[info@hobart.co.jp](mailto:info@hobart.co.jp) | [www.hobart.co.jp](http://www.hobart.co.jp)

## SINGAPORE

### HOBART INTERNATIONAL (S) PTE LTD

158 | Kallang Way | #06-03/05  
Singapore 349245  
Phone: +65 6846 7117  
[enquiry@hobart.com.sg](mailto:enquiry@hobart.com.sg)  
[www.hobart.com.sg](http://www.hobart.com.sg)

## THAILAND

### HOBART (THAILAND)

43 Thai CC Tower Building | 31st FL  
Room No. 310-311 | South Sathorn Rd.  
Yannawa | Sathorn | Bangkok | 10120  
Phone: +66 2 675 6279 81 | [enquiry@hobartthailand.com](mailto:enquiry@hobartthailand.com)  
[www.hobartthailand.com](http://www.hobartthailand.com)

## OTHER COUNTRIES

### HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany  
Phone: +49 781 600-2820  
[info-export@hobart.de](mailto:info-export@hobart.de)  
[www.hobart-export.com](http://www.hobart-export.com)

Die Angaben in diesem Prospekt beruhen auf dem Stand 08/2025. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this brochure are correct as of 08/2025. 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 08/2025. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

