

HOBART

CUISSON

CUISEUR À VAPEUR HAUTE PRESSION GTP



650 PORTION



IS EN

THEURE

HOBART

LA MEILLEURE PERFORMANCE

Chez HOBART, nous sommes fiers de fournir des équipements de cuisine fiables, innovants et de haute qualité, conçus pour vous permettre de relever tous les défis quotidiens. Avec HOBART, tout est possible.

Let's make it happen!



DE NOMBREUX MARCHÉS

D'innombrables défis

1 SOLUTION



RESTAURATION COMMERCIALE

Bar & pub / Bistrot & café /
Hôtel & restaurant



RESTAURATION COLLECTIVE

Hôpital / Maison de retraite & de soins /
Cantine / Éducation - École & université



BOUCHERIE

Boucherie / Industrie de production de viande





LE GTP - LE POLYVALENT POUR DES RÉSULTATS DE CUISSON OPTIMAUX

**La gamme de cuiseurs à vapeur haute pression HOBART
est adaptée à tous les besoins :**

d'un restaurant à la carte de 50 couverts à un hôpital de 600 lits.

Bénéficiez de repas optimaux préparés en un instant, ainsi que

d'une utilisation extrêmement simple avec une sécurité et une flexibilité maximales.

LES MODÈLES ADAPTÉS À CHAQUE BESOIN !

205 GTP

Le cuiseur vapeur haute pression 205 GTP d'une capacité de 1 x ½ GN est idéal pour une utilisation dans les petits restaurants à la carte. De petites quantités peuvent être cuites, réchauffées ou régénérées très rapidement.



305 GTP

Le cuiseur vapeur haute pression 305 GTP de taille moyenne est souvent utilisé dans le secteur de la restauration collective. Avec ses 3 casiers GN 1/1, il cuit jusqu'à 650 portions par heure, fraîches et précises à la minute près.



2228 GTP

Le grand modèle 2228 GTP est idéal pour la restauration collective. Deux compartiments de cuisson, chacun d'une capacité de ½ GN, permettent de préparer différents plats en même temps et exactement tel que souhaité.



COMBI TOWER

Le COMBI TOWER propose deux méthodes de cuisson dans un seul appareil. La combinaison d'un four mixte et d'un cuiseur à vapeur haute pression offre une capacité allant jusqu'à 10 x 1/1 GN et est idéale pour cuire de grandes quantités en peu de temps.



HOBART



RÉSULTATS DE CUISSON OPTIMAUX EN QUELQUES MINUTES

PRÉSERVATION DES NUTRIMENTS

Une atmosphère de vapeur saturée est créée dans la chambre de cuisson du GTP par l'évaporation de l'eau et l'augmentation de volume qui s'ensuit. Un excellent transfert de chaleur vers les aliments en cours de cuisson peut alors être assuré. La vapeur d'eau saturée présente de grands avantages en matière de transfert de chaleur par rapport à l'air chaud ou à la vapeur combinée. Des temps de cuisson plus courts permettent de préserver davantage de nutriments et de rendre les aliments plus sains.

ALIMENTS ADAPTÉS

- Tous les légumes
- Légumineuses et riz
- Pâtes et boulettes
- Viande qui, autrement, serait bouillie
- Poisson et fruits de mer
- Desserts tels que beignets et puddings
- Et bien plus encore

APERÇU DES AVANTAGES

- Temps de cuisson courts pour une préparation rapide et homogène de différentes quantités
- Préserve les nutriments, la consistance, la couleur et la saveur des aliments
- Faible consommation d'énergie
- Utilisation simple et sûre



HAUTE CAPACITÉ

CUISSON RAPIDE – QUELLE QUE SOIT LA QUANTITÉ

Dans les cuiseurs à vapeur haute pression, la plupart des légumes cuisent en 1 à 3 minutes. Grâce à la fonction de décongélation automatique, les produits frais, congelés et décongelés ont les mêmes temps de cuisson, même pour des quantités différentes : qu'il s'agisse de 20 kg ou de 60 kg d'un produit, les aliments cuisent à la vapeur pendant le même temps. Le 305 GTP cuit à la vapeur sans pression à partir de 50 °C dans une chambre de cuisson hermétique. Il est également possible de cuire à une pression de 0,5 bar à environ 110 °C ou à une pression de 1 bar à environ 120 °C à la vapeur sèche. Les temps de cuisson sont alors au moins quatre fois plus rapides qu'avec un four mixte.

PRÉPARER DES ALIMENTS SAINS

Les aliments sont entourés de vapeur sèche et ne subissent pas les pertes inhérentes à la cuisson dans l'eau chaude ou la vapeur humide. À cela s'ajoute un temps de cuisson très court. Les nutriments n'ont pas le temps de s'échapper des aliments. La consistance, la couleur et le goût sont entièrement préservés.



FACILITÉ D'UTILISATION



DÉMARRAGE PAR BOUTON-POUSOIR

Les cuiseurs à vapeur haute pression HOBART sont tous équipés de réglages simples pour une pression de 0,5 ou 1 bar et sont programmables en température. Il suffit d'appuyer sur un bouton et la machine se prépare automatiquement en dix minutes environ. Les portes des cuiseurs à vapeur haute pression sont faciles et rapides à utiliser. Les chambres de cuisson cylindriques, toutes en acier inoxydable, assurent une répartition uniforme de la vapeur et sont faciles à nettoyer.

UTILISATION SÛRE

La porte du cuiseur à vapeur haute pression ne peut pas être ouverte lorsque le cuiseur est sous pression. Un mécanisme de verrouillage scelle la porte de l'intérieur et empêche toute ouverture involontaire pendant la cuisson sous pression. Cela évite que la vapeur chaude ne blesse l'opérateur. Une soupape de sécurité automatique empêche toute surpression dans le cuiseur.



RENTABILITÉ ÉLEVÉE



FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Le modèle 305 GTP a une puissance connectée de 27,2 kW à pleine puissance, qui peut être réduite à 18 kW par nos techniciens de service HOBART si nécessaire. Le surchauffeur et la chambre de cuisson isolés garantissent une consommation d'énergie nettement réduite en mode veille. Les temps de cuisson sont de l'ordre de quelques secondes à quelques minutes. Cela signifie que le GTP ne fonctionne que deux à trois heures par jour, au lieu des huit à dix heures requises par d'autres équipements (comparables).

ÉCONOMIE ET ÉCOLOGIE

Les cuiseurs à vapeur haute pression HOBART sont cinq fois plus rapides que les méthodes conventionnelles et beaucoup plus efficaces : seulement 0,34 kW sont nécessaires pour cuire 1 kg de riz. L'extracteur de vapeur intégré garantit un environnement de travail agréablement frais en condensant automatiquement la vapeur à la fin du cycle de cuisson.





COMBI TOWER

Gagnez de l'espace et du temps en utilisant le COMBI TOWER. Grâce à la combinaison d'un cuiseur à vapeur haute pression et d'un four mixte, le COMBI répond à tous les besoins tout en ne nécessitant qu'un espace au sol de 1 m². Le four mixte offre des options pour 6 ou 10 casiers et peut être combiné avec les cuiseurs à vapeur haute pression 205 GTP ou 305 GTP.

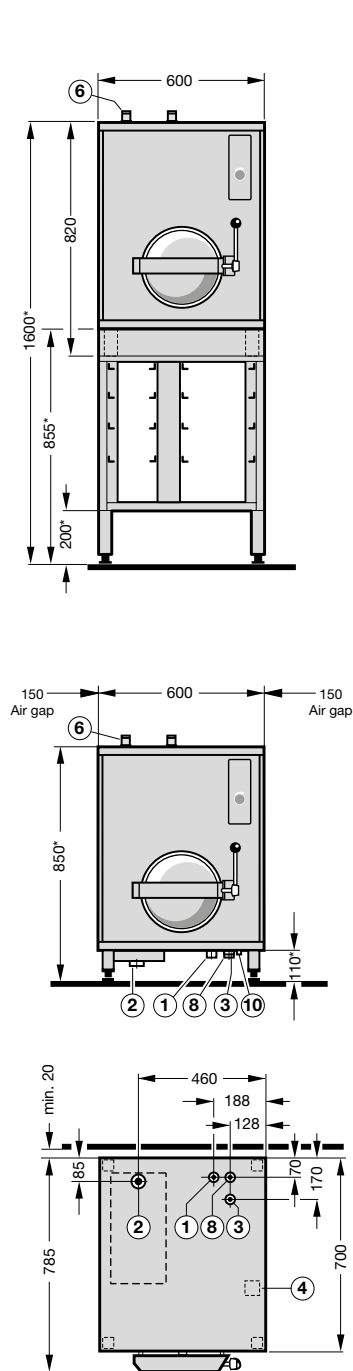
Avec ses 6 modes de cuisson, le four COMBI est une unité de production polyvalente particulièrement adaptée à la cuisson des gratins et des produits de boulangerie, ainsi que de la viande. Le COMBI garantit une cuisson homogène avec un brunissage uniforme et une cuisson à basse température très précise.



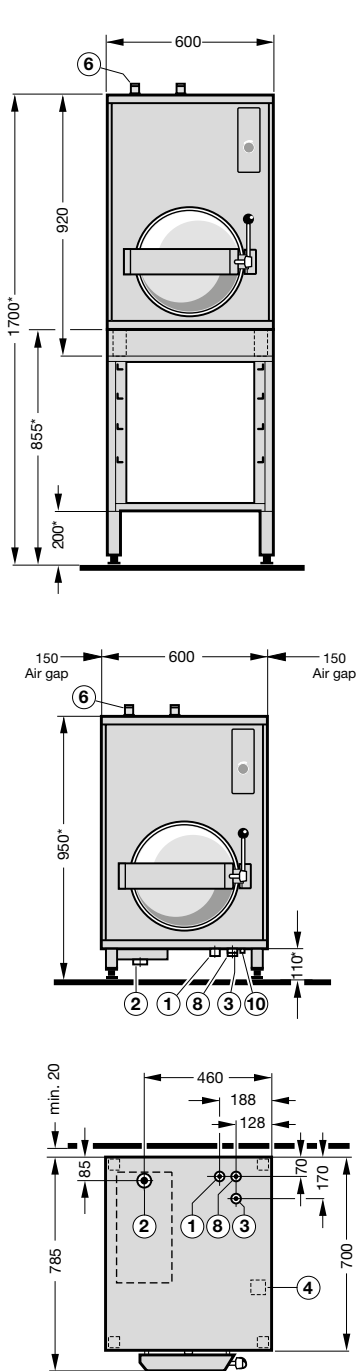


SCHÉMAS

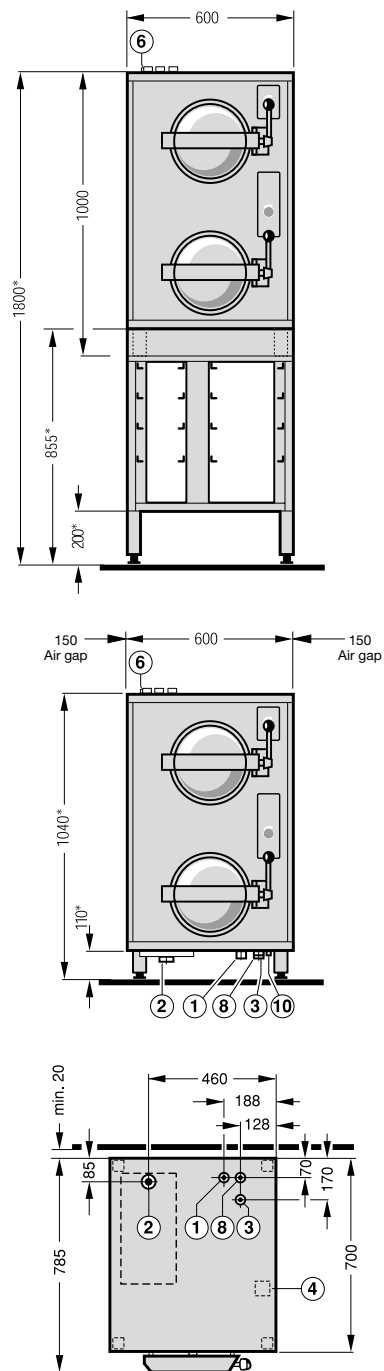
205 GTP



305 GTP



2228 GTP



* Réglage des pieds de ± 15 mm

[1] Raccord d'eau claire : R 3/4" (eau douce pour le générateur de vapeur)

[2] Raccord d'évacuation : R 1"

[3] Alimentation électrique : M 40

[4] Raccordement électrique : 400 / 50-60 / 3 / N

[5] Extracteur de vapeur : Ø 35 mm

[8] Raccord d'eau pour l'extracteur de vapeur : R 3/4"

[10] Raccordement pour la compensation de potentiel : M 8

ÉQUIPEMENT

MODÈLES

205 GTP / 305 GTP / 2228 GTP

3 NIVEAUX DE PRESSION DIFFÉRENTS

Dépressurisé	•
0,5 bar	•
1 bar	•

ÉQUIPEMENT

Dispositif de dégivrage automatique	•
Extracteur de vapeur	•
Vidange automatique du surchauffeur après la fin du fonctionnement	•
Programme d'auto-nettoyage automatique de l'extracteur de vapeur	•
Chambre de cuisson et générateur de vapeur entièrement isolés	•
Écran de contrôle du niveau d'eau	•
Commande entièrement électronique de l'indicateur de temps	•
Indicateur de pannes	•
Affichage numérique de la pression dans la chambre	•
Distributeur de vapeur en forme d'étoile	•
Programme variable à basse température de 60 à 99 °C, réglable en continu	•
Électronique préparée pour l'utilisation d'une sonde de température à cœur	•
Contacts sans potentiel pour le raccordement au système d'optimisation de la puissance	•

• Inclus



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLES	205 GTP	305 GTP	2228 GTP
PORTIONS	400/h	650/h	600/h
PLATEAUX GN	1x 1/2 GN - 138 mm	Trois variantes : 3x 1/1 GN jusqu'à 65 mm max. 2x 1/1 GN jusqu'à 100 mm max. 1x 1/1 GN jusqu'à 200 mm max.	2x 1/2 GN - 200 mm
PUISSANCE TOTALE RACCORDÉE			
Standard	18,2 kW 3 x 32 A	27,2 kW 3 x 50 A	27,2 kW 3 x 50 A
Alternative	9,2 kW 3 x 16 A	18,2 kW 3 x 32 A	18,2 kW 3 x 32 A
Tension	400 / 50 / 3 / N / PE	400 / 50 / 3 / N / PE	400 / 50 / 3 / N / PE
RACCORD D'EAU DOUCE pour cuiseur vapeur	R3/4"	R3/4"	R3/4"
RACCORD D'ÉVACUATION	R1"	R1"	R1"
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	M 40	M 40	M 40
EXTRACTEUR DE VAPEUR	Ø 35 mm	Ø 35 mm	Ø 35 mm
RACCORD D'EAU pour extracteur de vapeur (eau dure)	R3/4"	R3/4"	R3/4"
RACCORDEMENT pour la compensation de potentiel	M 8	M 8	M 8
DIMENSIONS			
Hauteur / Largeur / Profondeur	600 / 785 / 850 mm	600 / 785 / 950 mm	600 / 785 / 1 040 mm
Hauteur avec châssis	1 600 mm	1 700 mm	1 800 mm

* Si la dureté de l'eau dépasse 3°dH, une déminéralisation partielle (vapeur HYDROLINE) doit être installée pour obtenir des résultats optimaux.

PRODUIT (frais)	CONSOMMATION D'ÉNERGIE (en kWh)			EAU (en l) pour la cuisson			TEMPS (en min à 1 bar)		
	classique	HOBART	Diff.	classique	HOBART	Diff.	classique	HOBART	Diff.
8 kg de pommes de terre (coupées en quartiers)	2,5	0,5	2,0	8,0	0,5	7,5	40,0	8,0	32,0
2 kg de carottes (en rondelles)	1,0	0,15	0,85	3,0	0,3	2,7	20,0	2,0	18,0
2 kg de chou-fleur (fleurettes)	1,0	0,15	0,85	4,0	0,4	3,6	25,0	2,0	23,0
5 kg de haricots (surgelés)	1,8	0,25	1,55	5,0	0,8	4,2	30,0	2,5	27,5
3 kg de chou-rave (bâtonnets)	1,1	0,2	0,9	4,0	0,4	3,6	25,0	2,0	23,0
0,8 kg de légumes (julienne)	0,8	0,1	0,7	1,5	0,2	1,3	10,0	1,0	9,0
2 kg de brocoli	1,0	0,2	0,8	4,0	0,4	3,6	20,0	3,0	17,0
4 kg de légumes mélangés (surgelés)	1,8	0,25	1,55	5,0	0,8	4,2	30,0	2,0	28,0
3 kg de riz (cru)	1,8	0,6	1,2	8,0	0,7	7,3	30,0	9,0-10,0	20,0
30 œufs (mollots)	0,8	0,3	0,5	5,0	0,5	4,5	10,0	3,0-4,0	6,0
2,5 kg de saumon (en tranches)	1,3	0,3	1,0	2,0	0,2	1,8	15,0	3,0-4,0	11,0
3 kg de sole (roulée)	0,8	0,2	0,6	1,5	0,2	1,3	10,0	1,5-2,0	8,0
4 truites	1,1	0,3	0,8	5,0	0,2	4,8	15,0	3,0-4,0	11,0
ÉCONOMIES	16,8	3,5	13,3	56,0	5,6	50,4	280,0	45,5	233,5



NOTRE ENTREPRISE

Nous sommes HOBART

HOBART est l'un des principaux fabricants mondiaux de lave-vaisselle professionnels et fournisseur renommé d'équipements de cuisson, de préparation et de technologies environnementales. Fondée en 1897 à Troy dans l'Ohio, la société HOBART emploie aujourd'hui plus de 6.900 personnes dans le monde entier. Sur son site de production d'Offenburg en Allemagne, HOBART développe, produit et vend des équipements de lavage dans le monde entier. Des restaurants, des hôtels, des établissements de soins, des boulangeries, des boucheries, des supermarchés, des compagnies aériennes, des bateaux de croisière, des équipementiers automobiles, des centres de recherche et des entreprises pharmaceutiques du monde entier font confiance à nos produits innovants qui ont fait leurs preuves en terme de rentabilité et d'écologie depuis plus de 125 ans.

Une société du groupe ITW.

NOS PRIORITÉS

Innovation – économie – durabilité

Voilà notre philosophie. Être **innovant**, cela signifie pour nous poser encore et toujours de nouveaux jalons techniques, avec une véritable valeur ajoutée pour le client. Notre centre de technologies et notre centre d'innovations spécialisés dans la technique de lavage, tous deux situés à notre usine en Allemagne, nous permettent de relever ce défi. De ce concentré d'innovations naissent des produits de haute qualité qui nous permettent de renforcer notre position de précurseur d'innovation. Être **économique**, c'est pour nous être une référence en matière de coûts d'exploitation et de consommation de ressources et révolutionner constamment le marché. Être **écologique**, cela signifie avoir une gestion responsable des ressources et une politique énergétique durable. Cela s'applique non seulement au fonctionnement de nos produits, mais aussi, d'une manière générale à tous les secteurs de notre entreprise, tels que les achats et la production.



Laverie



Cuisson



Préparation



Traitement des déchets

HOBART SERVICE

Compétence – rapidité – fiabilité

Les techniciens du service HOBART ainsi que les partenaires HOBART sont de véritables spécialistes. Grâce à des formations intensives et à de nombreuses années d'expérience, ces techniciens disposent de connaissances exceptionnelles et détaillées des produits. C'est pourquoi les interventions de maintenance et de dépannage sont toujours réalisées avec compétence, rapidité et fiabilité.

PERFORMANCE TOTALE

Dans votre cuisine

Chez HOBART, nous sommes fiers de fournir des équipements de cuisine fiables, innovants et de haute qualité conçus pour vous permettre de relever tous les défis du quotidien - avec HOBART, tout est possible.

Let's make it happen!

HOBART

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Tel.: +49 781 600-0 | info@hobart.de
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
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
www.hobart.fr

UNITED KINGDOM

HOBART UK

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

BELGIUM

HOBART FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout
Phone: +32 16 60 60 40
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND

HOBART NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden
Tel.: +31 348 46 26 26
info@hobart.nl | www.hobart.nl

NORGE

HOBART NORGE

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

SVERIGE

HOBART SCANDINAVIA APS

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö
Tel.: +46 8 584 50 920
info@hobart.se | www.hobart.se

DANMARK

HOBART SCANDINAVIA APS

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

AUSTRALIA

HOBART FOOD EQUIPMENT

Unit 1 / 2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128
Tel.: +61 2 9714 0200
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 | 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
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 | 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
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
www.hobartthailand.com

OTHER COUNTRIES

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany
Phone: +49 781 600-2820
info-export@hobart.de
www.hobart-export.com