



COTTURA
FORNO A VAPORE A PRESSIONE

SERIE GTP



RISULTATI DI COTTURA PERFETTI IN POCHI MINUTI

RISULTATI PERFETTI

La gamma dei forni a vapore a pressione di HOBART offre modelli che si adattano a ogni esigenza. Si prestano all'utilizzo sia in un ristorante à la carte da 50 coperti sia in un ospedale con 600 posti letto. Risultati di cottura perfetti, funzionamento estremamente semplice e massima sicurezza combinati con l'assoluta flessibilità. I forni a vapore a pressione fanno parte della vasta gamma di attrezzature per la cottura di HOBART. 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 prodotto, ad esempio 60 g o 20 kg, rimangono nel forno.

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. In standby, il boiler e la camera di cottura isolati termicamente assicurano un consumo di energia minimo. 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.

SICUREZZA

Quando il forno è in pressione, non è possibile aprire lo sportello. Un esclusivo meccanismo di blocco lo chiude ermeticamente dall'interno e ne impedisce l'apertura accidentale mentre il dispositivo è in pressione, prevenendo possibili ustioni causate dal vapore rovente. Una valvola di sicurezza automatica impedisce che si generi sovrappressione all'interno del forno.

USO

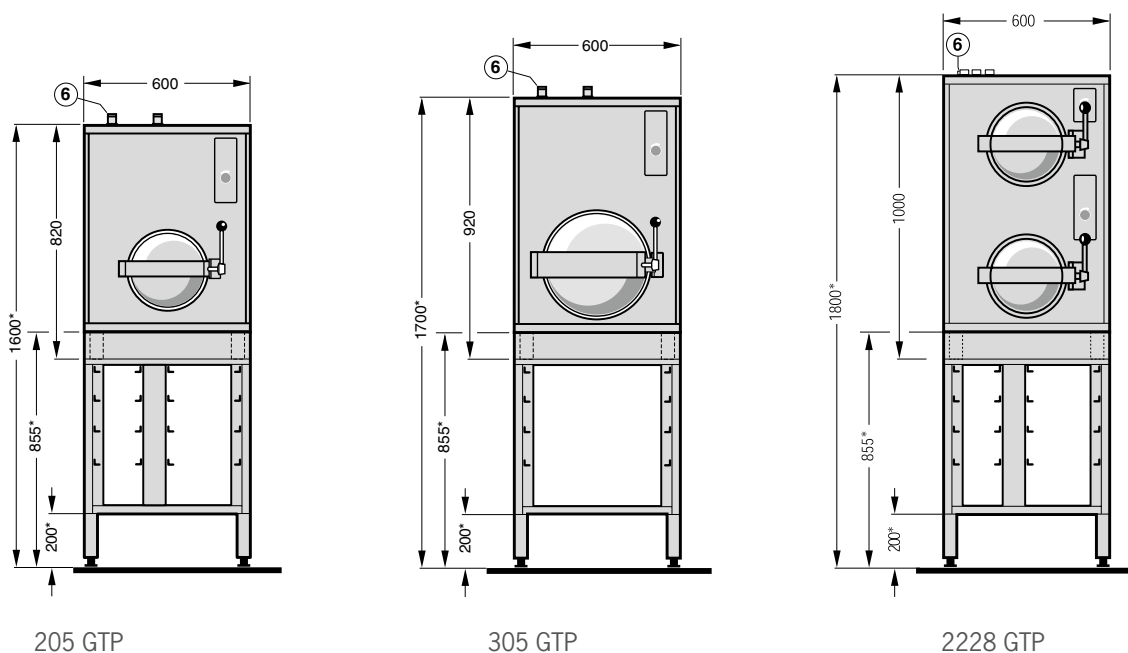
Tutti i forni a vapore a pressione di HOBART sono dotati di un controllo programmabile della temperatura e di un selettore per regolare la pressione a mezzo bar o un bar. Quando si preme il pulsante, la macchina si avvia autonomamente e dopo circa dieci minuti è pronta per l'uso. Gli sportelli del forno 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.

Caratteristiche

- 3 livelli di pressione: 0 / 0,5 / 1 bar
- Funzione sbrinamento automatico
- Estrattore di vapore
- Svuotamento automatico del boiler a fine lavoro
- Programma autopulente dell'estrattore 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



DISEGNI



205 GTP

305 GTP

2228 GTP

DATI TECNICI

MODELLO	205 GTP	305 GTP	2228 GTP
PORZIONI/H	400	650	600
VASSOI GN	1/2 GN - 138 mm	1/1 GN - 200 mm	2x 1/2 GN - 200 mm
COLLEGAMENTO ELETTRICO	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE
POTENZA DI ALLACCIAMENTO TOTALE			
standard	18,2 kW 3 x 32 A	27,2 kW 3 x 50 A	27,2 kW 3 x 50 A
ridotta	9,2 kW 3 x 16 A	18,2 kW 3 x 32 A	18,2 kW 3 x 32 A
ALLACCIO ACQUA DOLCE per generatore di vapore	R3/4"	R3/4"	R3/4"
COLLEGAMENTO DI SCARICO	R1"	R1"	R1"
PASSACAVI EL.	M 40	M 40	M 40
ESTRATTORE VAPORE	Ø 35 mm	Ø 35 mm	Ø 35 mm
ALLACCIO ACQUA per estrattore vapore (acqua dura)	R3/4"	R3/4"	R3/4"
CONNESSIONE al collegamento equipotenziale	M 8	M 8	M 8

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

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germania
 Telefono: +49 781 600-2820 | Fax: +49 781 600-2819
 E-Mail: info-export@hobart.de | Internet: www.hobart-export.com

Un'azienda del gruppo ITW.

DATI TECNICI

PRODOTTO (fresco)	CONSUMO DI CORRENTE (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	2,0	8	0,5	7,5	40	8	32
2 kg di carote a rondelle	1,0	0,15	0,85	3	0,3	2,7	20	2	18
2 kg di cavolfiore, cime	1,0	0,15	0,85	4	0,4	3,6	25	2	23
5 kg di fagioli, surgelati	1,8	0,25	1,55	5	0,8	4,2	30	2,5	27,5
3 kg di cavolo rapa, tagliato a julienne	1,1	0,2	0,9	4	0,4	3,6	25	2	23
0,8 kg di verdura a julienne	0,8	0,1	0,7	1,5	0,2	1,3	10	1	9
2 kg di broccoli	1,0	0,2	0,8	4	0,4	3,6	20	3	17
4 kg di verdure miste surgelate	1,8	0,25	1,55	5	0,8	4,2	30	2	28
3 kg di riso (integrale)	1,8	0,6	1,2	8	0,7	7,3	30	9-10	20
30 uova (alla coque)	0,8	0,3	0,5	5	0,5	4,5	10	3-4	6
2,5 kg di salmone (in tranci)	1,3	0,3	1,0	2	0,2	1,8	15	3-4	11
3 kg di sogliola (involtini)	0,8	0,2	0,6	1,5	0,2	1,3	10	1,5-2	8
4 trote	1,1	0,3	0,8	5	0,2	4,8	15	3-4	11
RISPARMIO	16,8	3,5	13,3	56	5,6	50,4	280	45,5	233,5

COMBI TOWER

Guadagni spazio e tempo. Con la combinazione di forno a vapore a pressione e forno termoconvezione-vapore tutte le aspettative sono soddisfatte in solo 1 m².

Questa soluzione unica sul mercato è disponibile in 4 varianti.

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

COMBI garantisce una cottura uniforme e precisa a bassa temperatura e una rosolatura regolare.



Esempio modello HT3101E

