



GARTECHNIK
TROCKENDAMPFSCHNELLGARER

SERIE GTP



PERFEKTE KOCHERGEBNISSE IN MINUTENSCHNELLE

PERFEKTE ERGEBNISSE

Die Palette der Trockendampf-Schnellgarer von HOBART bietet das passende Gerät für jeden Bedarf: vom À-la-Carte Restaurant mit 50 Plätzen bis zum 600-Betten-Krankenhaus. Profitieren Sie von besten Kochergebnissen und besonders einfacher Bedienung bei maximaler Sicherheit und höchster Flexibilität. Die Trockendampf-Schnellgarer gehören zu dem umfangreichen Garteknik-Portfolio von HOBART. Im Hochdruck-Dampfgarer brauchen die meisten Gemüsesorten zwischen einer und drei Minuten. Dank der Auftau-Automatik brauchen frische, gefrorene oder angetaute Produkte die gleiche Garzeit, ebenso wie unterschiedliche Mengen: ob 60 g oder 20 kg eines Produkts, die Ware bleibt für die gleiche Zeit im Dampfgerar.

ÖKONOMISCH & ÖKOLOGISCH

Die HOBART Trockendampf-Schnellgarer bereiten Speisen in einem Fünftel der Zeit und mit einem Bruchteil des Energieaufwands herkömmlicher Verfahren zu – es werden nur 0,34 kW verbraucht, um ein Kilogramm Reis zu kochen. Der Energieverbrauch des isolierten Boilers und der Garkammer sind im Stand-by-Modus äußerst gering. Die integrierte Abdampfvernichtung sorgt für ein angenehm kühles Arbeitsumfeld indem der Wrasen automatisch am Ende des Kochzyklus kondensiert wird.

SICHERHEIT

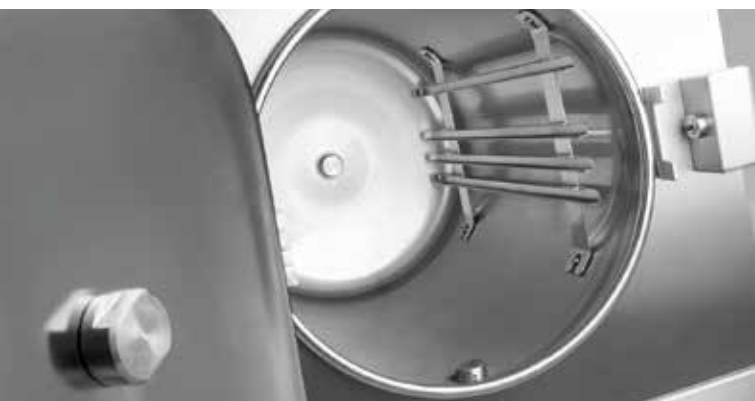
Die Tür des Trockendampf-Schnellgarers kann nicht geöffnet werden, wenn das Gerät unter Druck steht. Ein einzigartiger Verriegelungsmechanismus schließt die Tür von innen und verhindert ein versehentliches Öffnen, während das Gerät unter Druck steht. Somit ist ein Verbrühen durch heißen Dampf ausgeschlossen. Ein automatisches Sicherheitsventil verhindert Überdruck im Gerät.

BEDIENUNG

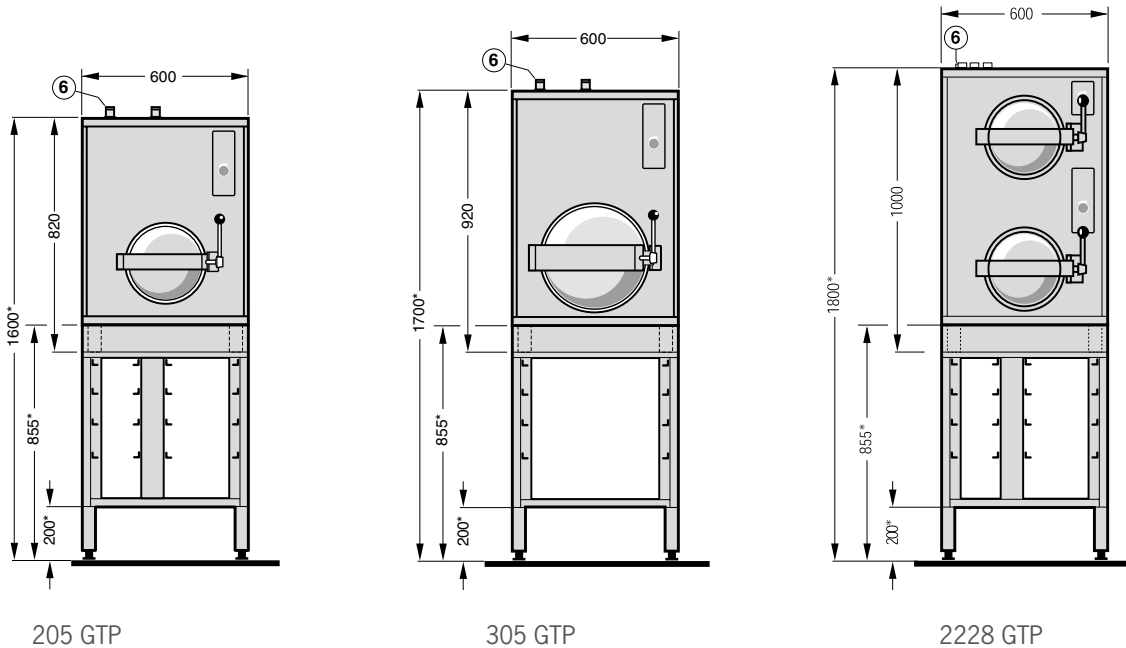
Alle Trockendampf-Schnellgarer von HOBART haben eine programmierbare Temperatursteuerung und einen Druckwahlschalter für ein halbes oder ein Bar. Auf Knopfdruck startet die Maschine selbsttätig und ist nach ungefähr zehn Minuten einsatzbereit. Die Türen des Hochdruck-Garers sind schnell und komfortabel zu bedienen. Die zylinderförmigen Edelstahl-Garkammern sorgen für eine gleichmäßige Verteilung des Dampfes und sind leicht zu reinigen.

Ausstattung

- 3 Druckstufen: drucklos / 0,5 bar / 1 bar
- Auftau-Automatik
- Abdampfvernichter
- Automatische Boilerentleerung nach Betriebsende
- Selbstreinigungsprogramm des Abdampfvernichters
- Vollisolierung der Garkammer und des Generators
- Wasserstandsregler mit Anzeige
- Vollelektronische Steuerung der Zeiteingabe
- Selbstdiagnose mit Fehleranzeige
- Digitale Anzeige des Kammerdrucks
- Sternförmiger Dampfverteiler
- Variables Niedertemperaturprogramm 60 – 99 °C, stufenlos einstellbar
- Elektronik vorgerüstet für das Garen mit Kerntemperaturfühler
- Potentialfreie Kontakte zum Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage



ZEICHNUNGEN



205 GTP

305 GTP

2228 GTP

TECHNISCHE DATEN

MODEL	205 GTP	305 GTP	2228 GTP
PORTIONEN/H	400	650	600
GN-SCHALEN	1/2 GN - 138 mm	1/1 GN - 200 mm	2x 1/2 GN - 200 mm
ELEKTROANSCHLUSS	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE
GESAMTANSCHLUSS			
werkseitig	18,2 kW 3 x 32 A	27,2 kW 3 x 50 A	27,2 kW 3 x 50 A
reduziert	9,2 kW 3 x 16 A	18,2 kW 3 x 32 A	18,2 kW 3 x 32 A
WEICHWASSERANSCHLUSS für Dampfgenerator	R3/4"	R3/4"	R3/4"
ABLAUFANSCHLUSS	R1"	R1"	R1"
EL. KABELFÜHRUNG	M 40	M 40	M 40
WRASENABZUG	Ø 35 mm	Ø 35 mm	Ø 35 mm
WASSERANSCHLUSS für Abdampfvernichter (Hartwasser)	R3/4"	R3/4"	R3/4"
ANSCHLUSS für Potentialausgleich	M 8	M 8	M 8

Für beste Ergebnisse ist bei Wasserhärten über 3°dH der Einbau einer Teilentsalzung (Hydroline Steam) empfehlenswert.

HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Deutschland
 Telefon: +49 781 600-0 | Fax: +49 781 600-2319
 E-Mail: info@hobart.de | Internet: www.hobart.de



Werkskundendienst +49 180 345 62 58 | Zentraler Verkauf +49 180 300 00 68

Ein Unternehmen der ITW-Gruppe.

TECHNISCHE DATEN

PRODUKT (frische)	STROMVERBRAUCH (kWh)			WASSER (in ltr.) für den Garprozess			ZEIT (in Min. bei 1 bar)		
	konvent.	HOBART	Diff.	konvent.	HOBART	Diff.	konvent.	HOBART	Diff.
8 kg Kartoffeln, geviertelt	2,5	0,5	2,0	8	0,5	7,5	40	8	32
2 kg Karotten in Scheiben	1,0	0,15	0,85	3	0,3	2,7	20	2	18
2 kg Blumenkohl, Röschen	1,0	0,15	0,85	4	0,4	3,6	25	2	23
5 kg Bohnen, tiefgefroren	1,8	0,25	1,55	5	0,8	4,2	30	2,5	27,5
3 kg Kohlrabi, gestiftelt	1,1	0,2	0,9	4	0,4	3,6	25	2	23
0,8 kg Gemüse Julienne	0,8	0,1	0,7	1,5	0,2	1,3	10	1	9
2 kg Brokkoli	1,0	0,2	0,8	4	0,4	3,6	20	3	17
4 kg Mischgemüse tiefgefroren	1,8	0,25	1,55	5	0,8	4,2	30	2	28
3 kg Reis (roh)	1,8	0,6	1,2	8	0,7	7,3	30	9-10	20
30 Eier (weich)	0,8	0,3	0,5	5	0,5	4,5	10	3-4	6
2,5 kg Lachs (in Tranchen)	1,3	0,3	1,0	2	0,2	1,8	15	3-4	11
3 kg Seezungen (Röllchen)	0,8	0,2	0,6	1,5	0,2	1,3	10	1,5-2	8
4 Forellen	1,1	0,3	0,8	5	0,2	4,8	15	3-4	11
EINSPARUNG	16,8	3,5	13,3	56	5,6	50,4	280	45,5	233,5

COMBI TOWER

Gewinnen Sie Platz und Zeit. Mit der Kombination aus Trockendampf-Schnellgarer und Heißluftdämpfer werden alle Erwartungen auf nur 1 m² erfüllt.

Diese am Markt einzigartige Lösung ist in 4 verschiedenen Varianten erhältlich.

Der COMBI Heißluftdämpfer ist mit 6 Garmethoden eine vielseitige Produktionsanlage, bestens geeignet für die Zubereitung von Gratins, Backwaren, von Fleisch, mit Niedertemperaturgaren oder dem Vakuumgaren.

COMBI garantiert ein gleichmäßiges Garen, ein gradgenaues Garen mit Niedertemperatur und eine einheitliche Bräunung.



Beispielmodell HT3101E

