



COCINA

COCEDORES DE PRESIÓN A VAPOR GTP



COCEDORES RÁPIDOS CON VAPOR GTP

Los Cocedores de vapor a presión HOBART ofrecen el modelo correcto para cada requisito. Uno para cada tamaño de negocio, desde un restaurante a la carta de 50 comensales, hasta un hospital de 600 camas. Los mejores resultados de cocción, operaciones más simples, y máxima seguridad combinado con la mayor flexibilidad.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	205 GTP	305 GTP	2228 GTP
Raciones/h	400	650	600
Bandejas GN	1/2 GN - 138 mm	1/1 GN - 200 mm	2x 1/2 GN - 138 mm
Toma de alimentación	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE

CARGA TOTAL

De fábrica	18,2 kW 3 x 32 A	27,2 kW 3 x 50 A	27,2 kW 3 x 50 A
Alternativo	9,2 kW 3 x 16 A	18,2 kW 3 x 32 A	18,2 kW 3 x 32 A
Conexión de agua descalcificada para extractor de vapor	R3/4"	R3/4"	R3/4"
Conexión de drenaje	R1"	R1"	R1"
Conexión eléctrica	M 40	M 40	M 40
Extractor de vapor	Ø 35 mm	Ø 35 mm	Ø 35 mm
Conexión de agua para extractor de vapor (agua dura)	R3/4"	R3/4"	R3/4"
Conexión para compensación potencial	M 8	M 8	M 8

Si la dureza del agua excede de 3°dH, debería de instalarse un desmineralizador parcial (HYDROLINE vapor) para obtener óptimos resultados.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Cámara de cocción de acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de control fácil de usar para la cocción a presión atmosférica (menos presión), presión media (0,5 bar) y presión total (1,0 bar)
- Cámara de cocción fácil de limpiar
- La cocción con vapor seco asegura que las verduras tengan un aspecto y color excepcionales
- Ciclos rápidos de cocción, normalmente entre 1 y 3 minutos
- Cocinar según demanda permite eliminar el desperdicio de alimentos
- El proceso de cocción produce un producto de alta calidad que conserva todas las vitaminas y los minerales naturales
- Inicio rápido
- El generador de vapor y la cámara de cocción térmicamente aislados reducen la pérdida de calor y el consumo de energía
- Precalentamiento automático
- El aparato detecta automáticamente la temperatura inicial de la cámara de cocción para asegurar que el producto está listo para cocinar
- Gracias al diseño de la puerta no se puede acceder a la cámara de cocción durante el ciclo de cocción
- Un soporte opcional está disponible con almacenamiento para bandejas Gastronorm y conducción de los servicios de agua, electricidad y drenaje

