

HOBART

VAŘENÍ

TLAKOVÁ PARNÍ KOMORA **GTP**



650 POR



cí

1 HODINA



SKVĚLÉ VÝKONY VE VAŠÍ KUCHYNI

My z firmy HOBART jsme pyšní na to, že Vám dodáváme zcela spolehlivé, inovativní a velmi kvalitní stroje pro Vaši kuchyň. Vytváříme a sestavujeme je tak, abyste nejlépe zvládaly i ty nejnáročnější úkoly Vašeho všedního dne v kuchyni.

Let's make it happen!



HOBART

MNOHO ODVĚTVÍ

nespočet výzev

1 ŘEŠENÍ



GASTRONOMIE

Bar & Pub / Bistro & Cafe /
Hotel & Restaurace



JÍDELNY PRO VĚTŠÍ VEŘEJNÉ ORGANIZACE

Nemocnice / domov důchodců a pečovatelský dům /
Závodní jídelna / vzdělávací instituce – škola a univerzita



ŘEZNICTVÍ

Řeznictví / Průmyslové zpracování masa





GTP – VŠESTRANNÉ ZAŘÍZENÍ PRO PERFEKTNÍ VAŘENÍ

Paleta tlakových parních komor HOBART nabízí vhodné zařízení pro nejrůznější potřeby:

od restaurace à la carte s 50 místy až po nemocnici s 600 lůžky. Profitujte z nejlepších výsledků rychlého vaření a z velmi snadné obsluhy při maximální bezpečnosti a vysoké flexibilitě.

MODELY

POMŮŽEME VÁM PŘI ROZHODOVÁNÍ!

205 GTP

Tlaková parní komora 205 GTP se s kapacitou 1 x ½ GN výborně hodí pro použití v malých restauracích à la carte. Malá množství lze ve velmi krátkém čase čerstvě uvařit, dokončit nebo regenerovat.



305 GTP

Středně velká tlaková parní komora 305 GTP se často používá v jídelnách pro větší veřejné organizace. Se 3 x 1/1 GN zásuvky uvaří čerstvě a na minutu přesně až 650 porcí za hodinu.



2228 GTP

Velký model 2228 GTP je ideální pro použití v systémové gastronomii. Se dvěma varnými komorami každá o objemu ½ GN můžete dokončovat různé pokrmy souběžně a na minutu přesně.



COMBI TOWER

COMBI TOWER přináší dvě techniky vaření v jedné jednotce. Kombinace konvektomatu a tlakové parní komory nabízí kapacitu až 10 x 1/1 GN a hodí se perfektně pro ty, kteří chtějí připravovat velká množství v krátkém čase.



HOBART



PERFEKTNĚ UVAŘENO BĚHEM PÁR MINUT

OBSAH ŽIVIN

Díky odpařování vody a s tím spojeným zvětšováním objemu vzniká ve varné komoře GTP atmosféra z nasycené vodní páry, která zajišťuje vynikající přenos tepla na vařené potraviny. Nasycená vodní pára vykazuje v ohledu přenositelné hustoty tepelného proudu velké výhody oproti horkému vzduchu nebo konvektomatu. Kratší doba vaření znamená menší ztráty živin a zdravé potraviny.

VHODNÉ POTRAVINY

- Všechny druhy zeleniny
- Luštěniny a rýže
- Těstoviny a knedlíky
- Maso, které by se jinak vařilo
- Ryby a mořské plody
- Sladké potraviny jako kynuté knedlíky nebo krémy
- a mnoho dalšího

PŘEHLED VAŠICH VÝHOD

- Rychlá a rovnoměrná příprava různých množství díky krátkým časům vaření
- Zůstávají zachovány živiny, konzistence, barva a chuť potravin
- Nízká spotřeba energie
- Snadná a bezpečná obsluha



MAXIMÁLNÍ KAPACITA

VAŘTE VELMI RYCHLE – BEZ OHLEDU NA MNOŽSTVÍ

V tlakové parní komoře potřebuje většina druhů zeleniny mezi jednou a třemi minutami. Díky automatickému rozmrazování potřebují čerstvé, zmražené nebo rozmražené produkty stejnou dobu vaření bez ohledu na množství: 20 kg i 60 kg určitého produktu, potraviny zůstane v tlakové parní komoře stejnou dobu. Model 305 GTP vaří bez tlaku již od 50 °C ve vzduchotěsné, zevnitř směrem ven uzavřené varné komoře. Kromě toho existuje možnost vařit v suché páře s tlakem půl baru při cca 110 °C nebo s tlakem jeden bar při cca 120 °C. Doby vaření jsou tím minimálně čtyřikrát kratší než u konvektomatu.

PŘIPRAVUJTE ZDRAVÉ POTRAVINY

Vařená potravina je obklopena suchou párou a není vystavena vyluhování v horké vodě nebo vlhké páře. Patří k tomu i velmi krátká doba vaření. Živiny nemají čas, aby se z potravin ztratily. Konzistence, barva a chuť zůstávají kompletně zachovány.



SNADNÁ OBSLUHA



BEZPEČNÉ POUŽITÍ

Když je zařízení pod tlakem, tak nelze tlakovou parní komoru otevřít. Jedinečný mechanismus zajištění zavře dvířka zevnitř a zabrání nechtěnému otevření, když zařízení pracuje pod tlakem. Tím je vyloučeno opaření horkou párou. Automatický bezpečnostní ventil zabraňuje vzniku přetlaku v zařízení.

START STISKEM TLAČÍTKA

Všechny tlakové parní komory HOBART mají programovatelné řízení teploty a spínač nastavení tlaku na půl baru nebo na jeden bar. Stroj se spustí automaticky stiskem tlačítka a přibližně za deset minut je připraven k provozu. Dvířka vysokotlaké parní komory se ovládají rychle a komfortně. Varné komory válcového tvaru z ušlechtilé oceli zajišťují rovnoměrné rozdělení páry a snadno se čistí.



ZNAČNÁ EKONOMICKÁ EFEKTIVNOST



NÍZKÁ ENERGETICKÁ NÁROČNOST

Model 305 GTP má při plném výkonu jmenovitý příkon 27,2 kW, který v případě potřeby mohou naši servisní technici HOBART snížit na 18 kW. Spotřeba energie izolovaného bojleru a varné komory je v pohotovostním režimu velmi malá. Doby vaření se pohybují v řádu sekund, popř. minut. Tím GTP pracuje jen dvě až tři hodiny denně, místo osmi až deseti hodin jako jiná (srovnatelná) zařízení.

EKONOMICKÉ & EKOLOGICKÉ

S tlakovou parní komorou HOBART připravíte potraviny za pětinu času a zlomek spotřeby energie v porovnání s běžnými metodami – na uvaření kilogramu rýže se spotřebuje jen 0,34 kW. Integrované odsávání odpadní páry zajišťuje příjemně chladné pracovní prostředí tím, že na konci vaření páru automaticky zkondenzuje.





COMBI TOWER

Získejte s COMBI TOWER čas a místo. S kombinací tlakové parní komory a konvektomatu se splní všechna očekávání na pouhém 1 m². Toto na trhu jedinečné řešení je k dostání ve 4 variantách, které se mimo jiné liší svým objemem. Konvektomat může být volitelně vybaven 6 nebo 10 zásuvy a lze kombinovat s tlakovou parní komorou 205 GTP nebo 305 GTP.

S 6 režimy vaření je konvektomat COMBI všestranným výrobním zařízením, které se výborně hodí ke gratinování, pečení nebo přípravě ryb. Konvektomat COMBI zaručuje rovnoměrnou a na stupeň přesnou přípravu s nízkou teplotou a rovnoměrné zhnědnutí.

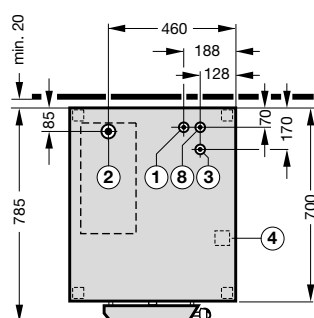
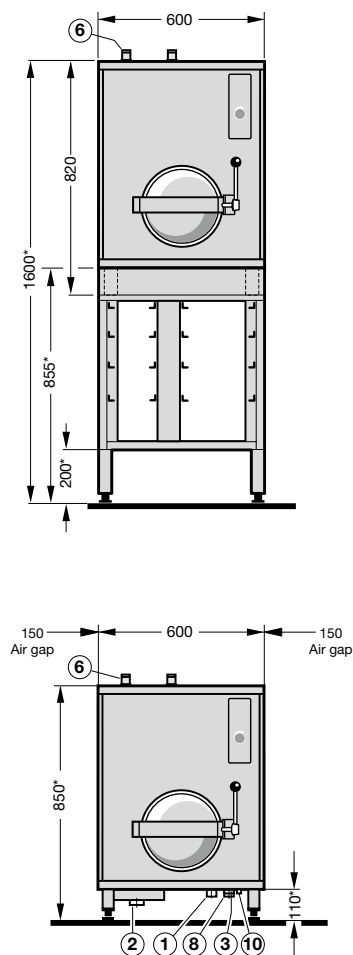


HOBART

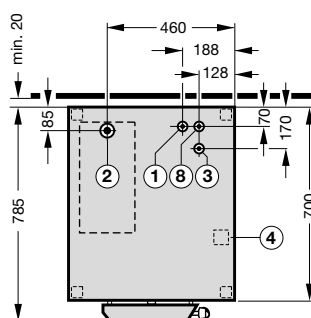
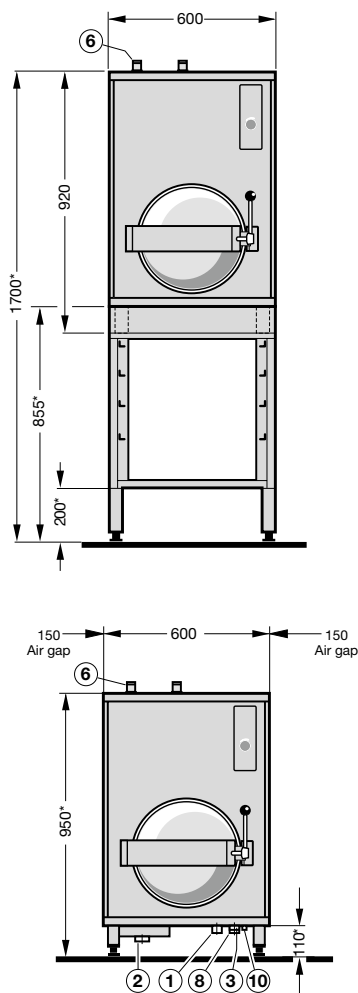


VÝKRESY

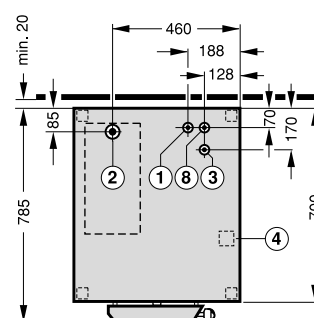
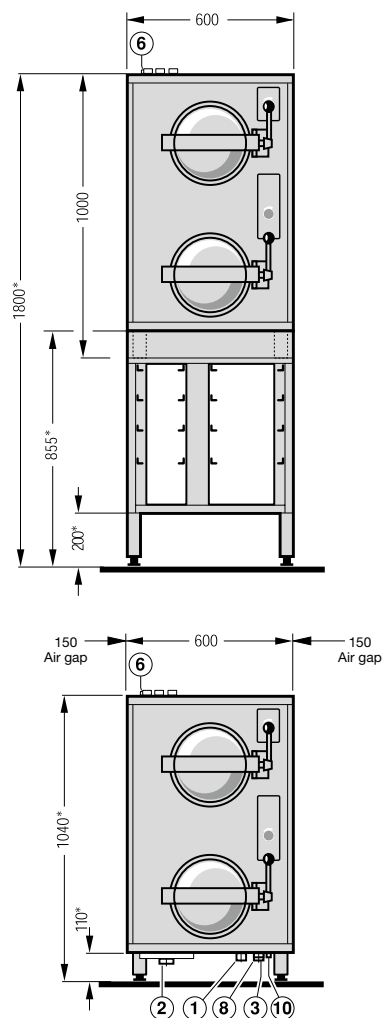
205 GTP



305 GTP



2228 GTP



* +/- 15 mm přestavění nožek

[1] Přípojka pro přívodní hadici: R 3/4" (měkká voda pro generátor páry)

[2] Přípojka pro odpadní vodu: R 1"

[3] Elektrický kabelový přívod: M 40

[4] Elektrická přípojka: 400 / 50-60 / 3 / N

[5] Odsávání páry: Ø 35 mm

[8] Vodní přípojka pro odsavač páry: R 3/4"

[10] Přípojka vyrovnání napětí: M 8

VYBAVENÍ

MODELY

205 GTP / 305 GTP / 2228 GTP

3 RŮZNÉ ÚROVNĚ TLAKU

bez tlaku	•
0,5 bar	•
1 bar	•

VÝHODY VYBAVENÍ

Automatické rozmrazování	•
Odsavač páry	•
Automatické vyprázdnění bojleru po ukončení provozu	•
Samočisticí program odsavače páry	•
Plně odizolování varné komory a generátoru	•
Regulátor hladiny vody s ukazatelem	•
Plně elektronické ovládání času	•
Indikace poruchy s ukazatelem chyby	•
Digitální zobrazení tlaku v komoře	•
Hvězdicový rozvaděč páry	•
Variabilní nízkoteplotní program 60 – 99 °C, plynule nastavitelný	•
Elektronika připravená pro vaření s čidlem měření teploty jádra	•
Kontakty bez napětí pro připojení zařízení pro optimalizaci výkonu	•

• Včetně



TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	205 GTP	305 GTP	2228 GTP
PORCE	400/h	650/h	600/h
GN nádoby	1x 1/2 GN - 138 mm	Tři varianty: 3x 1/1 GN až max. 65 mm 2x 1/1 GN až max. 100 mm 1x 1/1 GN až max. 200 mm	2x 1/2 GN - 200 mm
CELKOVÝ PŘÍKON			
Z výroby	18,2 kW 3 x 32 A	27,2 kW 3 x 50 A	27,2 kW 3 x 50 A
Přizpůsobitelný	9,2 kW 3 x 16 A	18,2 kW 3 x 32 A	18,2 kW 3 x 32 A
Napětí	400 / 50 / 3 / N / PE	400 / 50 / 3 / N / PE	400 / 50 / 3 / N / PE
PŘÍPOJKA MĚKKÉ VODY pro parní komoru	R3/4"	R3/4"	R3/4"
PŘÍPOJKA PRO ODPADNÍ VODU	R1"	R1"	R1"
ELEKTRICKÉ KABELY	M 40	M 40	M 40
PARNÍ ODSAVAČ	Ø 35 mm	Ø 35 mm	Ø 35 mm
VODNÍ PŘÍPOJKA pro vodní odsavač (tvrdá voda)	R3/4"	R3/4"	R3/4"
PŘÍPOJKA vyrovnání napětí	M 8	M 8	M 8
ROZMĚRY			
Šířka / hloubka / výška	600 / 785 / 850 mm	600 / 785 / 950 mm	600 / 785 / 1 040 mm
Výška s podstavcem	1 600 mm	1 700 mm	1 800 mm

* Pro lepší výsledky se při tvrdosti vody nad 3°dH doporučuje montáž částečného odsolovače (Hydrolime Steam).

PRODUKT (čerstvé)	SPOTŘEBA ELEKTRINY (v kWh)			VODA (v litrech) pro proces vaření			ČAS (v min při 1 baru)		
	konven.	HOBART	Dif.	konven.	HOBART	Dif.	konven.	HOBART	Dif.
8 kg brambor (na čtvrtky)	2,5	0,5	2,0	8,0	0,5	7,5	40,0	8,0	32,0
2 kg mrkve (na plátky)	1,0	0,15	0,85	3,0	0,3	2,7	20,0	2,0	18,0
2 kg kvěťáku (růžičky)	1,0	0,15	0,85	4,0	0,4	3,6	25,0	2,0	23,0
5 kg fazolí (hluboce zmražené)	1,8	0,25	1,55	5,0	0,8	4,2	30,0	2,5	27,5
3 kg kedluben (strouhané)	1,1	0,2	0,9	4,0	0,4	3,6	25,0	2,0	23,0
0,8 kg zeleniny (julienne)	0,8	0,1	0,7	1,5	0,2	1,3	10,0	1,0	9,0
2 kg brokolice	1,0	0,2	0,8	4,0	0,4	3,6	20,0	3,0	17,0
4 kg míchané zeleniny (hluboce zmražená)	1,8	0,25	1,55	5,0	0,8	4,2	30,0	2,0	28,0
3 kg rýže (syrová)	1,8	0,6	1,2	8,0	0,7	7,3	30,0	9,0-10,0	20,0
30 vajec (naměkko)	0,8	0,3	0,5	5,0	0,5	4,5	10,0	3,0-4,0	6,0
2,5 kg lososa (naporcovaný)	1,3	0,3	1,0	2,0	0,2	1,8	15,0	3,0-4,0	11,0
3 kg mořského jazyka (rolky)	0,8	0,2	0,6	1,5	0,2	1,3	10,0	1,5-2,0	8,0
4 pstruží	1,1	0,3	0,8	5,0	0,2	4,8	15,0	3,0-4,0	11,0
ÚSPORA	16,8	3,5	13,3	56,0	5,6	50,4	280,0	45,5	233,5



O SPOLEČNOSTI

My jsme HOBART

HOBART je světová jednička v oblasti komerční mycí techniky a renomovaný výrobce zařízení na vaření a přípravu pokrmů a techniky šetrné k životnímu prostředí. Byla založena roku 1897 ve městě Troy, Ohio, a v současné době zaměstnává firma HOBART 6.900 pracovníků po celém světě. Ve výrobní lokalitě Offenburg, Německo, společnost HOBART vyvíjí, vyrábí a distribuuje mycí techniku do celého světa. Všude na světě se gastronomické podniky a hotely, jídelny, pekárny a řeznictví, supermarkety, letecké společnosti, turistické lodě, dodavatelé automobilového průmyslu, výzkumné ústavy a farmaceutické firmy spoléhají na naše inovativní výrobky, jedničky po stránce úspornosti a ekologie.

Člen skupiny ITW.

NAŠE HLAVNÍ ZAMĚŘENÍ

Inovativní - úsporný - udržitelný

To považujeme za nejdůležitější. Být **inovativní** pro nás znamená, nastavovat vždy nová měřítka po stránce technologie, což našim zákazníkům přináší skutečnou přidanou hodnotu. Umožňuje to vlastní koncernové technologické centrum a centrum pro inovace v oblasti techniky mytí nádobí v našem hlavním sídle v Německu. Díky koncentrované inovační dynamiky zde vznikají vysoce efektivní výrobky, které vždy znovu potvrzují naši pozici coby vedoucí technologický podnik. Být **hospodárný** pro nás znamená, posouvat měřítka ohledně nízkých provozních nákladů a spotřeby surovin a neustále rozpoutávat novou revoluci na trhu. Být **udržitelný** pro nás znamená, zodpovědně zacházet se surovinami a sledovat vlastní ekologickou energetickou politiku. To neplatí pouze pro použití výrobků, ale také pro všechny oblasti podniku jako je nákup a výroba.



HOBART

LET'S MAKE IT
HAPPEN!



Mycí technika



Vaření



Technika
přípravy



Technologie zpracování
odpadu

HOBART 

Kompetentně – Rychle – Spolehlivě

Servisní technik HOBART a servisní partner HOBART jsou „skuteční“ odborníci. Díky intenzivnímu školení a letitým zkušenostem jsou tito technici vybaveni jedinečnými a podrobnými znalostmi o výrobku. Údržbářské práce a opravy tak jsou vždy vykonány odborně, rychle a spolehlivě.

SKVĚLÉ VÝKONY

ve Vaší kuchyni

My z firmy HOBART jsme pyšní na to, že Vám dodáváme zcela spolehlivé, inovativní a velmi kvalitní stroje pro Vaši kuchyň. Vyvíjíme a sestavujeme je tak, abyste nejlépe zvládali i ty nejnáročnější úkoly Vašeho všedního dne v kuchyni.

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



Werkskundendienst +49 800 600 1313
für Österreich +43 820 240 599
Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

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

NORCE

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

Die Angaben in diesem Prospekt beruhen auf dem Stand 10/2023. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this brochure are correct as of 10/2023. 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 10/2023. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.



MIX
Paper from
responsible sources
FSC® C084513