



TECHNIQUE DE CUISSON
CUISEUR À VAPEUR SÈCHE

SÉRIE G



RÉSULTATS DE CUISSON PARFAITS EN QUELQUES MINUTES

RÉSULTATS PARFAITS

La gamme de cuiseurs à vapeur sèche HOBART propose le bon produit pour chaque besoin : que ce soit pour un restaurant de 50 couverts ou un hôpital de 600 lits. Bénéficiez des meilleurs résultats culinaires et d'une utilisation particulièrement simple obtenus avec un maximum de sécurité et flexibilité. Les cuiseurs à vapeur sèche préservent intactes toutes les saveurs, les couleurs, le volume des aliments et restituent leurs qualités gustatives. Dans un cuiseur vapeur haute pression, la plupart des légumes nécessite une à trois minutes de cuisson. Grâce à la décongélation automatique, les produits frais, congelés ou dégelés ont besoin du même temps de cuisson ; ceci est aussi vrai pour différentes quantités : 60 g d'un produit restent dans le cuiseur à vapeur aussi longtemps que 20 kg.

ÉCONOMIQUE ET ÉCOLOGIQUE

Les cuiseurs à vapeur sèche HOBART cuisent très rapidement et consomment très peu d'énergie par rapport à des procédés conventionnels – il suffit de 0,34 kW pour cuire un kilogramme de riz. La consommation en énergie du générateur de vapeur et de l'enceinte de cuisson est extrêmement faible en mode veille. La condensation de vapeur intégrée assure un environnement de travail agréablement frais car les buées sont automatiquement condensées à la fin du cycle de cuisson.

SÉCURITÉ

La porte du cuiseur à vapeur sèche ne peut pas être ouverte lorsque l'appareil est sous pression. Un mécanisme de verrouillage unique bloque la porte de l'intérieur et empêche l'ouverture intempestive pendant que l'appareil est sous pression. Cela permet d'éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Une vanne de sécurité automatique prévient la surpression dans l'appareil.

UTILISATION

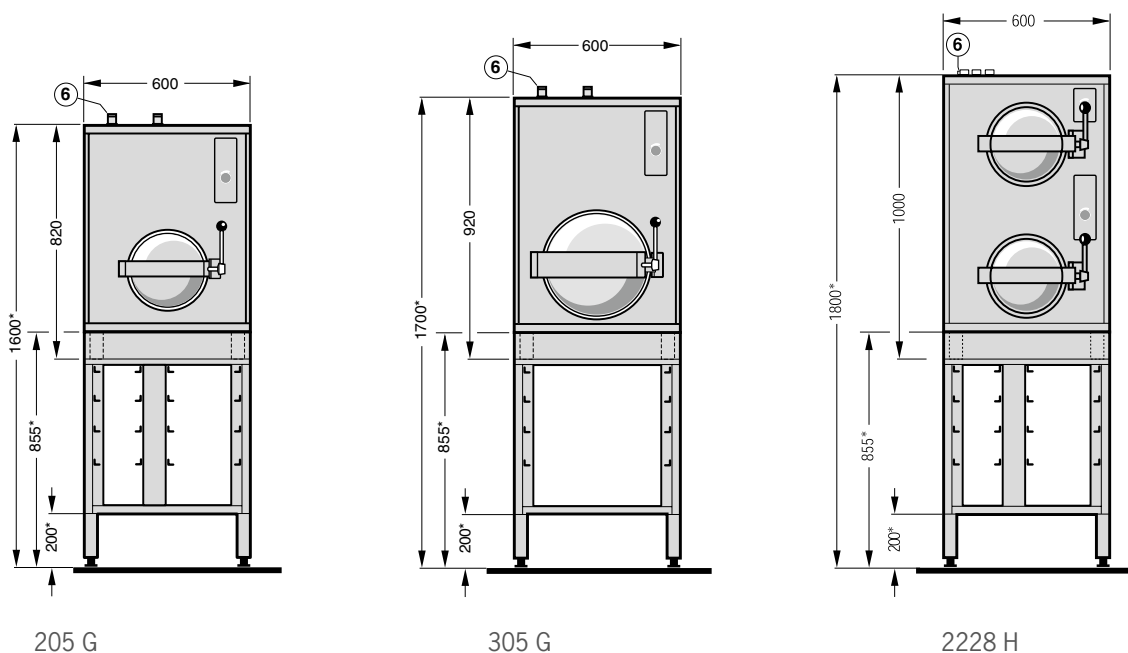
Tous les cuiseurs à vapeur sèche HOBART disposent d'une commande de température programmable et d'un bouton-poussoir sélecteur pour un demi ou un bar. Par une pression de bouton, la machine démarre automatiquement et est opérationnelle au bout de dix minutes environ. Les portes du cuiseur haute pression sont très maniables. Les enceintes de cuisson cylindriques assurent une répartition bien régulière de la vapeur et sont faciles à nettoyer.

Équipement

- 3 niveaux de pression : sans pression / 0,5 bar / 1 bar
- Décongélation automatique
- Condenseur à vapeur
- Vidange automatique du générateur de vapeur à la fin du fonctionnement
- Programme d'auto-nettoyage du condenseur à vapeur
- Enceinte de cuisson et générateur complètement isolés
- Régulateur du niveau d'eau avec affichage
- Commande entièrement électronique de la saisie du temps
- Auto-diagnostic avec indication d'erreur
- Affichage numérique de la pression de l'enceinte
- Répartisseur de vapeur en étoile
- Programme basse température variable 60 – 99 °C, réglable en continu
- Électronique pré-équipée pour la cuisson avec sonde de température à cœur
- Contacts sans potentiel pour le raccordement à un optimiseur de puissance



SCHÉMAS



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	205 G	305 G	2228 H
PORTIONS/H	400	650	800
BACS GN - HAUTEUR	1/2 GN - 138 mm	3x 1/1 GN - 65 mm 2x 1/1 GN - 100 mm 1x 1/1 GN - 200 mm	2x 1/2 GN - 138 mm
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	400/50/3/N/T	400/50/3/N/T	400/50/3/N/T
CHARGE TOTALE			
Réglage usine	18,2 kW 3 x 32 A	27,2 kW 3 x 50 A	27,2 kW 3 x 50 A
Réduite	9,2 kW 3 x 16 A	18,2 kW 3 x 32 A	18,2 kW 3 x 32 A
RACCORD D'EAU ADOUCIE pour générateur de vapeur	R3/4"	R3/4"	R3/4"
RACCORD D'ÉVACUATION	R1"	R1"	R1"
CÂBLAGE ÉLECTRIQUE	M 40	M 40	M 40
EXTRACTION DES BUÉES	Ø 35 mm	Ø 35 mm	Ø 35 mm
RACCORD D'EAU pour condenseur à vapeur (eau dure)	R3/4"	R3/4"	R3/4"
RACCORD liaison équipotentielle	M 8	M 8	M 8

Nous recommandons l'installation d'une déminéralisation partielle (Hydrolime Steam) pour obtenir les meilleurs résultats dans des conditions de dureté d'eau supérieure à 5 th.

COMPAGNIE HOBART

ZI PARIS EST - Allée du 1er Mai - B.P. 68
 77312 MARNE LA VALLEE Cedex 2 | France
 Téléphone : +33 01 64 11 60 00 | Fax : +33 01 64 11 60 01
 E-mail : contact@hobart.fr | Internet : www.hobart.fr

HOBART GMBH

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

Une entreprise du groupe ITW.



DONNÉES TECHNIQUES

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

COMBI TOWER

Gagnez de la place et du temps. La combinaison du cuiseur à vapeur sèche et du four mixte permet de satisfaire vos exigences sur 1 m² seulement.

Cette solution unique sur le marché est disponible en 4 versions différentes.

Avec 6 méthodes de cuisson, le four mixte COMBI est polyvalent et convient à la préparation de gratins, pâtisseries, viandes, à la cuisson à faibles températures ou sous vide.

COMBI garantit une cuisson régulière, au degré près, à faible température avec un doré uniforme.

