


HOBART

FICHE TECHNIQUE

ATOUTS

- 3 modes vapeur avec ou sans pression
- SANS PRESSION de 60° à 99°C
- Cuisson à Basse Température
- Remise en température
- Cuisson des crèmes
- AVEC PRESSION à 0.5 bar
- Cuisson des fruits de mer, poissons,...
- AVEC PRESSION à 1 bar
- Cuisson des légumes, des volailles, sauté, fruits,...



AVANTAGES

- Les avantages du Cuiseur Pression à vapeur sèche
- Diminution des temps de cuissions jusqu'à 10 fois plus rapide
- Rapidité de mise en place
- Garanti la saveur de chaque produit
- Minimise les pertes
- Préserve la couleur des légumes
- Garanti le maintien des vitamines dans l'aliment

- Temps de cuisson adaptée à la charge
- Appareil adapté aux produits Frais et Surgelés

GÉNÉRALITÉS

- Tableau de commande lumineux simple d'utilisation à touches sensitives
- Bouton de mise sous tension
- Consigne visuelle des modes vapeur (degré ou pression)
- Durée et température de cuisson
- Molette rapide de réglage de temps de cuisson
- Minuterie réglable de 1 minutes à 1 h 30
- Bouton Marche / Arrêt
- Avertisseur sonore et visuel en fin de cuisson
- Autodiagnostic avec affichage des défauts
- Préchauffage et reconnaissance automatique des produits frais ou surgelés
- Chambre cylindrique pour une meilleure répartition de la vapeur et pour faciliter le nettoyage
- Enceinte de cuisson en acier inoxydable haute qualité
- Chaudière à haut rendement pour une production de vapeur instantanée
- Maintien en température de la chaudière
- Porte pourvue d'un système de sécurité breveté pour une ouverture sécurisée en fin de cycle de cuisson
- Chambre de cuisson et chaudière munies de soupapes de sécurité
- Remplissage et purge automatique de la chaudière
- Construction inox 1.4301
- Livré sans piétement ni platerie



NORMES: Conformités aux normes

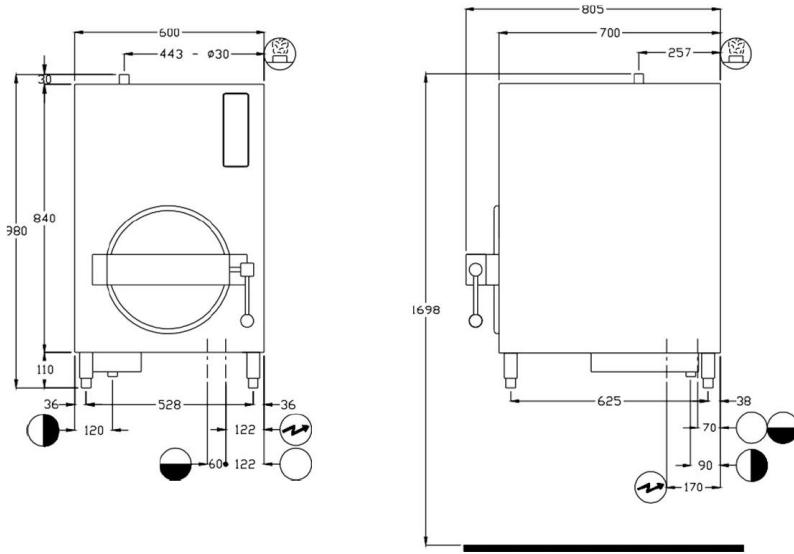
EN 60-335-2-42 : Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.

(Normes Françaises : indice de classement C 73-842). IP 25 et IK 9 : Indices de Protection. XP U 60-010 : Hygiène.



FICHE TECHNIQUE

- Raccordement ELECTRIQUE
- EAU FROIDE ALIMENTAIRE
- EAU ADOUCIE
- VIDANGE
- Evacuation des vapeurs



DIMENSIONS (mm)

Extérieures Hauteur 980 ; Largeur 600 ; Avancée 805 ; Hauteur cuiseur + piétement : 1698

CAPACITÉS

Plaques GN 1/2 (325 x 265) : 3
Espacement entre étages (mm) : 135

Profondeur maxi des bacs (mm) : 100
Capacité maximum (kg) : 20

COLISAGE (mm) Hauteur : 1120

Largeur x Avancée : 640 x 890

DISTANCES / PAROIS

Gauche / Droite : 100 mm; Arrière : 100 cm

PRESSION DE CUISSON

0 / 0.5 / 1 bar

PLAGE TEMPÉRATURE SANS PRESSION

60 à 99°C

MINUTERIE

1 minute à 1h 30

POIDS (kg) (net / Brut)

77 / 89

ELECTRICITÉ (Triphasé 400V+N+T)

Tension : 400V 3Na.c. - I. Max (A) : 38.7 - Puissance (kW) : 27.2

EAU FROIDE ALIMENTAIRE / EAU ADOUCIE

Pression (Mini / Maxi)	170/1000 kPa (1.7 bars / 10 bars)
Température Mini / Maxi eau froide	5° / 25°C
Température Mini / Maxi eau adoucie	5° / 25°C
Nature / Dureté	Eau filtrée à 50 microns / Adoucie Max. 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)
Conductivité	Mini 20 µS/cm
Raccordement	Filetage 20/27 (R 3/4")

VIDANGE

Température condensas	Approx. 100°C
Raccordement	Filetage 26/34 (R 1") / Installation obligatoire de vidange ouverte

TYPE APPAREIL

Mural - Non superposable

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Arrivée électrique à 726 mm du sol