

**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 cuissons 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 sensibles**
 - 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



CUISEUR À VAPEUR SÈCHE 305GH-31 (3 X 1 GN 1/1)

NORMES: Conformités aux normes






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

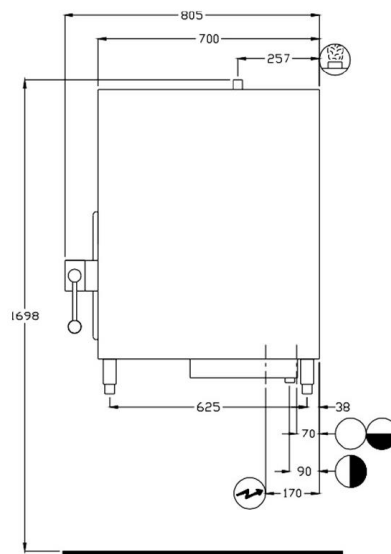
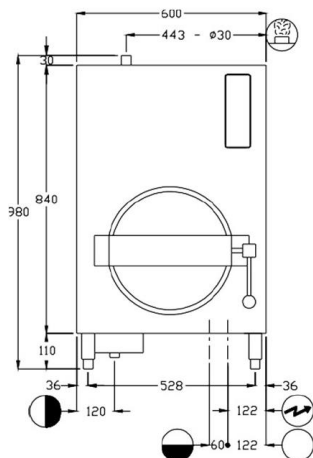
(Normes Françaises : indice de classement C 73-842). IP 25 et IK 9 : Indices de Protection. XP U 60-010 : Hygiène.





FICHE TECHNIQUE

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



DIMENSIONS (mm)

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

CAPACITÉS

Plaques GN 1/2 (325 x 265) : 3
Espace 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

ÉLECTRICITÉ (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