



FICHE ÉNERGÉTIQUE

HOBART



jusqu'à 800 portions/h

Maîtrise de l'énergie avec la cuisson vapeur

- Le générateur de vapeur incorporé produit en continu et stock la vapeur : elle est donc disponible à tout moment 
- L'utilisation de la vapeur sous pression réduit de 5 à 10 fois les temps de cuisson et permet de travailler en flux tendu.
- En fonction du produit, le cuiseur à vapeur offre 3 possibilités :
 - Haute pression** (1 bar, 117° C) - légumes frais, surgelés, poissons et crustacés.
 - Basse pression** (0,5 bar, 108° C) - produits compacts, grosses pièces et denrées fragiles.
 - Sans pression** (température programmable de 55° C à 100° C) - pour la régénération des produits cuits sous vide, aliments très fragiles et la cuisson basse température.



	Durée	kW	litre d'eau
Brocolis - 2 kg	3 mins	0,2 kW	0,4 L
Julienne de légumes - 1 kg	1 min	0,1 kW	0,2 L
Œufs durs - 30	4 mins	0,3 kW	0,5 L
Riz - 3 kg	10 mins	0,6 kW	0,7 L
Escalope de saumon	1,5 min	0,3 kW	0,2 L
6 portions de 150 g			
Moules - 1,5 kg	30 à 40s	0,07 kW	0,2 L

La vapeur sèche associée à la haute pression

Vous garanti des **PERFORMANCES** et des **ÉCONOMIES INÉGALÉES !**