



Autoclave HOBART 205 GTP

El autoclave es un elemento indispensable para **procesos de esterilización**, también usado como **cocedor de mariscos**.

Es perfecto para obradores para procesos de esterilización porque **recoge los datos HACCP**.

Mesa soporte opcional

Modelos de autoclave

el autoclave HOBART 205 GTP es ideal para pequeños obradores, laboratorios en procesos de esterilización pero también en restaurantes que quieran una cocción a presión precisa y rápida.

- Cocción de acero inoxidable de alta calidad cámara
- Sistema de control fácil de usar para atmosférica (presión menos), la mitad (0,5 bar) y potencia total (1,0 bar) cocinar a presión
- Cámara de cocción fácil de limpiar y Cocinar con vapor seco asegura las verduras

tienen un color excepcional y apariencia y Ciclos de cocción rápidos, típicamente entre 1 y 3 minutos

- Cocinar por demanda elimina desperdicio de alimentos
- El proceso de cocción produce un producto de alta calidad que conserva la vitaminas y minerales naturales enteros
- Puesta en marcha rápida
- Vapor aislado térmicamente
- generador y cámara de cocción reduce la pérdida de calor y reduce consumo de energía
- Precalentamiento automático
- El aparato automáticamente detecta la cámara de cocción inicial temperatura para asegurar que el producto está listo para cocinar
- El diseño de la puerta asegura la cámara de cocción no puede ser accedido durante el ciclo de cocción
- Un soporte opcional está disponible con almacenamiento para sartenes gastronorm y enrutamiento para el agua, electricidad y servicios de drenaje.
- Modelo de banco compacto con generador de vapor incorporado y para hasta 400 porciones/h
- 1 cámara de cocción para 1/2 ollas hasta profundidad de máx. 138mm
- 3 niveles de presión:
 - sin presión: 50° - 99°C
 - 0,5 bares: aprox. 110°C
 - 1 barra: aprox. 118°C
- Pantalla digital para presión y temperatura de la cámara
- Indicación de tiempo restante
- Indicación de errores
- Función de descongelación automática
- Extractor de vapor en combinación con condensador incorporado

-
- Instalación automática de drenaje de refuerzo después del final del trabajo
 - Programa automático de autolimpieza de vapor extractor después del final del trabajo
 - Electrónica preparada para uso de sonda de temperatura central
 - Contactos para conexión a capacidad dispositivo de optimización
 - Sistema HCPC: Memoria de datos HACCP y conexión por cable
 - No se incluyen bandejas GN

Accesorios opcionales:

- Inserto de colador, 1/2 GN, acero inoxidable 1.4301
- Juego de instalación para medir la temperatura central incl. sonda de temperatura central
- Soporte de cocina con placa base y 4 insertos para 4 sartenes Gastronorm
Dimensions in mm: w x d x h = 600 x 700 x 860



Hobart es una de las marcas de gama alta en maquinaria de hostelería e industria alimentaria

La compañía especializada en industria alimentaria cuida sus productos en detalle a partir del diseño, construcción y servicio postventa de la totalidad del producto. Cada paso de la cadena de producción está sujeto a análisis y control detallados, por personal capacitado y competente profesionalmente. Los trabajadores reciben apoyo constante con cursos de capacitación, que permiten un alto nivel profesional de toda la estructura productiva.

En Equipoh.com estamos encantados que forme parte de nuestras marcas.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x700x850mm