



Cocedor de presión a vapor Hobart 305 GTP con generador integrado de alta producción. Equipo profesional diseñado para cocción intensiva hasta 650 raciones/hora, con control digital, autolimpieza y sistema HACCP.

En EquipoH lo recomendamos por su fiabilidad y eficiencia energética.

Ideal para cocinas industriales, colectividades y restauración organizada.

Catálogo de cocedores de presión a vapor industriales

El cocedor de presión a vapor Hobart 305 GTP es una solución diseñada para cocinas profesionales que requieren **alto rendimiento, rapidez y precisión en la cocción.** Con capacidad de hasta 650 porciones por hora y sistema de vapor integrado, permite trabajar con diferentes niveles de presión y temperaturas adaptadas a cada alimento.

*** Características técnicas del HOBART 305 GTP**

- Producción: hasta 650 raciones/hora

- 1 cámara de cocción:
 - 3 bandejas GN 1/1 (hasta 65 mm)
 - 2 bandejas GN 1/1 (hasta 100 mm)
 - 1 bandeja GN 1/1 (hasta 200 mm)
- 3 niveles de presión:
 - Sin presión: 50-99 °C
 - 0,5 bar: aprox. 110 °C
 - 1 bar: aprox. 120 °C
- Pantalla digital de presión y temperatura
- Indicador de tiempo restante
- Sistema de diagnóstico de fallos
- Descongelación automática
- Extractor de vapor con condensador integrado
- Drenaje automático del calderín
- Programa de autolimpieza automática
- Preparado para sonda corazón
- Conexión a sistema de optimización
- Sistema HACCP con memoria y conexión



¿Necesitas un cocedor de presión a vapor compacto pero de uso intensivo?

Si trabajas en una cocina profesional sabes lo que supone gestionar grandes volúmenes en poco tiempo: picos de producción, exigencia de calidad constante y control sanitario. No puedes permitirte equipos lentos ni procesos ineficientes.

Este tipo de cocedor está pensado para quienes buscan **rapidez, repetibilidad y control absoluto**, sin renunciar a la calidad del producto final.



Hobart 305 GTP: rendimiento industrial en formato compacto

Este cocedor combina potencia y precisión. Gracias a su generador de vapor integrado y sus diferentes niveles de presión, puedes adaptar la cocción a cada alimento, reduciendo tiempos y mejorando resultados.

El vapor seco permite mantener el color, textura y nutrientes de los alimentos, algo clave en restauración colectiva y cocina saludable. Además, su sistema de autolimpieza y drenaje automático reduce tiempos de mantenimiento y asegura higiene constante.

Objeción habitual: "Es una inversión alta?"

Sí, pero este tipo de equipos está diseñado para trabajar durante años en condiciones exigentes. Quien lo incorpora en su cocina reduce tiempos, merma y costes operativos desde el primer día.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir el cocedor de presión a vapor que realmente necesitas?

Debes analizar la producción diaria (raciones por hora), el tipo de bandejas GN que utilizas, los picos de trabajo en cocina y el nivel de automatización que necesitas. También es clave valorar la eficiencia energética, el sistema de limpieza y la integración con protocolos HACCP según el perfil del responsable de cocina o compras.



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un equipo pensado para profesionales que no pueden fallar. Sabemos cómo trabaja este tipo de maquinaria y lo que supone en el día a día. Este cocedor soluciona problemas reales: tiempos largos, falta de control y mantenimiento complejo. Es una inversión segura para colectividades, hospitales, colegios y restauración organizada.

!!! Sobre el fabricante

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.

¿No sabes si este cocedor de presión a vapor se ajusta a tu necesidades? ¡No lo dudes y ponte en contacto con nosotros!

Ficha técnica:



- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600 x 700 x 950 mm