



## 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  
Dimensiones 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