

HOBART

Urządzenie
ciśnieniowo-parowe
Steamer GTP



Leven
Group



GASTRONOMIA

Hotele i restauracje



CATERING

Zaopatrzenie stołówek / Kuchni komercyjnych /
Kantin / Zakładów wyrobów gastronomicznych



ŻYWIENIE ZBIOROWE

Szpitale / Domy opieki / Stołówki / Szkoły





WIELE RYNKÓW
niezliczone wyzwania
1 ROZWIĄZANIE



STEAMER GTP – WSZECHSTRONNE URZĄDZENIE ZAPEWNIAJĄCE IDEALNE EFEKTY OBRÓBKI TERMICZNEJ

Gama urządzeń ciśnieniowo-parowych Stemer HOBART zapewnia urządzenie pasujące do wszystkich potrzeb: od restauracji à la carte po duże obiekty żywienia zbiorowego. Połączenie najlepszych wyników gotowania z niezwykle prostą obsługą, maksymalnym bezpieczeństwem i efektywnością.

MODELE STEAMER

205 GTP

Steamer 205 GTP o pojemności 1 x ½ GN idealnie nadaje się do zastosowania w restauracjach à la carte. Umożliwia w najkrótszym czasie przygotowanie świeżych małych porcji oraz dodatkowo pozwala je także regenerować.



305 GTP

Steamer 305 GTP o pojemności 3 x 1/1 GN jest stosowany często w żywieniu zbiorowym. Dzięki swoim 3 poziomom 1/1 GN gotuje do 650 świeżych porcji na godzinę z dokładnością co do minuty.



2228 GTP

Steamer 2228 GTP o pojemności 2 x ½ GN jest idealny do zastosowania w żywieniu zbiorowym. W dwóch komorach obróbki termicznej o pojemności ½ GN każda można dodatkowo przygotowywać różne potrawy jednocześnie i dokładnie na czas.



COMBI TOWER

COMBI TOWER oferuje dwie techniki obróbki termicznej w jednym urządzeniu. Połączenie pieca konwekcyjno-parowego i pieca ciśnieniowo-parowego daje pojemność do 10 x 1/1 GN, co jest idealnym rozwiązaniem dla kuchni, które muszą przygotować maksymalnie dużo porcji w jak najkrótszym czasie.



DOSKONAŁE WYNIKI GOTOWANIA W KILKA MINUT

ZACHOWANIE SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH

Zmiana wody w parę i związane z tym zwiększenie objętości umożliwia powstanie w komorze obróbki termicznej pieca GTP atmosfery nasyconej pary wodnej, która zapewnia doskonałe przenoszenie ciepła na przygotowywane potrawy. Nasycona para wodna ma duże zalety pod względem przenoszenia gęstości strumienia ciepła w porównaniu do gorącego powietrza lub pary łączonej. Krótszy czas obróbki termicznej oznacza mniejszą utratę substancji odżywczych i zdrową żywność.

ODPOWIEDNIE PRODUKTY SPOŻYWCZE

- Wszystkie gatunki warzyw
- Rośliny strączkowe i ryż
- Makarony i pierożki
- Mięso, które w innej sytuacji musiałyby być gotowane
- Ryby i owoce morza
- Słodkie potrawy takie jak knedle lub kremy
- itp.

ZALETY I KORZYŚCI W SKRÓCIE

- Szybkie i równomierne przygotowywanie różnych ilości dzięki krótkiemu czasowi obróbki termicznej
- Substancje odżywcze, konsystencja, kolor i smak produktów spożywczych są zachowane
- Niskie zużycie energii
- Prosta i bezpieczna obsługa





NAJWIĘKSZA POJEMNOŚĆ

OBRÓBKA TERMICZNA W BARDZO KRÓTKIM CZASIE – BEZ WZGLĘDU NA ILOŚĆ

Steamer przygotowuje większość rodzajów warzyw w 1–3 minut. Dzięki automatycznemu procesowi rozmrażania świeże, chłodzone lub mrożone produkty wymagają takiego samego czasu obróbki termicznej bez względu na ich ilość: niezależnie od tego, czy chodzi o 20 kg, czy 60 kg produktu, artykuły spożywcze pozostają w parowarze przez taki sam czas. 305 GTP wytwarza parę bez ciśnienia już od temp. 50°C w szczelnej, zamykanej od wewnątrz do zewnątrz komorze obróbki termicznej. Poza tym istnieje możliwość obróbki termicznej na suchej parze przy ciśnieniu pół bara w temp. ok. 110°C lub przy ciśnieniu jednego bara w temp. ok. 120°C. Czas obróbki termicznej jest dzięki temu co najmniej czterokrotnie krótszy niż w przypadku pieca konwekcyjno-parowego.

PRZYGOTOWANIE ZDROWEJ ŻYWNOŚCI

Przygotowywana potrawa jest otaczana suchą parą i nie zostaje narażona na wyjąłwienie w gorącej wodzie lub wilgotnej parze. Do tego dochodzi bardzo krótki czas obróbki termicznej. Substancje odżywcze nawet nie mają czasu na wydostanie się z żywności. Konsystencja, kolor i smak zostają w pełni zachowane.



PROSTA OBSŁUGA



URUCHOMIENIE PO NACIŚNIĘCIU PRZYCISKU

Wszystkie Steamery firmy HOBART są wyposażone w przełącznik ciśnienia na pół bara lub jeden bar oraz zaprogramowaną temperaturę. Urządzenie uruchamia się automatycznie po naciśnięciu przycisku i jest gotowe do użycia po około dziesięciu minutach. Drzwiczki urządzenia wysokociśnieniowego obsługuje się szybko i wygodnie. Cylindryczne komory obróbki termicznej wykonane ze stali szlachetnej zapewniają równomierne rozprzodzenie pary i są łatwe w czyszczeniu.

BEZPIECZNE UŻYTKOWANIE

Jeśli urządzenie znajduje się pod ciśnieniem, nie można otworzyć drzwiczek pieca. Unikalny mechanizm blokujący zamyka drzwiczki od wewnątrz i zapobiega przypadkowemu otwarciu, gdy urządzenie pracuje pod ciśnieniem. W związku z tym oparzenie się gorącą parą jest wykluczone. Automatyczny zawór bezpieczeństwa zapobiega powstaniu nadciśnienia w urządzeniu.



OSZCZĘDNOŚĆ



NIEWIELKI NAKŁAD ENERGII

Urządzenie 305 GTP ma przy pełnej mocy wartość przyłączeniową 27,2 kW, która w razie potrzeby może zostać zmniejszona przez naszych monterów z serwisu HOBART do 18 kW. Zużycie energii w izolowanym bojlerze i komorze obróbki termicznej jest wyjątkowo niskie w trybie czuwania. Obróbka termiczna trwa przez kilka sekund lub minut. Dzięki temu GTP pracuje dziennie tylko od dwóch do trzech godzin, zamiast od ośmiu do dziesięciu godzin, jak inne (porównywalne) urządzenia.

EKONOMIA I EKOLOGIA

W Steamerach ciśnieniowo-parowych firmy HOBART posiłki przygotowywane są pięć razy szybciej i przy ułamku energii wymaganej w przypadku konwencjonalnego gotowania – do przygotowania 1 kg ryżu potrzeba zaledwie 0,34 kW. Zintegrowany mechanizm usuwania oparów zapewnia przyjemnie chłodne środowisko pracy poprzez automatyczne skraplanie oparów na końcu cyklu gotowania.



COMBI TOWER

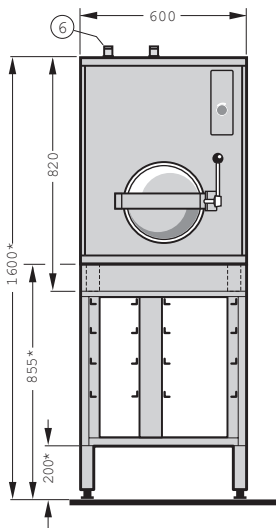
Oszczędność miejsca i czasu dzięki COMBI TOWER. Połączenie pieca ciśnieniowo-parowego i pieca konwekcyjno-parowego spełni wszelkie oczekiwania – na zaledwie 1 m² zajmowanej powierzchni. To unikalne na rynku rozwiązanie jest dostępne w 4 wersjach, różniących się między innymi pojemnością. Do wyboru jest piec konwekcyjno-parowy z półkami na 6 lub 10 miejsc, który można połączyć z piecem ciśnieniowo-parowym 205 GTP albo 305 GTP.

Piec konwekcyjno-parowy COMBI z 6 metodami obróbki termicznej jest wszechstronnym urządzeniem produkcyjnym, optymalnie przystosowanym do przyrządzania zapiekanek, pieczywa lub mięsa. COMBI gwarantuje równomierną obróbkę termiczną w precyzyjnie regulowanej niskiej temperaturze i jednolite rumienienie produktów.

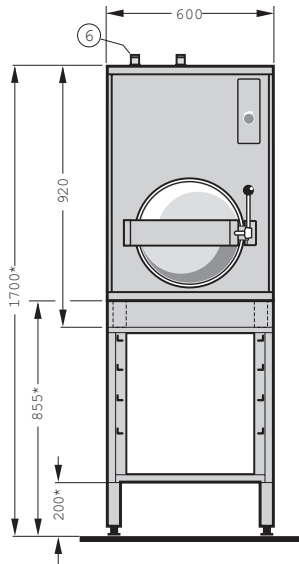


WYMIARY

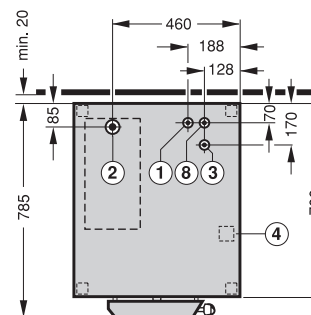
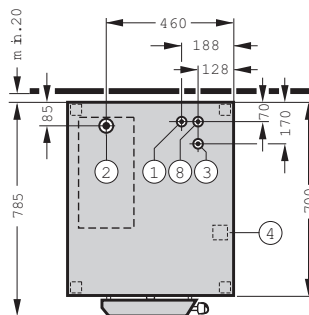
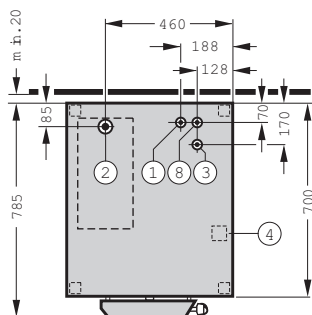
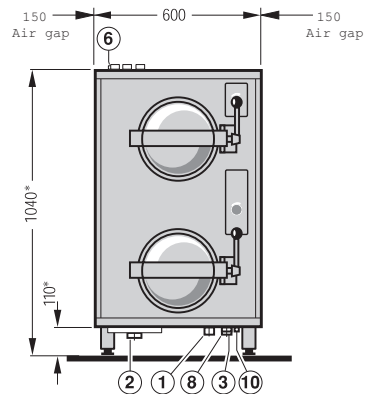
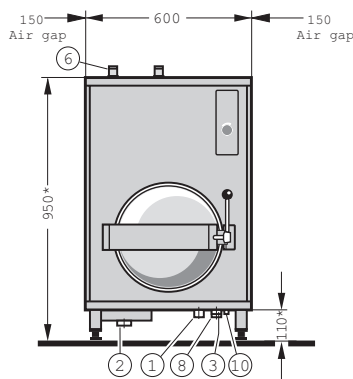
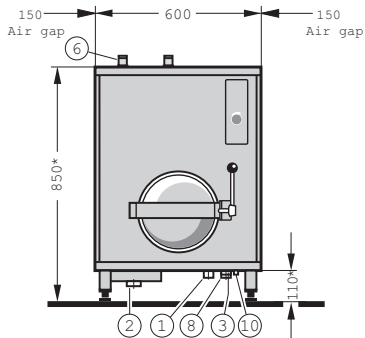
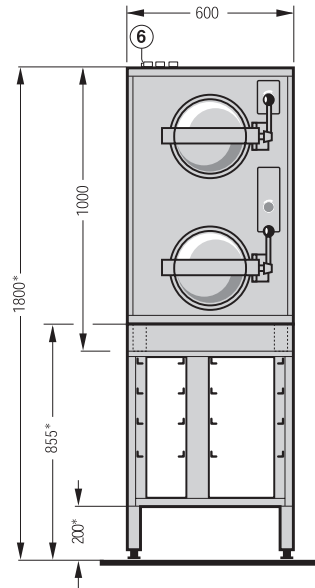
205 GTP



305 GTP



2228 GTP



Regulacja nóżek ± 15 mm

- [1] Przyłącze wody świeżej: R 3/4" (zmiękczonej woda do generatora pary)
- [2] Przyłącze odpływu: R 1"
- [3] Doprowadzenie kabla elektrycznego: M 40
- [4] Przyłącze elektryczne: 400 / 50-60 / 3 / N
- [5] Ujście oparów: $\varnothing 35$ mm
- [8] Przyłącze wody dla mechanizmu usuwania oparów: R 3/4"
- [10] Przyłącze wyrównania potencjałów: M 8

WYPOSAŻENIE

MODELE

205 GTP / 305 GTP / 2228 GTP

3 RÓŻNE STOPNIE CIŚNIENIA

bez ciśnienia	•
0,5 bar	•
1 bar	•

ZALETY WYPOSAŻENIA

Automatyczne rozmrażanie	•
Mechanizm usuwania oparów	•
Automatyczne opróżnianie bojlera po zakończeniu pracy	•
Program automatycznego czyszczenia mechanizmu usuwania oparów	•
Całkowita izolacja komory obróbki termicznej i generatora pary	•
Regulator poziomu wody ze wskaźnikiem	•
W pełni elektroniczna kontrola wprowadzania czasu	•
Autodiagnostyka z wyświetlaniem błędów	•
Cyfrowe wyświetlanie ciśnienia w komorze	•
Dystrybutor pary w kształcie gwiazdy	•
Zmienny program niskotemperaturowy 60°C – 99°C, regulowany bezstopniowo	•
Elektronika przygotowana do gotowania z czujnikiem temperatury rdzenia produktu	•
Styki bezpotencjałowe do połączenia z systemem optymalizacji wydajności	•

- w standardzie



DANE TECHNICZNE

MODELE	205 GTP	305 GTP	2228 GTP
PORCJE	400/h	650/h	600/h
POJEMNIKI GN	1x 1/2 GN – 138 mm	Trzy warianty: 3x 1/1 GN do maks. 65 mm 2x 1/1 GN do maks. 100 mm 1x 1/1 GN do maks. 200 mm	2x 1/2 GN – 200 mm
MOC ŁĄCZNA WARTOŚĆ PRZYŁĄCZENIOWA			
Fabrycznie	18,2 kW 3 x 32 A	27,2 kW 3 x 50 A	27,2 kW 3 x 50 A
Z możliwością adaptacji	9,2 kW 3 x 16 A	18,2 kW 3 x 32 A	18,2 kW 3 x 32 A
Napięcie	400 / 50 / 3 / N / PE	400 / 50 / 3 / N / PE	400 / 50 / 3 / N / PE
PRZYŁĄCZE ZMIĘCZONEJ WODY do parowara	R3/4"	R3/4"	R3/4"
PRZYŁĄCZE ODPLYWU	R1"	R1"	R1"
PRZYŁĄCZE ZASILANIA	M 40	M 40	M 40
UJŚCIE OPARÓW	Ø 35 mm	Ø 35 mm	Ø 35 mm
PRZYŁĄCZE WODY dla mechanizmu usuwania oparów (woda twarda)	R3/4"	R3/4"	R3/4"
PRZYŁĄCZE wyrównania potencjałów	M 8	M 8	M 8
WYMIARY			
Szerokość / głębokość / wysokość	600 / 785 / 850 mm	600 / 785 / 950 mm	600 / 785 / 1 040 mm
Wysokość z podstawą	1 600 mm	1 700 mm	1800 mm

* Aby uzyskać najlepsze wyniki przy twardości wody powyżej 3°dH, zaleca się częściową demineralizację (Hydrolime Steam).

PRODUKT (świeży)	ZUŻYCIE PRĄDU (w kWh)			WODA (W L) do procesu obróbki termicznej			CZAS (w min. przy 1 barze)		
	konwen.	HOBART	Różn.	konwen.	HOBART	Różn.	konwen.	HOBART	Różn.
Ziemiaki 8 kg (ćwiartki)	2,5	0,5	2,0	8,0	0,5	7,5	40,0	8,0	32,0
Marchew 2 kg (w plasterkach)	1,0	0,15	0,85	3,0	0,3	2,7	20,0	2,0	18,0
Kalafior 2 kg (rózyczki)	1,0	0,15	0,85	4,0	0,4	3,6	25,0	2,0	23,0
Fasola 5 kg (głęboko mrożona)	1,8	0,25	1,55	5,0	0,8	4,2	30,0	2,5	27,5
Kalarepa 3 kg (w kawałkach)	1,1	0,2	0,9	4,0	0,4	3,6	25,0	2,0	23,0
Warzywa 0,8 kg (pokrojone w słupki)	0,8	0,1	0,7	1,5	0,2	1,3	10,0	1,0	9,0
Brokuły, 2 kg	1,0	0,2	0,8	4,0	0,4	3,6	20,0	3,0	17,0
Mieszanka warzyw 4 kg (głęboko mrożone)	1,8	0,25	1,55	5,0	0,8	4,2	30,0	2,0	28,0
Ryż 3 kg (surowy)	1,8	0,6	1,2	8,0	0,7	7,3	30,0	9,0-10,0	20,0
30 jaj (na miękko)	0,8	0,3	0,5	5,0	0,5	4,5	10,0	3,0-4,0	6,0
Łosoś 2,5°kg (w porcjach)	1,3	0,3	1,0	2,0	0,2	1,8	15,0	3,0-4,0	11,0
Sola 3°kg (roladki)	0,8	0,2	0,6	1,5	0,2	1,3	10,0	1,5-2,0	8,0
4 pstrągi	1,1	0,3	0,8	5,0	0,2	4,8	15,0	3,0-4,0	11,0
OSZCZĘDNOŚCI	16,8	3,5	13,3	56,0	5,6	50,4	280,0	45,5	233,5



EKONOMIA I EKOLOGIA

NIESAMOWITA EFEKTYWNOŚĆ

Steamer oszczędza energię we wszystkich procesach przygotowawczych w Twojej kuchni, ponieważ łączy procesy gotowania i w ten sposób zastępuje wiele pojedynczych urządzeń.

Oprócz wzrostu wydajności, urządzenie punktuje również szybkością, ponieważ z Steamer można gotować potrawy znacznie szybciej niż przy użyciu konwencjonalnych urządzeń kuchennych.

Skrócony czas gotowania oznacza również, że urządzenie pracuje tylko kilka godzin dziennie, co z kolei pozwala zaoszczędzić więcej energii niż porównywalne urządzenia.

Wysoką efektywność energetyczną zapewnia dno patelni o grubości 15 mm, z grubą izolacją, która magazynuje energię nawet po przygotowaniu potrawy i w ten sposób utrzymuje jej ciepło przez długi czas podgrzewania partiami.

Przy podłączonym obciążeniu 22kW (model 1001) lub 33kW (model 1501) Steamer zużywa również mniej energii elektrycznej niż porównywalne urządzenia, jest nawet o 20% bardziej oszczędny niż tradycyjne urządzenia kuchenne.

NISKIE ZUŻYCIE WODY

Dopływ wody jest w pełni automatyczny i precyzyjny, dzięki czemu do przygotowania nie zużywa się więcej wody niż jest to absolutnie konieczne.

Podczas czyszczenia, Steamer automatycznie kieruje brudną wodę do otaczającej go rynny i minimalizuje wysiłek związany z ręcznym czyszczeniem. Dzięki praktycznemu, zintegrowanemu odpływowi z patelni, woda użytkowa odprowadzana jest bezpośrednio i nie ma możliwości jej rozlania.





SERWIS

Serwis Leven Group proponuje kompleksowe rozwiązania serwisowe. Oferujemy pełne wsparcie od montażu po dalsze etapy pracy naszych urządzeń.

W trosce o standardy zapewniamy pomoc techniczną, materiały techniczne, części oraz usługi gwarancyjne i pogwarancyjne. We współpracy z naszymi partnerami gwarantujemy perfekcyjne usługi serwisowe dopasowane indywidualnie dla danej kuchni. Nasze wieloletnie doświadczenie w pracy z urządzeniami gastronomicznymi pozwala na precyzyjne planowanie instalacji i serwisu urządzeń Hobart.

Posiadamy rozbudowaną sieć serwisową w całej Polsce. Pomaga nam w tym optymalnie wyposażony magazyn części zamiennych do wszystkich urządzeń w tym patelni Hobart.

Cyklicznie prowadzimy szkolenia eksploatacyjne i serwisowe z urządzeń dla naszych Dealerów i użytkowników, które odbywają się w centrum szkoleniowym Leven Group w naszej siedzibie w Sadach.

Nasze niepodważalne atuty to:

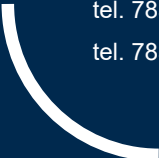
- Centrum szkoleniowe Leven Group,
- Części zamienne dostępne w magazynie w Polsce
- Sieć wysoko wykwalifikowanych i regularnie szkolonych serwisantów i partnerów serwisowych w całej Polsce,
- Wieloletnie doświadczenie,
- Wyszkolona i wysoce wyspecjalizowana załoga



NOTATKI

Leven Group Sp. z o.o.

Leven Group Sp. z o.o.
62-080 Sady k. Poznania
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl
www.levengroup.pl



tel. 785 051 870
tel. 785 053 320