

HOBART

GARTECHNIK

TROCKENDAMPF-SCHNELLGARER **GTP**



650 PORTIO



NEN

1 STUNDE

HOBART

HÖCHSTLEISTUNGEN IN IHRER KÜCHE

Wir von HOBART sind stolz, Ihnen absolut zuverlässige, innovative und qualitativ hochwertige Maschinen für Ihre Küche zu liefern. Diese haben wir so entwickelt und gebaut, damit Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags bestens meistern können.

Let's make it happen!



HOBART

VIELE BRANCHEN

unzählige Herausforderungen

1 LÖSUNG



GASTRONOMIE

Bistro & Cafe /
Hotel & Restaurant



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Krankenhaus / Alten- & Pflegeheim /
Kantine / Schule & Mensa



FLEISCHEREI

Metzgerei / Industrielle Fleischverarbeitung





DER GTP – EIN ALLESKÖNNER FÜR PERFEKTE GARERGESNISSE

**Die Palette der Trockendampf-Schnellgarer
von HOBART bietet das passende Gerät für jeden Bedarf:**

vom à la Carte Restaurant mit 50 Plätzen bis zum 600-Betten-Krankenhaus.
Profitieren Sie von besten Kochergebnissen im Handumdrehen und besonders
einfacher Bedienung bei maximaler Sicherheit und höchster Flexibilität.

DIE MODELLE

WIR HELFEN IHNEN BEI DER ENTSCHEIDUNG!

205 GTP

Der Trockendampf-Schnellgarer 205 GTP ist mit einer Kapazität von 1 x ½ GN perfekt für den Einsatz in kleinen à la Carte Restaurants geeignet. Kleinere Mengen können in kürzester Zeit frisch gekocht, nachproduziert oder regeneriert werden.



305 GTP

Der mittelgroße Trockendampf-Schnellgarer 305 GTP wird häufig im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt. Mit seinen 3 x 1/1 GN Einschüben kocht er bis zu 650 Portionen pro Stunde frisch und minutengenau.



2228 GTP

Das große Modell 2228 GTP ist ideal für den Einsatz in der Systemgastronomie geeignet. Mit seinen zwei Garräumen mit je ½ GN Fassungsvermögen können unterschiedliche Speisen parallel und auf den Punkt genau nachproduziert werden.



COMBI TOWER

Der COMBI TOWER liefert zwei Gartechniken in einer Einheit. Die Kombination aus Heißluftdämpfer und Trockendampf-Schnellgarer bietet eine Kapazität von bis zu 10 x 1/1 GN und eignet sich perfekt für diejenigen, die große Mengen in kurzer Zeit zubereiten möchten.



HOBART



PERFEKTE KOCHERGEBNISSE IN MINUTENSCHNELLE

NÄHRSTOFFERHALT

Die Verdampfung des Wassers und die damit verbundene Volumenzunahme lässt im Garraum des GTP eine Atmosphäre aus gesättigtem Wasserdampf entstehen, die für eine hervorragende Wärmeübertragung auf das Gargut sorgt. Gesättigter Wasserdampf weist hinsichtlich der übertragbaren Wärmestromdichte große Vorteile im Vergleich zu Heißluft oder Kombidampf auf. Kürzere Garzeit heißt weniger Nährstoffverlust und gesunde Lebensmittel.

GEEIGNETE LEBENSMITTEL

- Alle Gemüsearten
- Hülsenfrüchte und Reis
- Teigwaren und Knödel
- Fleisch, welches ansonsten gekocht werden würde
- Fisch und Meeresfrüchte
- Süßspeisen wie Germknödel oder Crèmes
- uvm.

IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- Schnelle und gleichmäßige Zubereitung unterschiedlicher Mengen durch kurze Garzeiten
- Nährstoffe, Konsistenz, Farbe und Geschmack der Lebensmittel bleiben erhalten
- Niedriger Energieverbrauch
- Einfache und sichere Bedienung



HÖCHSTE KAPAZITÄT

GAREN SIE IN SEHR KURZER ZEIT – EGAL WELCHE MENGE

Im Hochdruck-Dampfgarer brauchen die meisten Gemüsesorten zwischen einer und drei Minuten. Dank der Auftau-Automatik brauchen frische, gefrorene oder angetaute Produkte die gleiche Garzeit, ebenso wie unterschiedliche Mengen: ob 20 kg oder 60 kg eines Produkts, die Lebensmittel bleiben für die gleiche Zeit im Dampfgarer. Der 305 GTP dämpft ohne Druck bereits ab 50 °C in einem luftdichten, von innen nach außen geschlossenen Garraum. Außerdem besteht die Möglichkeit, mit einem halben Bar Druck bei ca. 110 °C oder mit einem Bar bei ca. 120 °C in trockenem Dampf zu garen. Die Garzeiten sind dadurch mindestens viermal kürzer als bei einem Kombidämpfer.

BEREITEN SIE GESUNDE LEBENSMITTEL ZU

Das Gargut wird von Trockendampf umhüllt und ist nicht dem Auslaugen in heißem Wasser oder feuchtem Dampf ausgesetzt. Hinzu kommt die sehr kurze Garzeit. Die Nährstoffe haben gar nicht die Zeit, aus den Lebensmitteln herauszutreten. Konsistenz, Farbe und Geschmack bleiben komplett erhalten.



EINFACHE BEDIENUNG



SICHERE ANWENDUNG

Wenn das Gerät unter Druck steht, kann die Tür des Trockendampf-Schnellgarers nicht geöffnet werden. Ein einzigartiger Verriegelungsmechanismus schließt die Tür von innen und verhindert ein versehentliches Öffnen, während das Gerät mit Druck arbeitet. Somit ist ein Verbrühen durch heißen Dampf ausgeschlossen. Ein automatisches Sicherheitsventil verhindert Überdruck im Gerät.

START AUF KNOPFDRUCK

Alle Trockendampf-Schnellgarer von HOBART haben eine programmierbare Temperatursteuerung und einen Druck-Wahlschalter für ein halbes oder ein Bar. Auf Knopfdruck startet die Maschine selbsttätig und ist nach ungefähr zehn Minuten einsatzbereit. Die Türen des Hochdruck-Garers sind schnell und komfortabel zu bedienen. Die zylinderförmigen Edelstahl-Garkammern sorgen für eine gleichmäßige Verteilung des Dampfes und sind leicht zu reinigen.



HOHE WIRTSCHAFTLICHKEIT



GERINGER ENERGIEAUFWAND

Der 305 GTP hat bei voller Leistung einen Anschlusswert von 27,2 kW, welcher bei Bedarf durch unsere HOBART Service-Monteure auf 18 kW reduziert werden kann. Der Energieverbrauch des isolierten Boilers und der Garkammer sind im Standby-Modus äußerst gering. Die Garzeiten bewegen sich im niedrigen Sekunden- bzw. Minutenbereich. Dadurch arbeitet der GTP nur zwei bis drei Stunden am Tag, anstatt acht bis zehn Stunden wie andere (vergleichbare) Geräte.

ÖKONOMISCH & ÖKOLOGISCH

Mit dem HOBART Trockendampf-Schnellgarer bereiten Sie Speisen in einem Fünftel der Zeit und mit einem Bruchteil des Energieaufwands herkömmlicher Verfahren zu – es werden nur 0,34 kW verbraucht, um ein Kilogramm Reis zu kochen. Die integrierte Abdampfvernichtung sorgt für ein angenehmes kühles Arbeitsumfeld indem der Wrasen automatisch am Ende des Kochzyklus kondensiert wird.





COMBI TOWER

Gewinnen Sie Platz und Zeit mit dem COMBI TOWER. Mit der Kombination aus Trockendampf-Schnellgarer und Heißluftdämpfer werden alle Erwartungen auf nur 1 m² erfüllt. Diese am Markt einzigartige Lösung ist in 4 verschiedenen Varianten erhältlich, die sich unter anderem in ihrem Fassungsvermögen unterscheiden. Der Heißluftdämpfer kann mit einem 6er oder 10er Einschub gewählt werden und mit dem Trockendampf-Schnellgarer 205 GTP oder 305 GTP kombiniert werden.

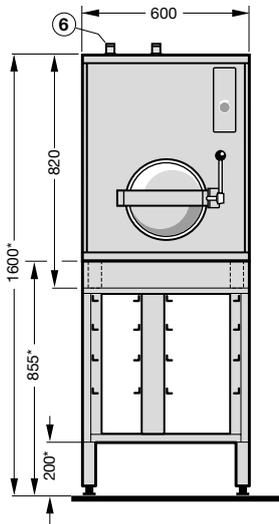
Mit 6 Garmethoden, ist der COMBI Heißluftdämpfer eine vielseitige Produktionsanlage, die bestens für die Zubereitung von Gratins, Backwaren oder Fleisch geeignet ist. Der COMBI garantiert ein gleichmäßiges und gradgenaues Garen mit Niedertemperatur und eine einheitliche Bräunung.



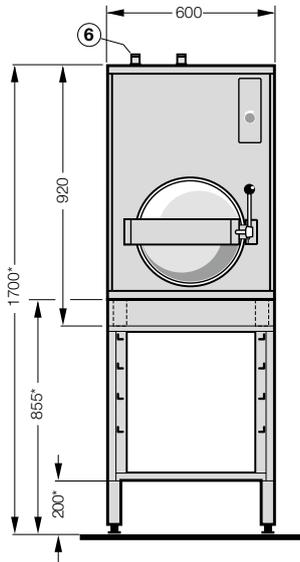


ZEICHNUNGEN

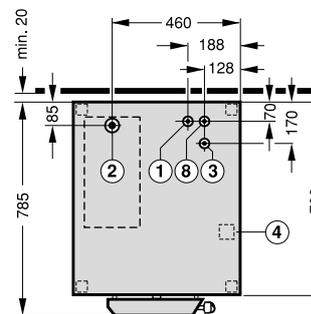
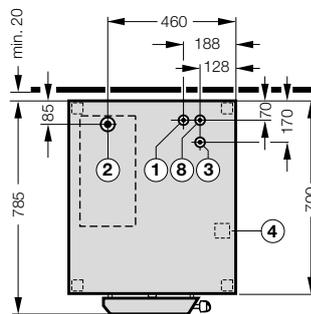
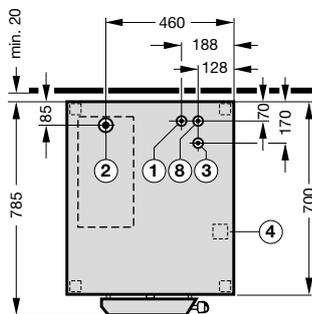
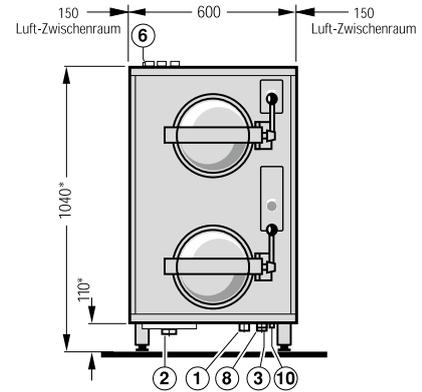
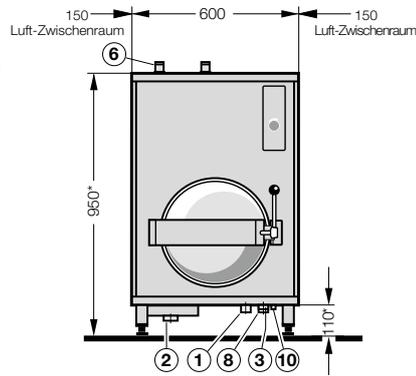
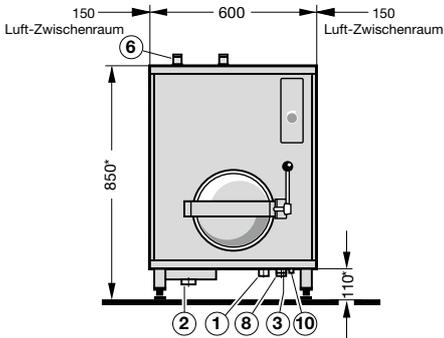
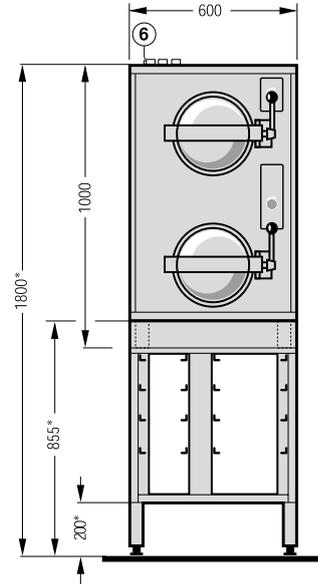
205 GTP



305 GTP



2228 GTP



* +/- 15 mm Fußverstellung

[1] Frischwasseranschluss: R 3/4" (Weichwasser für Dampfgenerator)

[2] Ablaufanschluss: R 1"

[3] Elektr. Kabelzuführung: M 40

[4] Elektroanschluss: 400 / 50-60 / 3 / N

[5] Wrasenabzug: Ø 35 mm

[8] Wasseranschluss für Abdampfvernichter: R 3/4"

[10] Anschluss für Potentialausgleich: M 8

AUSSTATTUNG

MODELLE

205 GTP / 305 GTP / 2228 GTP

3 VERSCHIEDENE DRUCKSTUFEN

Drucklos	●
0,5 bar	●
1 bar	●

AUSSTATTUNGSVORTEILE

Auftau-Automatik	●
Abdampfvernichter	●
Automatische Boilerentleerung nach Betriebsende	●
Selbstreinigungsprogramm des Abdampfvernichters	●
Vollisolierung der Garkammer und des Generators	●
Wasserstandsregler mit Anzeige	●
Vollelektronische Steuerung der Zeiteingabe	●
Selbstdiagnose mit Fehleranzeige	●
Digitale Anzeige des Kammerdrucks	●
Sternförmiger Dampfverteiler	●
Variables Niedertemperaturprogramm 60 – 99 °C, stufenlos einstellbar	●
Elektronik vorgerüstet für das Garen mit Kerntemperaturfühler	●
Potentialfreie Kontakte zum Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage	●

● Inklusive



TECHNISCHE DATEN

MODELLE	205 GTP	305 GTP	2228 GTP
PORTIONEN	400/h	650/h	600/h
GN-SCHALEN	1x 1/2 GN - 138 mm	Drei Varianten: 3x 1/1 GN bis max. 65 mm, 2x 1/1 GN bis max. 100 mm, 1x 1/1 GN bis max. 200 mm	2x 1/2 GN - 200 mm
GESAMTANSCHLUSSWERT			
Werkseitig	18,2 kW 3 x 32 A	27,2 kW 3 x 50 A	27,2 kW 3 x 50 A
Adaptierbar	9,2 kW 3 x 16 A	18,2 kW 3 x 32 A	18,2 kW 3 x 32 A
Spannung	400 / 50 / 3 / N / PE	400 / 50 / 3 / N / PE	400 / 50 / 3 / N / PE
WEICHWASSERANSCHLUSS für Dampfgenerator	R3/4"	R3/4"	R3/4"
ABLAUFANSCHLUSS	R1"	R1"	R1"
ELEKTRISCHE KABELFÜHRUNG	M 40	M 40	M 40
WRASENABZUG	Ø 35 mm	Ø 35 mm	Ø 35 mm
WASSERANSCHLUSS für Abdampfvernichter (Hartwasser)	R3/4"	R3/4"	R3/4"
ANSCHLUSS für Potentialausgleich	M 8	M 8	M 8
ABMESSUNGEN			
Breite / Tiefe / Höhe	600 / 785 / 850 mm	600 / 785 / 950 mm	600 / 785 / 1.040 mm
Höhe mit Untergestell	1.600 mm	1.700 mm	1.800 mm

* Für beste Ergebnisse ist bei Wasserhärten über 3°dH der Einbau einer Teilentsalzung (Hydroline Steam) empfehlenswert.

PRODUKT (Frische)	STROMVERBRAUCH (in kWh)			WASSER (in ltr.) für den Garprozess			ZEIT (in Min. bei 1 bar)		
	konvent.	HOBART	Diff.	konvent.	HOBART	Diff.	konvent.	HOBART	Diff.
8 kg Kartoffeln (geviertelt)	2,5	0,5	2,0	8,0	0,5	7,5	40,0	8,0	32,0
2 kg Karotten (in Scheiben)	1,0	0,15	0,85	3,0	0,3	2,7	20,0	2,0	18,0
2 kg Blumenkohl (Röschen)	1,0	0,15	0,85	4,0	0,4	3,6	25,0	2,0	23,0
5 kg Bohnen (tiefgefroren)	1,8	0,25	1,55	5,0	0,8	4,2	30,0	2,5	27,5
3 kg Kohlrabi (gestiftelt)	1,1	0,2	0,9	4,0	0,4	3,6	25,0	2,0	23,0
0,8 kg Gemüse (Julienne)	0,8	0,1	0,7	1,5	0,2	1,3	10,0	1,0	9,0
2 kg Brokkoli	1,0	0,2	0,8	4,0	0,4	3,6	20,0	3,0	17,0
4 kg Mischgemüse (tiefgefroren)	1,8	0,25	1,55	5,0	0,8	4,2	30,0	2,0	28,0
3 kg Reis (roh)	1,8	0,6	1,2	8,0	0,7	7,3	30,0	9,0-10,0	20,0
30 Eier (weich)	0,8	0,3	0,5	5,0	0,5	4,5	10,0	3,0-4,0	6,0
2,5 kg Lachs (in Tranchen)	1,3	0,3	1,0	2,0	0,2	1,8	15,0	3,0-4,0	11,0
3 kg Seezungen (Röllchen)	0,8	0,2	0,6	1,5	0,2	1,3	10,0	1,5-2,0	8,0
4 Forellen	1,1	0,3	0,8	5,0	0,2	4,8	15,0	3,0-4,0	11,0
EINSPARUNG	16,8	3,5	13,3	56,0	5,6	50,4	280,0	45,5	233,5



DAS UNTERNEHMEN

Wir sind HOBART

HOBART ist Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik und renommierter Hersteller von Gar-, Zubereitungs- und Umwelttechnik. Gegründet 1897 in Troy, Ohio, beschäftigt HOBART heute weltweit über 6.900 Mitarbeiter. Am Produktionsstandort Offenburg, Deutschland, entwickelt, produziert und vertreibt HOBART Spültechnik weltweit. International setzen Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtschiffe, Automobilzulieferer, Forschungszentren und Pharmaunternehmen auf unsere innovativen Produkte, die Spitzenreiter im Bereich Wirtschaftlichkeit und Ökologie sind.

Ein Unternehmen der ITW-Gruppe.

UNSER FOKUS

Innovativ – Wirtschaftlich – Nachhaltig

Das ist unsere Maxime. **Innovativ** zu sein bedeutet für uns, technologisch immer wieder neue Maßstäbe zu setzen, verbunden mit einem echten Kundenerwartungswert. Möglich macht dies ein konzerneigenes Technologiezentrum und ein Innovationszentrum für Spültechnik an unserem Stammsitz in Deutschland. Mit gebündelter Innovationskraft entstehen hier hocheffiziente Produkte, die unsere Stellung als Technologieführer immer wieder bestätigen. **Wirtschaftlich** zu sein bedeutet für uns, Maßstäbe in Bezug auf geringste Betriebskosten und Ressourcenverbräuche zu setzen und den Markt kontinuierlich zu revolutionieren. **Nachhaltig** zu sein bedeutet für uns, ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen und eine nachhaltige Energiepolitik. Dies gilt nicht nur für das Produkt im Einsatz, sondern gesamtumfassend für alle Bereiche des Unternehmens wie Einkauf oder Produktion.



Spültechnik



Gartechnik



Zubereitungs-
technik



Speisereste-
Aufbereitungstechnik

HOBART SERVICE

Kompetent – Schnell – Zuverlässig

HOBART bietet für sämtliche Produkte ein flächendeckendes Service-Netzwerk. Über 200 eigene HOBART Servicetechniker sowie mehr als 1.000 HOBART Servicepartner sind die „wahren“ Spezialisten und überall in Deutschland unterwegs. Mit einem der voll ausgestatteten Service-Fahrzeuge sind sie schnellstens bei Ihnen vor Ort. Wartungs- und Reparaturarbeiten werden von ihnen stets kompetent, schnell und zuverlässig durchgeführt. Durch regelmäßige Schulungen und langjährige Erfahrung verfügen sie über detaillierte Produktkenntnisse und helfen Ihnen, damit Sie sofort wieder problemlos spülen oder kochen können. Gut zu wissen: Mit der Lifetime-Service-Garantie ist zudem die Verfügbarkeit sämtlicher Ersatzteile für die gesamte Lebenszeit Ihrer Maschine garantiert.

HÖCHSTLEISTUNGEN

In Ihrer Küche

Wir von HOBART sind stolz, Ihnen absolut zuverlässige innovative und qualitativ hochwertige Maschinen für Ihre Küche zu liefern. Diese haben wir so entwickelt und gebaut damit Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags bestens meistern können.

Let's make it happen!

HOBART

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

HOBERT GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Tel.: +49 781 600-0 | info@hobart.de
www.hobart.de



Werkskundendienst +49 800 600 1313
für Österreich +43 820 240 599

Zentraler Verkauf +49 180 300 0068

SCHWEIZ

GEHRIG GROUP AG

Bäulerwisenstrasse 1 | 8152 Glattbrugg
Tel.: +41 43 211 56-56
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

FRANCE

COMPAGNIE HOBERT

ZI PARIS EST - Allée du 1er Mai - B.P. 68
77312 MARNE LA VALLEE Cedex 2
Téléphone: +33 1 64 11 60 00
contact@hobart.fr
www.hobart.fr

UNITED KINGDOM

HOBERT UK

Southgate Way | Orton Southgate
Peterborough | PE2 6GN
Phone: +44 844 888 7777
customer.support@hobartuk.com
www.hobartuk.com

BELGIUM

HOBERT FOSTER BELGIUM

Industriestraat 6 | 1910 Kampenhout
Phone: +32 16 60 60 40
sales@hobart.be
www.hobart.be

NEDERLAND

HOBERT NEDERLAND B.V.

Pompmolenlaan 12 | 3447GK Woerden
Tel.: +31 348 46 26 26
info@hobart.nl | www.hobart.nl

NORGE

HOBERT NORGE

Gamle Drammensvei 120 A | 1363 HØVIK
Tel.: +47 67 10 98 00
post@hobart.no | www.hobart.no

SVERIGE

HOBERT SCANDINAVIA APS

Varuvägen 9 | 125 30 Älvsjö
Tel.: +46 8 584 50 920
info@hobart.se | www.hobart.se

DANMARK

HOBERT SCANDINAVIA APS

Håndværkerbyen 27 | 2670 Greve
Tel.: +45 43 90 50 12
salg@hobart.dk | www.hobart.dk

AUSTRALIA

HOBERT FOOD EQUIPMENT

Unit 1/2 Picken Street | Silverwater NSW | 2128
Tel.: +61 2 9714 0200
www.hobartfood.com.au

SPAIN

HOBERT ESPAÑA

DIVISION DE ITW ESPAÑA, S.L.U.

Ctra de Ribes KM 31,7
08520 Les Franqueses del Vallés, Barcelona
Phone +34 938 605 020
info@hobart.es | www.hobart.es

KOREA

HOBERT KOREA LLC

7th Floor | Woonsan Bldg | 108 | Bangi-dong
Songpa-gu | Seoul 138-050
Phone: +82 2 34 43 69 01
contact@hobart.co.kr
www.hobart.co.kr

JAPAN

HOBERT (JAPAN) K.K.

Suzunaka Building Omori
6-16-16 Minami-Oi | Shinagawa-ku | Tokyo 140-0013
Phone: +81 3 5767 8670
info@hobart.co.jp | www.hobart.co.jp

SINGAPORE

HOBERT INTERNATIONAL (S) PTE LTD

158 | Kallang Way | #06-03/05
Singapore 349245
Phone: +65 6846 7117
enquiry@hobart.com.sg
www.hobart.com.sg

THAILAND

HOBERT (THAILAND)

43 Thai CC Tower Building | 31st FL
Room No. 310-311 | South Sathorn Rd.
Yannawa | Sathorn | Bangkok | 10120
Phone: +66 2 675 6279 81 | enquiry@hobartthailand.com
www.hobartthailand.com

OTHER COUNTRIES

HOBERT GMBH

Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg | Germany
Phone: +49 781 600-2820
info-export@hobart.de
www.hobart-export.com

Die Angaben in diesem Dokument beruhen auf dem Stand 12/2024. Technische Änderungen oder Änderungen der Ausführung bleiben vorbehalten.

The details given in this document are correct as of 12/2024. We reserve the right to technical or design modifications.

Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont conformes à la mise à jour de 12/2024. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

