|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **1** | **TOWER mit Tockendampf-Schnellgarer 305GTP HT3061E** |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Gesamtpreis (Netto)**  | **€** |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
|  |
| Elektrisch betriebener Heißluftdämpfer zum Backen, Dämpfen, Braten, Regenerieren und Niedertemperaturgaren. |
|  |
| Kombidämpfer | elektrisch |
| Kapazität | 6 Einschübe 1/1 GN mit 83mm Schienenabstand |
| 6 Betriebsarten |  |
| - Gesättigter Dampf | bei 98°C |
| - Niedertemperatur Dampf | von 30°C - 97°C |
| - Überhitzter Dampf | von 99°C -105°C |
| - Heißluft | von 0°C - 250°C |
| - Kombidampf | von 30°C - 250°C (mit einstellbarer Feuchteregulierung von 0-100%) |
| - Regenerieren |  |
|  |  |
|  |  |
| • Trockendampf-Schnellgarer: wie Trockendampf-Schnellgarer Modell 205GTP• 1 Garkammer für 1/2GN bis max. 138 mm tief • 3 Druckstufen:–– Drucklos: 50°C - 99°C–– 0.5 bar: ca. 111°C–– 1 bar: ca. 121°C |
|  |
| **Bestes Garergebnis** |
| **AIR CONTROL**• Auto Reverse Lüfter: Stufenlos einstellbares Lüfterrad sorgt für perfekte Gleichmäßigkeit des Garergebnisses (Geschwindigkeit des Lüfterrads von 0 – 100% einstellbar)• 3 Lüfter in den Standgeräten COMBI sorgen für eine gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung im Garraum• Entfeuchtung des Garraums durch Lüfterklappe• Cool-Down Funktion ermöglicht schnellen Wechsel der Betriebsarten• Durchlässiges Schutzgitter vor dem großen Lüfterrad ermöglicht gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung im Garraum• Durch die Positionierung des Lüfterrads an der Rückseite des Garraums findet die Hitze schnell ihren Weg zum Gargut |
| **Einfachste Bedienung** |
| **Einfach und komfortabel**Schnelle Betriebsbereitschaft durch einfachste Bedienung• Das Bedienfeld ist einfach und intuitiv• Komfortables Panoramafenster• Sichere und ergonomische Beladung durch Quereinschub |
| **Alles im Blick**Das Panoramafenster und die LED-Innenbeleuchtung bieten eine Übersicht auf einen Blick – auch aus der Ferne – auf die Lebensmittel und deren Garpunkt im Kombidämpfer. Und das alles ohne die Tür zu öffnen. |
| **Ergonomie und Sicherheit**Der Quereinschub des HOBART COMBI ermöglicht Ihnen eine einfache Handhabung und rückenschonende Beladung durch leichteres und sicheres Tragen der GN-Behälter. |
| **Ohne Mühen oder Erklärungen**Der Glas-Touchscreen ist spielerisch einfach und leicht zu bedienen. Starten Sie das Kochen mit einem Knopfdruck! |
| **Reproduzierbare garantierte Ergebnisse**Sie können bis zu 99 persönliche Rezepte programmieren! Die Anzeigen können Sie nach Wunsch über die integrierte Bibliothek einrichten: entweder als Text oder als Fotos. Eine spezielle Software für die Rückverfolgung ermöglicht die Datenerfassung, ein Kochvorgang nach dem anderen, Tag für Tag, für schnellere Lesbarkeit in Kurven dargestellt.  |
|  |
| **Einfache und schnelle Prozesse** |
| **Schnelligkeit des Kochens, Einsatzbereitschaft des Kombidämpfers**• Kein langes Aufheizen eines Boilers dank modernster Einspritztechnologie.• CoreControl mit unmittelbarem Temperaturanstieg (ein Grad pro Sekunde) regelt automatisch eine schnelle Anpassung an die gewünschte Temperatur und an die Menge des Gargutes. Das ersetzt das Warten zwischen zwei Garvorgängen.• Zeitersparnis durch die Kombination von unterschiedlichen Garmethoden (bis zu 6 Schritte pro Rezept).• JetControl kühlt den Garraum mit geschlossener Tür bei Bedarf schnell ab – mit Wasser oder Luft. Es gibt keine Dampf- oder Hitzebelästigung in Ihrer Küche. |
| **Sauber und wirtschaftlich**Mit dem CoreControl reduziert der Ofen automatisch seine Heizleistung nach Erreichen der fest eingestellten Solltemperatur und mindert damit den Verbrauch um ein Drittel.Die Kombinationen der Garmethoden gepaart mit einer hohen Temperaturgenauigkeit vermindern den Energieverlust.Die direkte Dampfeinspritzung vermeidet den unnötigen Verbrauch von Wasser und Strom. Es ist kein langes Vorheizen des Kombidämpfers nötig, somit kein Mehrverbrauch an Energie im Stand-by-Modus. |
|  |
| **Außergewöhnliche Zuverlässigkeit & Langlebigkeit** |
| **Sicheres Arbeiten durch Selbstdiagnose-System**TWIN CONTROLBei einem Display-Ausfall wird der Garvorgang durch automatisches Umschalten auf Heißluft bei 180°C zu Ende geführt. Sollte das Touch Display einmal streiken, ist die Geräteregulierung über den Drehknopf auch weiterhin möglich. Automatische Diagnose der Wasserqualität: der Kombidämpfer zeigt an wenn die Wasserqualität sinkt. Der HOBART COMBI zeigt an, wenn der Wasserfilter ausgetauscht werden muss.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Abmessungen** | **in [mm]** |
| Gesamtbreite | 920 |
| Tiefe | 846 |
| Höhe | 899 |
| Schienenabstand | 83 |
|  |  |
| **Leistungen** |  |
| maximale Kapazität | 6 x 1/1 GN |
|  |  |
| **Anschlusswerte** |  |
| GesamtanschlusswertWerkseitig | GTP:27,2 kW | 38,5 ACOMBI:9,3 KW | 14,3 A |
| Elektrische Kabelzuführung | 400/50/3/N/PE(M40+M32) |
| Frischwasseranschluss (1) | 2 x G 3/4" |
| Ablaufanschluss (2) | G 1 1/2" |
| Elektrische Kabelzuführung (3) | 400/50/3/N/PE(M40+M32) |
| Ansaugschlauch für Reiniger (4) | 2000 mm |
| Anschluss Potentialausgleich (5) | M5 |
| Entlüftung (6) | Ø = 35 mm |
| Wrasenabzug (7) | Ø = 70 mm |
|  |  |
| **weitere Details** |  |
| Fließdruck | 1,5-6 bar |
| Empfohlene Wasserhärte | 0° - 3° d |
| Geräuschentwicklung | 70 dB (A) |
| Gewicht (mit /ohne Verpackung) | 110 kg |
| Spritzschutzart | IP25 |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **Testen Sie jetzt: HOBART Hygienelinie HYLINE – Konzeptlösung für ein optimales Spülergebnis** |
|  |
|  | **Hygienelinie HYLINE** |
|  Bestes Spülergebnis Hochwertige Produktrezepturen Höchste ErgiebigkeitEinfachste Bedienung Eindeutige Behältermarkierung |  Auf HOBART Spülmaschinen Ökonomisch und effizientSparsam im VerbrauchEinfache Handhabung und DosierungKeine Ausfallzeiten durch Verwechslung |

|  |
| --- |
| **Gläserreiniger | Bistroreiniger | Universalreiniger | Aluminiumreiniger |Gläser- und Universalklarspüler**Die HOBART Hygienelinie HYLINE erhalten Sie beim Fachhandel. Genaue Informationen finden Sie auf www.hobart.de unter der Rubrik „Händler“. Gerne können Sie sich unter 0180.300 00 68 oder hyline@hobart.de direkt an HOBART wenden.  |
| **Die perfekte Küchenausstattung mit HOBART** |
|  |
|  | **GARTECHNIK** |  | **ZUBEREITUNGSTECHNIK** |
|  HeißluftdämpferTrockendampf-Schnellgarer |  UniversalküchenmaschinenPlanetenrührmaschinenPassier- und PürierturbineSahnebläser |
|  | **UMWELTTECHNIK** |  | **SERVICE** |
| EcoloBivatec | HOBARTWerkskundendienst |