

HOBART

HOBART - REVOLUCIJA U PRANJU POSUĐA



Viktor Reh, HOBART-ov menadžer prodaje za Istočnu Evropu, održao je sažetu prezentaciju novih proizvoda iz linije mašina za pranje posuđa i čaša, a šefovi Markus Brandi, oficijelni HOBART-ov kuvar i Damir Tomljanović, jedan od najpoznatijih regionalnih šefova i sudija iz MASTERCHEF HR, su prisutnima, uz praktične primere kroz pripremanje i degustaciju hrane, otkrili sve mogućnosti i pogodnosti kuvanja uz pomoć HOBART-ovih uređaja.

TLW - SISTEM PRANJA NA DVA NIVOVA

Nova mašina za pranje posuđa na dva nivoa (TLW) je jedinstvena na tržištu i radi se o najnovijoj inovaciji iz HOBART-a.

Njihov slogan „Ponekad duplo nema smisla. Ponekad ima“, jasno govori o čemu je ovde reč. TLW sa dodatnim odeljkom pranja vam omogućava dva ciklusa pranja koji se mogu odvijati istovremeno ali i zasebno. Povećan kapacitet nudi veliki potencijal za rasterećenje kuhinje i pranje tiganja i šerpi u kratkim vremenskim segmentima, dok se gornji deo mašine ne napuni za pranje. Sve inovacije koje su ugrađene u ovu mašinu donose vam 50% uštede vremena, električne

energije i smanjenu potrošnju vode na istu količinu opranog posuđa.

FP/FX - PODPULTNE MAŠINE ZA PRANJE POSUĐA SA INTEGRISANIM SUŠENJEM

Sa potrošnjom od samo 1 litra vode HOBART FP i FX mašine su najekonomičnije na tržištu. Kako bi pranje posuđa učinili još praktičnijim HOBART je proizveo mašine bez pare pri otvaranju vrata, kao i prepoznavanje unosa prljavštine, te automatski prilagođavaju količinu

ispiranja. Uz pomoć sistema dualne korpe udvostručuje se kapacitet pranja te se time štedi do 50% troškova, a izuzetno je laka za rukovanje jer su sve važne funkcije integrisane u jednom dugmetu, a TOP-DRY sistem sušenja koristi vlažan vazduh iz pranja i pretvara ga u vrući, suvi vazduh te nema dodatne potrošnje energije.

PREMAX GP/FP – PRANJE AMBALAŽE ZA VIŠEKRATNU UPOTREBU

Još jedan od noviteta lansiranih od strane HOBART-a je program za pranje čaša, flaša i posuđa od različitih materijala za višekratnu upotrebu. PREMAX GP/FP garantuje čisto, a jedinstvena inovacija u vidu TOP-DRY sistema vam garantuje maksimalno suvo posuđe što je do sada bilo nezamislivo, a svo oprano posuđe se može odmah posložiti i koristiti.





HOBART ZA PAMETNO I EFIKASNO KUVANJE



PRECIPAN – VIŠENAMENSKI UREĐAJ

HOBART PRECIPAN je novi multifunkcionalni tiganj koji obezbeđuje visokoeffikasnu i brzu pripremu raznih jela u profesionalnim kuhinjama. Kuvanje, grilovanje, dinstanje, prženje, kuvanje na pari, u vodi ili pod pritiskom, ovaj uređaj je zamena za mnoge aparate i mnogo više od toga. Sve to je u jednom, bržem i efikasnijem, uređaju, sa kapacitetom od 100 litara, u kojem možete pripremiti do 200 porcija, i od 150 litara, za do 500 porcija.

Tokom praktičnog dela prezentacije smo se uverili koliko je lako rukovanje ovim uređajem koji omogućava intuitivni koncept kuvanja. PRECIPAN ima snažnu i preciznu isporuku energije, te je, u zavisnosti od veličine, podeljen u dve ili tri zone kuvanja koje se mogu kontrolisati nezavisno jedna od druge. Tako možete u isto vreme pržiti, kuvati testeninu ili održavati jelo toplim, a možete koristiti samo jednu grejnu zonu, dok druge dve ne troše energiju.

205 GTP- KUVANJE NA PARI POD VISOKIM PRITISKOM

Proizvod koji je, čini se, fascinirao sve prisutne, bio je 205 GTP u četiri modela, prilagođena različitim kapacitetima ugostiteljskog objekta. Predstavljen je osnovni model, pogodan za a la carte restorane do 50 sedećih mesta. U GTP komori za kuvanje, hrana je pod pritiskom okružena suvom parom, te se na taj način do pet puta smanjuje vreme kuvanja u odnosu na druge konvencionalne metode. Ukoliko se odlučite za GTP steam cooker, potrebno je da znate da će ovaj uređaj za 2 do 3 sata rada zameniti opremu koja će za taj isti posao raditi osam do deset sati. U vreme kada je zdrava hrana postala imperativ sve većem broju gostiju, ovaj cooker je i na tom polju dominantniji u odnosu na ostale uređaje, te je, zbog toga, u širem delu Evrope, nezamenjiv. Namirnice su okružene suvom parom te ne gube hranljive sastojke, sačuvavaju boju i prirodni ukus. Najjednostavniji primer ovog moćnog aparata je da ćete 2 kg smrznute hobotnice spremati za 25 minuta!

STEAMER COMBI PLUS

Unapređeni HOBART COMBI plus steamer sa više od 250 različitih programa garantuje vrhunske rezultate pripreme hrane. Nezavisno od položaja sve namirnice su ravnomerno termički obrađene, a AIR kontrolni sistem omogućuje maksimalno preciznu temperaturu i vlažnost u unutrašnjosti konvektomata.

COMBI PLUS KONVEKTOMATI

Brend HOBART je, već decenijama, sinonim za inovativnu tehnologiju, vrhunski kvalitet i savršenu uslugu, i to ne važi samo za rešenja u tehnologiji pranja već i spremanja hrane, tj konvektomate. Ako želite da ostvarite zavidne rezultate u profesionalnoj kuhinji, sigurno ćete se odlučiti za HOBART rešenja, jer je to brend kom se može verovati. Ovi konvektomati daju savršeno pripremljena jela, lako i jednostavno rukovanje, brze i temeljne programe čišćenja, kao i ekonomičan i efikasan rad u kuhinji. Dostupni u različitim veličinama i modelima, daju garanciju da će svaka kuhinja naći mesto za HOBART konvektomat.



Uvoznik i distributer HOBART opreme

Adresa: Autoput br. 5, Novi Beograd

Telefon: +381 11 317-0958

E-mail: info@gastromaster.rs

Web: www.gastromaster.rs