

HOBART

PREPARAZIONE DINAMICA
MONTAPANNA

G-5 R

EFFICIENZA - AFFIDABILITA' - INNOVAZIONE



HOBART GMBH

Robert-Bosch-Straße 17

77656 Offenburg/GERMANIA

Phone +49(0)781.600-28 20

email: info-export@hobart.de

Fax +49(0)781.600-28 19

www.hobart-export.com

EFFICIENZA – AFFIDABILITA' – INNOVAZIONE

Member of the ITW Food Equipment Group Europe

1 | MONTAPANNA G-5 R

INNOVAZIONE E TRADIZIONE

La lunga tradizione Hobart negli strumenti per la preparazione dinamica degli alimenti trova una eccellente applicazione nel nuovo montapanna G-5 R.

Si tratta di un prodotto innovativo, efficace e dalla grandissima capacità: la vasca è estremamente capiente e permette di lavorare fino a cinque litri di panna liquida; grazie alle sua specifica tecnologia di funzionamento il rendimento è estremamente elevato e si ottengono così fino a diciotto litri di panna montata.

PANNA GUSTOSA E LEGGERA

Il segreto di GR-5 è l'aria: GENIALE, SEMPLICEMENTE GENIALE! Migliaia di microscopiche bollicine rimescolano con delicatezza la panna liquida. Si ottiene così un prodotto dalle caratteristiche organolettiche diverse e superiori a quelle della panna ottenuta con i tradizionali sistemi a sbattimento: più leggera e compatta, con un sapore inconfondibile e naturale. La panna montata con questo sistema è leggera ed appetitosa ma ha anche un contenuto calorico inferiore, quindi siete in grado di offrire ai vostri clienti un prodotto buono e sano.

MIGLIOR RENDIMENTO, MINORI COSTI

La panna montata con GR-5 è molto leggera, quindi il rendimento in volume è estremamente elevato: cinque litri di panna liquida producono fino a diciotto litri di panna montata, sufficienti per la preparazione di sei torte da oltre seicento grammi. Il vostro investimento si ripaga così da solo in un breve arco di tempo.

FACILITA' D' USO

Le modalità di utilizzo e di manutenzione giornaliera sono state semplificate al massimo in modo da ridurre le possibilità di errore e velocizzare il vostro lavoro: una volta versata la panna liquida basta selezionare il tempo di funzionamento desiderato sul timer ed il gioco è fatto; a fine lavoro tutte le parti che sono entrate in contatto con la panna si smontano in pochi secondi senza l'uso di alcun attrezzo in modo da permettere la loro totale pulizia.

AFFIDABILITA'

G-5 R è un prodotto Hobart. Da 130 anni questo marchio è sinonimo di qualità ed innovazione ed il nostro montapanna non fa eccezione! Tutte le parti strutturali o soggette ad usura come la vasca, l'agitatore ed i dischi sono costruite in acciaio inox ad alta resistenza, così da garantire affidabilità e lunga durata.

2 | DATI TECNICI

MODELLO DA BANCO	G-5 R
Misure in mm (P x L x A)	410 x 410 x 530
Potenza Motore	0,1 kW
Collegamento	230 V/50/1
Protezione	10 A
Diametro Bacinella	Ø 405 mm
Peso	16,5 kg