

Precipan: Neues Multifunktionskochgerät erweitert Gartechnik-Segment bei HOBART

Das neue Multifunktionskochgerät aus dem Hause HOBART sorgt in der Profiküche für hocheffiziente und blitzschnelle Zubereitung diverser Speisen: Mit 100 oder 150 Litern Fassungsvermögen und extra dickem Hochleistungs-Boden kocht, frittiert und brät die Precipan auch größte Mengen an Speisen absolut präzise. Der neue Alleskönner ersetzt diverse Küchengeräte und entlastet das Küchenpersonal.

Offenburg, 22. März 2023 – Ein Gerät, das nicht nur schnell und auf den Punkt große Speisemengen zubereitet, sondern auch noch kinderleicht in der Bedienung ist – das wünscht sich jeder Küchenprofi. Mit der neuen Precipan von HOBART gehen diese Wünsche in Erfüllung.

Eine für alles – das Multitalent

Das Multifunktionskochgerät Precipan macht viele herkömmliche Küchengeräte überflüssig. Kochen, Braten, Frittieren oder Druckgaren – das praktische Multitalent erledigt all diese und weitere Aufgaben in nur einem Gerät. Egal ob 50 oder 500 Portionen – mit diesem Alleskönner wird alles auf den Punkt genau fertig. Auch beim Anbraten läuft die Precipan zu Höchstleistungen auf: Dank des 15 mm dicken Hochleistungs-Bodens kann sie auch große Mengen Fleisch oder Gemüse gleichmäßig– bei Bedarf in bis zu drei separaten Garzonen mit unterschiedlichen Temperaturen parallel - fertigstellen.

Schnelligkeit und Präzision, auch bei 500 Portionen

Mit einem Knopfdruck startet der Kochprozess innerhalb von drei Sekunden. Die Precipan punktet durch extrem schnelles Aufheizen und eine sehr gleichmäßige Hitzeverteilung. Das Ergebnis ist immer gleichbleibend perfekt. Die verschiedenen Garzonen sind dank der wärmeleitfähigen Speziallegierung und Hochleistungs-

Heizelementen auf das Grad genau steuerbar, auch bei niedrigen Temperaturen. Das sorgt unter anderem für bis zu bis zu 15 % weniger Bratverluste.

Der extra dicke Hochleistungs-Boden mit Dickschicht-Isolierung speichert zudem optimal die Wärme, so dass nur wenig Energie zum Vorhalten der Speisen benötigt wird. Dank robuster Edelstahloberfläche gibt es kein Anhaften oder Anbrennen des Garguts, was die Reinigung zum Kinderspiel macht.

Druckgaren und andere praktische Features

Mit der optionalen Druckgar-Funktion steigt noch einmal Effizienz und Qualität der Precipan. Der Druck verkürzt die Garzeiten um bis zu 35 % gegenüber konventionellen Kochmethoden – und dies bei maximalem Erhalt von Farbe, Vitaminen und Nährstoffen. Die integrierte Hebe- und Senkautomatik sichert die sekundengenaue Garzeit von Koch- oder Frittierprodukten. Automatisch werden die Speisen abgesenkt und nach Beendigung der Zubereitung aus dem Garmedium gehoben. Mit diesem Feature wird jede Pasta mühelos „al dente“, und Pommes erreichen genau die richtige goldbraune Färbung.

Einfache Bedienung

Die Precipan zeichnet ein intuitives, leicht verständliches Bedienkonzept aus, so dass auch ungelernete Mitarbeitende mühelos mit ihr umgehen können. Das baugleiche Farbdisplay mit Bildsteuerung und Bedienrad FastPad2 sorgt wie beim HOBART COMBI Plus für Übersichtlichkeit und einfaches Handling.

Viele Funktionen laufen vollautomatisch und mit wenig Bedienungsaufwand ab. 76 vorinstallierte Programme stehen zur Verfügung, weitere 130 können individuell programmiert werden. Das vollautomatische Wasserdosiersystem füllt das benötigte Kalt- oder Warmwasser litergenau ein. Das Befüllen geht zudem sehr schnell: 10 Liter sind in weniger als einer Minute im Tiegel.

Geringer Reinigungsaufwand

Die Precipan verfügt über ein geführtes Programm für die manuelle Reinigung, das die Menge des zu verwendenden Wassers und Reinigers angibt. Die integrierte Handbrause mit Rückholautomatik unterstützt die schnelle Reinigung oder ist eine praktische Hilfe beim Abschrecken gekochter Speisen. Eine komplette Reinigung erfolgt mit nur 10 L Frischwasser. Das Gerät verfügt über eine umlaufende Rinne, die bis zu 90 % des Waschwassers kontrolliert ableitet. So besteht kein Risiko von Wasserinfiltration oder überschwemmtem Boden.

Ergonomische Bauweise

Die Bauweise der Precipan sorgt zudem für ein besonders ergonomisches Be- und Entladen sowie Reinigen des Gerätes. Die elektrische Kippfunktion erleichtert das Abfüllen flüssiger Speisen und die Reinigung. Der integrierte Tiegelablauf ist direkt ans Abwassersystem angeschlossen, damit Flüssigkeiten wie Garwasser schnell entsorgt werden können. Der Deckel kann mit minimalem Kraftaufwand innerhalb von zwei Sekunden geöffnet oder geschlossen werden – hier entfällt das lästige Warten im Vergleich zu elektrischen Systemen. Besonders für Cateringbetriebe ist die mobile Aufstellung der Precipan auf Rollen interessant, wodurch das Gerät immer genau dahin bewegt werden kann, wo es gerade benötigt wird.

„Mit der Precipan bietet HOBART ein Gerät für das horizontale Kochen im Produktportfolio an. Dieses Multitalent ist eine optimale Ergänzung unseres Sortiments im Bereich Gartechnik, wo wir bereits den Trockendampfschnellgarer GTP sowie Kombidämpfer in verschiedenen Größen und Ausführungen anbieten.“, erklärt Markus Bau, Director Food Service.

Modellübersicht

- PRECIPAN HBPT 10E
100 Liter Fassungsvermögen,
bis zu 2 separate Garzonen

- PRECIPAN HBPT 10HE
100 Liter Fassungsvermögen, bis zu 2
separate Garzonen und High Power für
extra schnelles Garen

- PRECIPAN HBPT 15E
150 Liter Fassungsvermögen,
bis zu 3 separate Garzonen

- PRECIPAN HBPT 15HE
150 Liter Fassungsvermögen, bis zu 3
separate Garzonen und High Power
für extra schnelles Garen

Fotos

BU: Die Precipan sorgt für gleichbleibend perfekte Garergebnisse und macht viele herkömmliche Küchengeräte überflüssig

Bildhinweis:

Nachdruck für redaktionelle Zwecke honorarfrei mit Vermerk

„Foto: HOBART“

Kontakt für Presseanfragen:

HOBART GmbH

Pressestelle

Tel. +49 (781) 600-1182

E-Mail: presse@hobart.de

Web: www.hobart.de

Folgen Sie uns auf:



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[Instagram](#)



[Youtube](#)

Über HOBART:

Das Offenburger Unternehmen HOBART ist weltweiter Marktführer für gewerbliche Spültechnik. Zum Kundenkreis gehören Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtschiffe, Automobilzulieferer, Forschungszentren und Pharmaunternehmen in der ganzen Welt. HOBART entwickelt, produziert und verkauft Maschinen und Anlagen aus den Bereichen Spültechnik, Gar- und Zubereitungstechnik sowie Umwelttechnik. Weltweit hat das Unternehmen rund 6.900 Mitarbeiter, ca. 1.100 davon in Deutschland. HOBART gehört zu dem amerikanischen Konzern Illinois Tool Works (ITW), der mit 50.000 Mitarbeitern unterschiedliche Produkte in mehr als 800 eigenständigen Unternehmen und in 56 Ländern herstellt und vertreibt.