

Универсальный пароконвектомат

Два в одном Лучший пароконвектомат фирмы RATIONAL

Вы сами предварительно
задаете все параметры для
каждого конкретного продукта



Влажный жар от 30 °C до 130 °C



Сухой жар от 30 °C до 300 °C



+



Комбинированный режим,
сочетающий влажный и сухой
жар от 30 °C до 300 °C



Система ClimaPlus Control®: В соответствии с
Вашиими установками запатентованный измерительно-
управляющий блок с точностью до процента идеально
отрегулирует климат для каждого конкретного продукта,
чтобы корочка получилась поджаристой, панировка -
хрустящей, а мясо - максимально сочным.

НОВИНКА

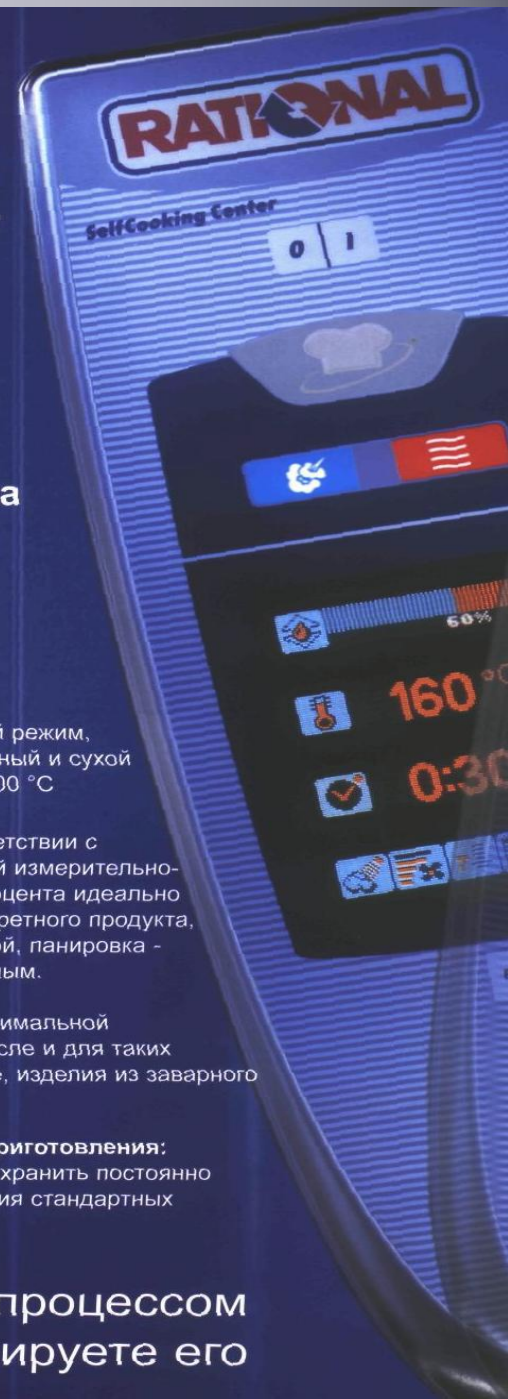


5 скоростей вентилятора: Выбор оптимальной
скорости воздушных потоков, в том числе и для таких
"привередливых" продуктов, как суфле, изделия из заварного
теста, эклеры или бисквит.



Создание специальных программ приготовления:
Здесь можно за считанные секунды сохранить постоянно
используемые алгоритмы приготовления стандартных
продуктов.

Вы сами наблюдаете за процессом
приготовления и контролируете его



Пароконвектор для тепл

- ▶ Мясных и рыбных
- ▶ Овощей, круп (также
- А также
- ▶ Расстойки и выпечки кондитерских изделий
- ▶ Приготовления десертов

Безграничное кулинарное многообразие

С ClimaPlus Combi® Вас не испугает никакой вызов, брошенный кухонными буднями, будь то выпечка, жарка, гриль, тушение, бланширование, отпаривание или отмачивание.

Или к тому же: глазирование, панирование, "щадящее" тушение, вакуумная обработка, разморозка, консервирование, пастеризация, приготовление при низкой температуре, регенерация.

Даже при одновременной загрузке различных продуктов, их вкусы не перемешиваются. Все выглядит свежо и аппетитно. Оптимально сохраняются витамины, минералы и питательные вещества.

Занимая лишь один квадратный метр, ClimaPlus Combi® заменяет полностью или "облегчает жизнь" кухонным плитам, печам, духовкам, котлам, кастрюлям и сковородам.

Кроме того, ClimaPlus Combi® может больше, чем любой пароконвектомат; ведь только тут можно познакомиться с новыми методами приготовления пищи: климатическая выпечка, климатический гриль, климатическая жарка и климатическое регенерирование. С ClimaPlus Combi® получится все - проще, быстрее, автоматически и с неповторимым качеством.



... все дело в мелочах!



Классификация пароконвектоматов:

1. по источнику нагрева

электрические

газовые

По способу производства и подачи пара:

▶ *Инжекторные*

Вода впрыскивается на турбину, расположенную внутри рабочей камеры. Брызги воды при $t = 100^\circ\text{C}$ быстро испаряются, образуя пар.

▶ *Бойлерные*

Для образования пара используется парогенератор, из него пар поступает в рабочую камеру независимо от температуры

По производительности:

- ▶ На 6 уровней
- ▶ На 10 уровней
- ▶ На 20 уровней

По управлению

- ▶ Электромеханические
- ▶ электронные

Функциональные возможности (режимы)

- ▶ Варка на пару – «пар»
 1. В «щадящем режиме» при пониженной температуре 60-90 С
 2. При повышенной температуре 130 С.
- ▶ Горячий воздух от 30 до 300 С (сухой воздух)
- ▶ «Пароконвекция» - комбинированный режим пар и горячий воздух
- ▶ «регенерация Finishing» – оба режима используются совместно

Виды тепловой обработки:


- ▶ *«пар» – тушение, бланширование, варка на медленном огне, приготовление в вакуумной упаковке, размораживание, консервирование.*
- ▶ *«горячий воздух» - выпечка, жарка. Гриль. Обжаривание во фритюре, запекание.*
- ▶ *«Пароконвекция» – жарение, выпекание.*
- ▶ *«регенерация» - оптимальный климат для разогрева замороженных готовых продуктов, при котором, с одной стороны, продукты не пересыхают, а с другой – не образуют лужицы и водяные разводы.*

RATIONAL SelfCooking Center® – теперь все по-другому


Выберите продукт. Готово!

Привычная необходимость ввода таких данных, как температура, время и влажность или сложное программирование, постоянный контроль и многие виды рутинной работы полностью исчезают.

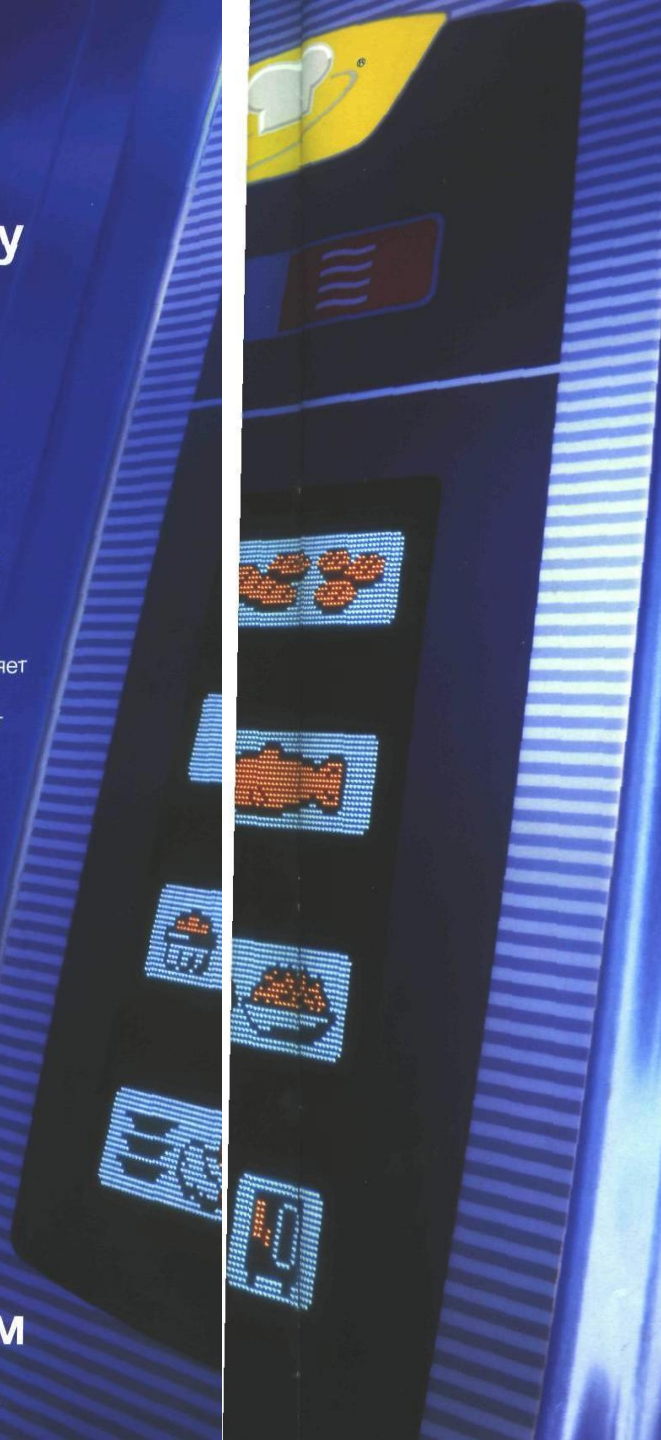
«Умный» кухонный аппарат, который все делает сам

Система SelfCooking Control®  самостоятельно распознает размер продукта, объем загрузки и определяет требования, обусловленные данным продуктом. Время приготовления, температура, а также идеальный климат рабочей камеры рассчитываются индивидуально в каждом конкретном случае и поднастраиваются в процессе работы. Таким образом, Вы готовите самые разнообразные блюда, пользуясь всего лишь одной кнопкой. Автоматически учитываются даже особенности приготовления и потребления пищи, характерные для той или иной страны.

Процесс приготовления оптимизируется каждую секунду

3600 раз в час система SelfCooking Control®  точно контролирует и регулирует процесс приготовления. Желаемый результат достигается в точно установленное время, в том числе и в ночное время, и его всегда можно повторить.

Чем умнее техника, тем проще с ней работать.



Возможности безграничны

Благодаря SelfCooking Center® Вы без труда решаете все задачи, ежедневно стоящие перед Вами на кухне. Вы можете печь, жарить, готовить на гриле, на пару, тушить, бланшировать, пошировать, и многое другое - и все с помощью одного единственного аппарата.

Даже если одновременно загружаются самые различные продукты, не происходит смешения вкуса и запаха. Сохраняются витамины, минералы и питательные вещества.

На 15% быстрее

Процесс приготовления в SelfCooking Center® занимает на 15% меньше времени, чем в обычных пароконвектоматах.

Это экономит не только время, но и деньги.

Инвестиция с «гарантией рентабельности»

Занимая минимальную площадь, SelfCooking Center® заменяет или разгружает до 40-50 % кухонного оборудования для термообработки продуктов, таких как печи с циркуляцией горячего воздуха, плиты, опрокидывающиеся сковороды, котлы пароконвектоматы, фритюрницы, кастрюли и сковороды.

Система SelfCooking Control®  полностью автоматически использует при каждом процессе приготовления все технические возможности SelfCooking Center®. Таким образом, Ваши деньги всегда окупаются с максимальной эффективностью.

Самообучающаяся программа управления

Затратное обучение пользователей становится просто излишним. Даже вспомогательный персонал без проблем работает с SelfCooking Center®.

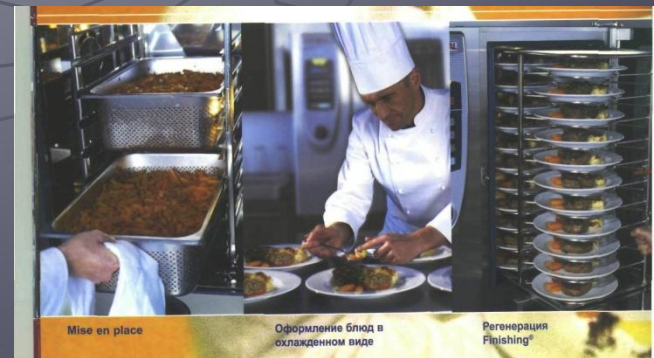
Теперь все очень просто

Пользуясь всего лишь одной кнопкой, Вы готовите рыбу - филе или целиком - любого сорта и размера, а также при любом объеме загрузки. Благодаря предустановкам системы рыба автоматически получается идеально подрумяненной снаружи и нежнейшей внутри. Итак, просто примите настройки, предлагаемые системой SelfCooking Control®, или задайте конечные характеристики приготовления сами.



Функция регенерации Finishing

Отменила необходимость сохранения блюда в горячем состоянии. После приготовления блюда его охлаждают (качество сохраняется) и по мере необходимости охлажденные продукты, раскладывают на тарелке и в течение 5-8 минут с помощью режима регенерации полностью восстанавливаются.



Подготовленные кассеты (в каждой по 120 тарелок) проходят регенерацию и после этого упаковываются в термоизоляционный чехол.



Безупречная очистка выполняется полностью автоматически и в ночное время

Функция RATIONAL CleanJet® определяет новые масштабы достижений. Инновационный принцип циркуляции обеспечивает безупречную гигиену и сверкающую чистоту, а также экономию ресурсов.

Риски, связанные с использованием обычных жидких очистителей, окончательно ушли в прошлое. Специальные средства для очистки и промывки, разработанные компанией RATIONAL, всегда обеспечивают полную защиту здоровья.

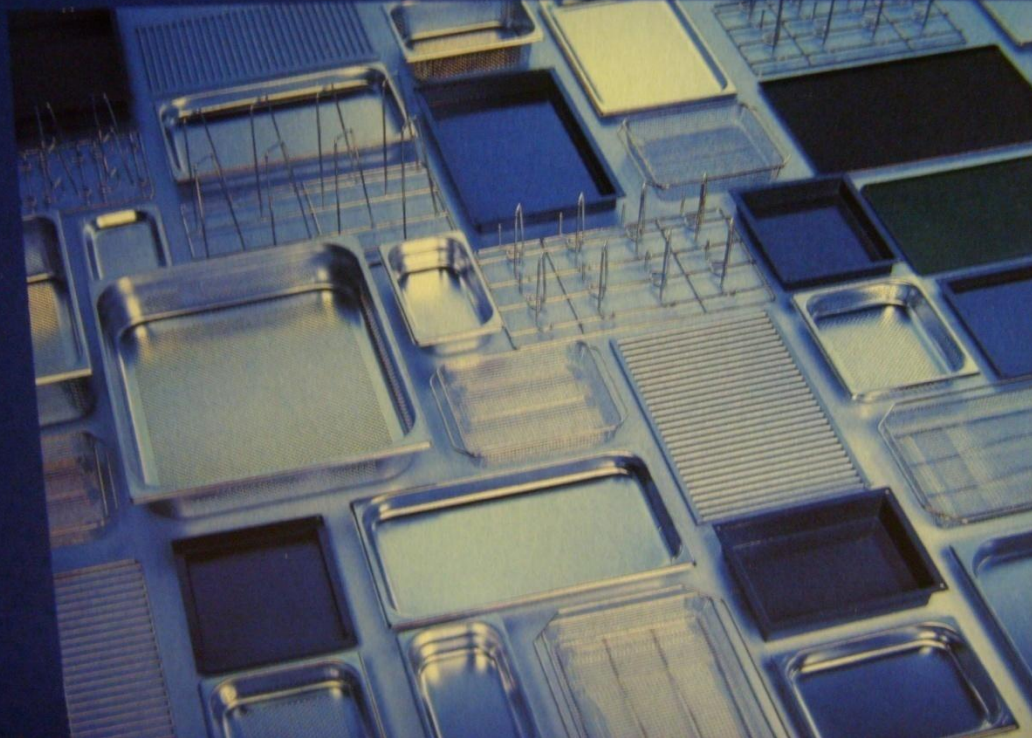
Чистота - гигиена - блеск и защита здоровья



... все дело в мелочах!



Аксессуары пароконвектомата: гастроемкости и решетки;
спица для приготовления молодых поросят.



Пекарский цех ресторана «МИНФИН»

