

ATESY

НАШЕ ВРЕМЯ И НАШЕ БУДУЩЕЕ В ОДИН ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННЫЙ ПУТЬ



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Пароконвектоматы

С автоматическим режимом приготовления





Техническое описание:

Пароконвектомат АТЕSY серии АПК с электронным управлением, предназначен для приготовления блюд с помощью конвекции горячего воздуха, пара, а также в условиях пароконвекции – сочетании горячего воздуха и пара.

Благодаря пароконвектомату «Рубикон» вы без труда решаете все задачи, ежедневно стоящие перед вами на кухне. Встроенные режимы пароконвектомата обеспечивают бесконечное разнообразие блюд, приготовленных вами. Вы можете печь, жарить, готовить на гриле, на пару, тушить, бланшировать и многое, многое другое – с помощью единственного аппарата.

Благодаря данному аппарату сохраняются все витамины, минеральные и питательные вещества. Пароконвектомат «Рубикон» – Ваш друг и помощник на кухне.

Функции пароконвектомата АПК:

- 1 Режим обработки горячим воздухом при температуре от +30°C до +250°C



Данный режим идеально подходит для жарения, гриля, запекания или выпечки. Нежное филе, котлеты с хрустящей корочкой или пышная выпечка пропекаются равномерно, что и соответствует современным требованиям к приготовлению таких блюд.

- 3 Режим обработки паром при температуре +100°C



Рабочий режим «Приготовление на пару» идеально подходит для бланширования, варки, приготовления на пару, варки на медленном огне, не доводя до кипения, вымачивания. Парогенератор всегда вырабатывает гигиеничный свежий пар – причем прогрев занимает очень мало времени. Постоянная температура рабочей камеры, а также максимальное насыщение паром обеспечивают равномерное и очень щадящее воздействие на продукты в процессе их приготовления. Благодаря этому сохраняются важные питательные вещества, блюдо имеет аппетитный цвет и необходимую консистенцию. Даже если одновременно загружаются самые различные продукты, не происходит смешения вкуса и запаха.

- 2 Режим обработки паром при температуре от +30°C до +250°C



Благодаря комбинации пара и горячего воздуха исключается высыхание пищи, минимизируется потеря веса исходного продукта и обеспечивается одновременное и равномерное подрумянивание. По сравнению с традиционными технологиями потери веса при жарении сокращаются на 50 %, и при этом вы тратите гораздо меньше времени на приготовление блюд. Комбинацию пара и горячего воздуха применяют для жарения, тушения и глазирования. При температуре +130 °C твердые овощи, такие, например, как морковь, готовятся на пару в ускоренном режиме.

- 4 Режим быстрого охлаждения камеры



Данный режим позволяет максимально быстро охладить рабочую камеру до необходимой вам температуры.

- 5 Режим регенерации (обработка паром при температуре от +120°C до +160°C)



Сегодня приготовленные блюда обычно поддерживают в горячем состоянии, а это часто приводит к потере качества, нежелательным и неизбежным изменениям структуры продукта. Функция регенерации окончательно отменила необходимость длительного сохранения блюд в горячем состоянии. Вы начинаете предварительную подготовку всех необходимых блюд именно тогда, когда у вас есть для этого время. Незадолго до подачи на стол блюда разогреваются в данном режиме до нужной температуры. При этом вкусовые качества и пищевые свойства остаются на неизменно высоком уровне.







- 5 режимов работы:
 - пар, + 100°C;
 - конвекция, +30 °С – +250 °С;
 - жар, +30°C – +250°C;
 - регенерация, +120°C – +160°C;
 - охлаждение рабочей камеры.

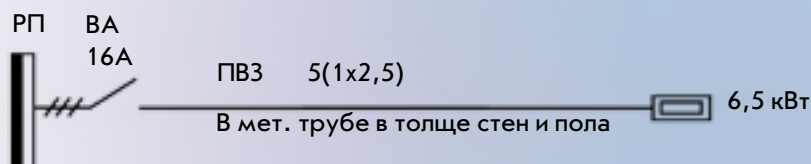
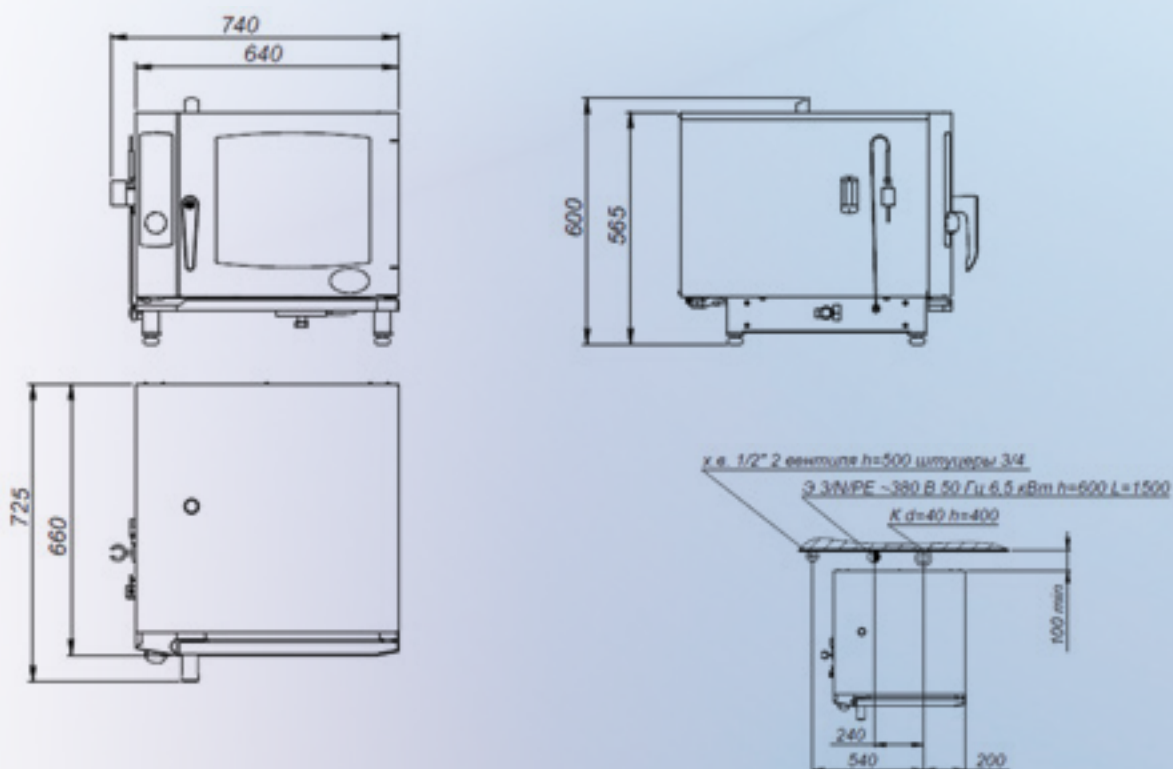
Техническое описание:

- Задание параметров приготовления производится с помощью энкодера
- Система быстрого охлаждения рабочей камеры
- Способ образования пара инжекторный
- Наружный температурный зонд для измерения температуры внутри продукта
- Наружный ручной душ с регулировкой струи
- Водосборник и дверной водосборник даже при открытой дверце
- Двойная стеклянная дверь с воздушной прослойкой и открываемым внутренним стеклом
- Гигиеничная рабочая камера с закругленными углами.
- Расстояние между направляющими - 50мм.

Технические данные:

Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во уровней	Расстояние между направляющими, мм	Гастроемкости	Габариты, мм	Тип аппарата	Масса, кг
380	6,5	6	50	GN2/3 Продольная загрузка –GN1/3	640(740)x660(725)x600	Инжекторный	50
220	6,5						
	3,5						

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения:





- 5 режимов работы:
 - пар, + 100°C;
 - конвекция, +30°C – +250 °C
 - жар, +30°C – +250°C
 - регенерация, +120 – +160°C
 - охлаждение рабочей камеры

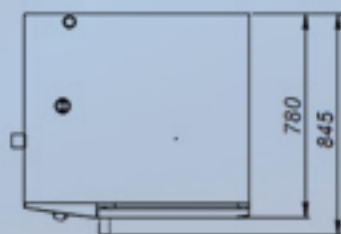
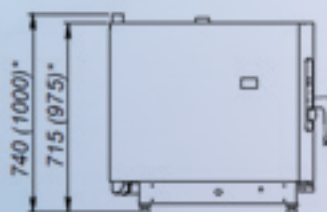
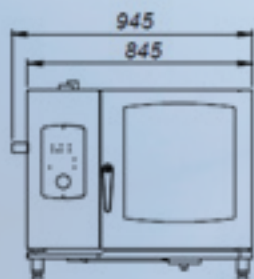
Техническое описание:

- Задание параметров приготовления производится с помощью энкодера
- Система быстрого охлаждения рабочей камеры
- Способ образования пара бойлерный
- Наружный температурный зонд для измерения температуры внутри продукта
- Наружный ручной душ с регулировкой струи
- Водосборник и дверной водосборник даже при открытой дверце
- Двойная стеклянная дверь с воздушной прослойкой и открываемым внутренним стеклом
- Гигиеничная рабочая камера с закругленными углами
- Система охлаждения слива воды в канализацию (температура не более + 70°C)

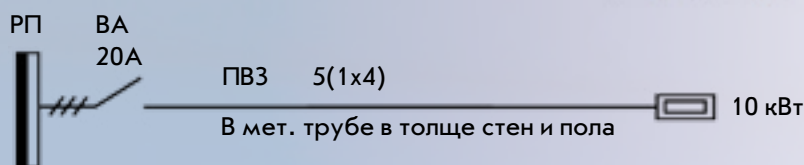
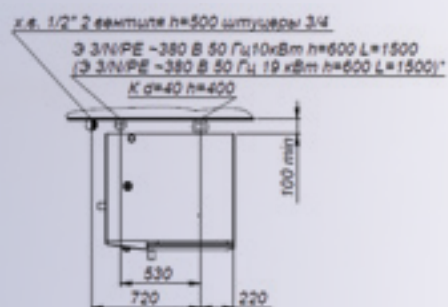
Технические данные:

Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во уровней	Гастроемкости	Расстояние между направляющими, мм	Габариты, мм	Тип аппарата	Масса, кг
380	10	6	GN1/1 Продольная загрузка –GN1/3, 1/2, 2/3	68	845(945)x780(845)x740	Бойлерный	115

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения:



* Значения в скобках - для АПК10-1/1





- 5 режимов работы:
 - пар, + 100°C
 - конвекция, +30 °С – +250 °С
 - жар, +30°C – +250°C
 - регенерация, +120 °С – +160°C
 - охлаждение рабочей камеры

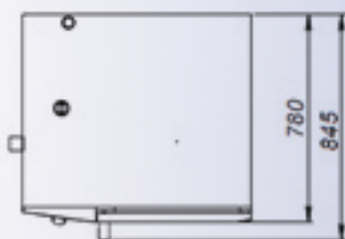
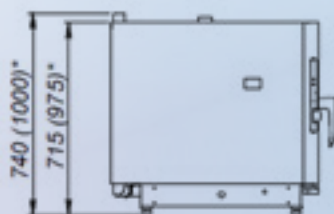
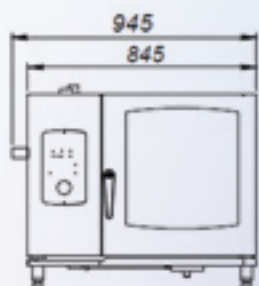
Техническое описание:

- Задание параметров приготовления производится с помощью энкодера
- Система быстрого охлаждения рабочей камеры
- Способ образования пара бойлерный
- Наружный температурный зонд для измерения температуры внутри продукта;
- Наружный ручной душ с регулировкой струи
- Водосборник и дверной водосборник даже при открытой дверце
- Двойная стеклянная дверь с воздушной прослойкой и открываемым внутренним стеклом
- Гигиеничная рабочая камера с закругленными углами
- Система охлаждения слива воды в канализацию (температура не более + 70°C)

Технические данные:

Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во уровней	Расстояние между направляющими, мм	Габариты	Габариты, мм	Тип аппарата	Масса, кг
380	19	10	68	GN1/1 Продольная загрузка -GN1/3, 1/2, 2/3	845(945)x780(845)x1000	Бойлерный	135

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения:



* Значения в скобках - для АПК10-1/1

х.в. 1/2" 2 вентиля h=500 штуцеры 3/4
Э 3/4/PE -380 В 50 Гц 10кВт h=600 L=1500
(Э 3/4/PE -380 В 50 Гц 19 кВт h=600 L=1500)*
К d=40 h=400

