



ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru



Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ2



Артикул: 11000019449

Цена: 389 800,00 ₽

Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ2 (лицо нерж.) бойлерного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Способ образования пара - парогенератор. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ПАРОКОНВЕКТОМАТА ПКА 10-1/1ПМ2 (лицо нерж.):

1. КОНВЕКЦИЯ (+30... +270 °С)

В данном режиме происходит тепловая обработка пищи с использованием горячего воздуха, равномерно подаваемого вентилятором камеры при этом образуется мощный поток горячего воздуха, гарантирующий равномерную температуру во всех ее точках. Подходит для приготовления всех видов продуктов: отбивных, филе, цыплят, птицы, рыбы, тушеных овощей, сдобы, теста, подрумянивания, а также для разогрева приготовленных ранее продуктов. Горячий воздух или жар как бы обволакивает продукт, связывает мясной белок и предотвращает выход мясного сока, обеспечивая сочность мяса даже при наивысших

температурах. Режим вполне подходит для печения, жарки, гриля и панировки. В печи не происходит смешения запахов различных продуктов т.к. воздух практически не передает вкусов. Режим конвекции позволяет одновременно готовить различные блюда на нескольких уровнях.

2. КОНВЕКЦИЯ+ПАР (комбинированный режим, +30...+250 °C)

Режим конвекционного парообразования. Этот режим является комбинацией преимуществ режима парообразования и конвекции, при котором достигается высокая скорость циркуляции воздуха, нагоняемого внутренним вентилятором, что гарантирует правильную среду приготовления для всех продуктов и идеальный уровень влажности. Этот режим позволяет реализовать технологические решения приготовления пищи, которые ранее были практически недоступны, и может быть реализован только в пароконвектоматах. Подходит для приготовления всех видов продуктов. Приготовление большей части классических вторых блюд с применением комбинированного режима позволяет Вам готовить блюда за короткое время без использования жиров, без риска подгорания, весовые потери снижаются на 30-50% процентов.

3. РАЗОГРЕВ (+30...+160 °C)

Нагрев происходит за счет одновременной работы воздушных ТЭНов и поступающего пара (количество поступающего пара больше, чем в комбинированном режиме). Этот режим используется для восстановления (разогрева) приготовленных ранее продуктов с сохранением всех их свойств и внешних качеств благодаря комбинации использования пара и создания определенной температуры. Разогретые продукты сохраняют внешний вид, запах, витамины, вес и выглядят так, как будто только что приготовлены.

4. ПАР (+30...+100 °C)

Пар традиционно относится к самому эффективному и распространенному способу тепловой обработки пищи. В данном режиме приготовление продуктов осуществляется с помощью подаваемого во внутреннюю камеру пара, циркулирующего в ней при помощи вентилятора. Может быть использован для приготовления любых продуктов (овощи, паста, фрукты, рыба, мясо, яйца). Продукты не перегреваются, что очень важно для диетического и детского питания, а также для приготовления деликатесов и овощей. Такие нежные продукты, как рыба, овощи не теряют свой внешний вид, так как не разрушается их структура, чего практически невозможно избежать при приготовлении блюда традиционным способом. Время, которое будет потрачено на варку на пару, окажется в полтора раза меньше, чем при обычной варке

в бульоне. Отпадает необходимость в добавлении воды в продукт, за исключением риса и пасты.

Сокращается время размораживания. Аромат, витамины, минеральные соли продуктов не теряются, поскольку процесс приготовления происходит при температуре, которая ниже температуры кипения. Время приготовления одинаково для полных и неполных загрузок. Возможно одновременное приготовление различных продуктов - ароматы блюд не смешиваются.

Исключаются такие стандартные этапы, как ожидание закипания воды, закладка продуктов, помешивание.

4.1. НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+35...+98 °C)

Этот режим устанавливается для продуктов, требующих деликатной или частичной обработки, используется для варки в мешочке, консервирования, пастеризации, тушения, бланширования, оттаивания. Несмотря на некоторое увеличение времени готовки, позволяет готовить нежные блюда, нуждающиеся в особо чутком обращении, так как пароконвектомат способен поддерживать температуру с точностью до градуса. Также данный режим подходит для разогрева блюд (например, перед банкетом).

При «деликатном» парообразовании достигаются наилучшие вкусовые качества и внешний вид продуктов. Возможно сохранение продуктов подогретыми (теплыми). Мясные продукты могут готовиться в течение длительного времени. Потеря веса продуктов в процессе приготовления будет незначительной.

5. ПРОГРАММЫ

Работа по ранее сохраненным многошаговым программам оператора. Возможно сохранение до 110 программ с возможностью выполнения до 4-х различных этапов.

Габаритные размеры, мм 840x840(905)x1055 Масса, кг 145 Тип оборудования Пароконвектомат Количество уровней 10 Напряжение, В 400 Расстояние между уровнями, мм 70 Тип парообразования Бойлерный Тип питания Электричество Панель управления Электронная Автоматическая мойка Нет Ручной душ Да Макс. Температура внутри камеры, °C 270 Тип гастроемкости GN 1/1 Количество воздушных ТЭНов, шт 3 Мощность, кВт 12.5