

ПАРОКОНВЕКОМАТЫ

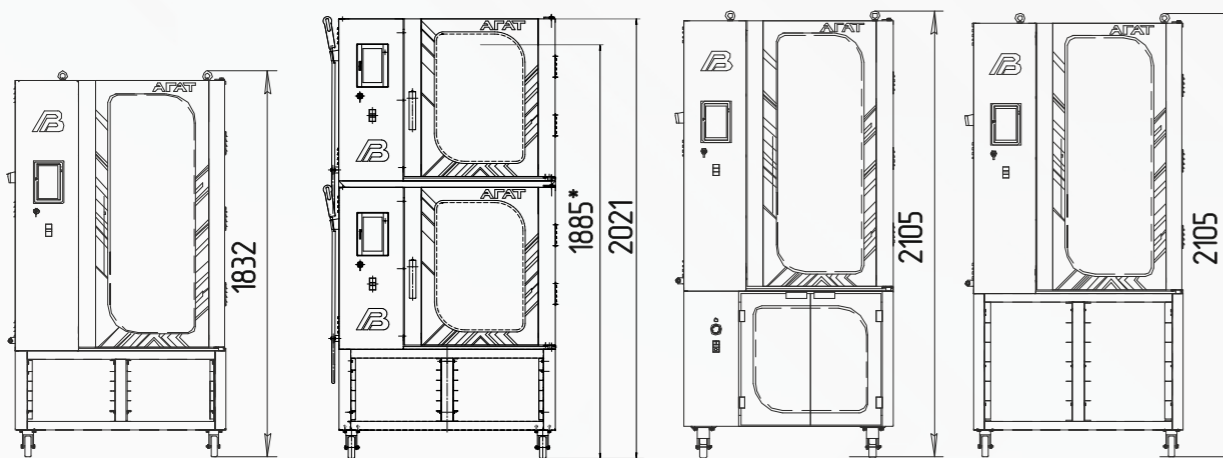
Пароконвектомат «АГАТ»6

Пароконвектомат «АГАТ»12



| | | |
|--|---------------|----------------|
| Количество ярусов, шт | 6 | 12 |
| Вместимость, гастроемкость модель GN 1/1, шт | 6 | 12 |
| Расстояние между ярусами, мм | 90 | 90 |
| Диапазон установки температуры в камере, °C | 50-280 | 50-280 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 10 | 19 |
| Габаритные размеры, мм (ДхШхВ) | 1026x1043x745 | 1026x1043x1285 |
| Масса, кг | 160 | 250 |

Варианты комплектации

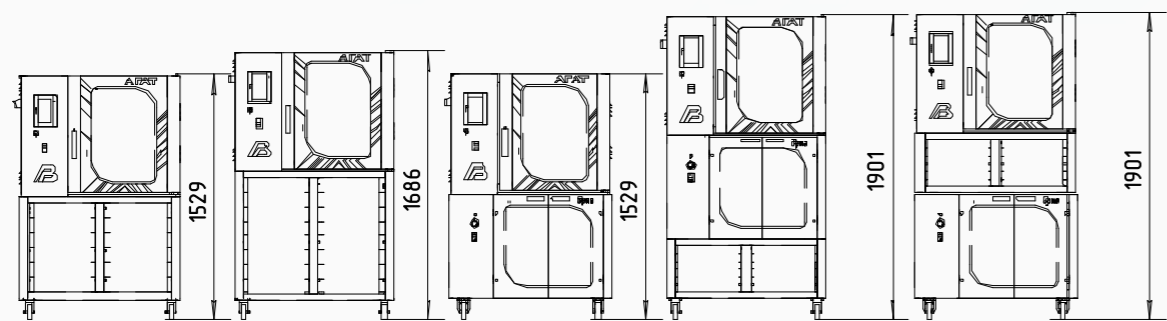


Пароконвектомат «АГАТ» 12 на подставке h 500

Два пароконвектомата «АГАТ» 6 на подставке h 500
* - размер до верхнего подового листа

Пароконвектомат «АГАТ» 12 и
расстойный шкаф «Бриз» 1,5

Пароконвектомат «АГАТ» 12 на подставке h 770



Пароконвектомат «АГАТ» 6
на подставке h 770

Пароконвектомат «АГАТ» 6
на подставке h 930

Пароконвектомат «АГАТ» 6 и
расстойный шкаф «Бриз» 1,5

Пароконвектомат «АГАТ» 6 и
расстойный шкаф «Бриз» 1,5
на подставке h 500

Пароконвектомат «АГАТ» 6
с подставкой h 500
и расстойный шкаф «Бриз» 1,5

Пароконвектомат «Агат»12



Пароконвектомат «Агат»6

АГАТ ПАРОКОНВЕКОМАТЫ

ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛОВ

СКАЧАТЬ



СБОРНИК

технологических рекомендаций по
приготовлению на пароконвектомате
типа «АГАТ»



АО НПФ ФИРМА «ВОСХОД»

Оборудование имеет сертификат соответствия РФ. Все права защищены. • «Восход» является зарегистрированным торговым знаком АО НПФ фирмы «ВОСХОД»



Пароконвектоматы «Агат» разработаны в АО НПП фирме «Восход» с учетом более чем тридцатилетнего опыта конструирования и производства оборудования для пищевых предприятий. Этот проект воплотил в себе все современные инновационные конструкторские и технические решения, элегантность и современный дизайн, отличные эксплуатационные качества, интуитивно простое управление и надежную, долговечную конструкцию, позволяющую работать в условиях интенсивной эксплуатации.



Оригинальная система распределения тепловых потоков

Современный дизайн и долговечность

Простое и понятное управление

Оригинальная система пароувлажнения

Режимы работы «пароконвектомат», «печь»

Отличительные особенности пароконвектомата «Агат» – возможность работы в режимах «Печь» и «Пароконвектомат», а так же простота, удобство эксплуатации и multifunctionality. С помощью него можно печь, тушить, жарить, готовить на пару и выпекать широкий ассортимент хлебулочных изделий.

Пароконвектоматы «Агат» могут вполне заменить традиционные инструменты кухни, обладая всеми необходимыми качествами профессионального оборудования, о которых мечтает каждый повар! Процесс приготовления пищи превращается в искусство, а результат работы искусственного повара становится настоящим шедевром!

Равномерные тепловые потоки, дозированная подача пара, простая панель управления и наличие температурного щупа позволяют приготовить качественные классические блюда и реализовать новые идеи. Программирование приготовления сводит риск возможных ошибок персонала к минимуму.

Обширный ассортимент приготавливаемых блюд на пароконвектомате «Агат» обеспечивается работой в различных режимах: пар, конвекция, комбинированный режим (пар + конвекция). Подбирается идеальный режим для приготовления каждого блюда. Вы сможете приготовить на пару мясо, овощи и крупы, без использования растительного масла, то есть в собственном соку. В режиме «Печь» пароконвектомат «Агат» позволяет получить выпечку высокого качества любых мелкоштучных хлебулочных изделий, а так же формового хлеба.

Одно из основных достоинств пароконвектомата «Агат» – при приготовлении максимально сохраняются натуральный вкус и питательные элементы в продуктах по сравнению с традиционной кухней. Помимо этого, при одновременном приготовлении различных блюд натуральный вкус и запах каждого блюда остаются неизменными.

Наша новинка полностью соответствует современным стандартам качества, дает возможность предприятиям общественного питания в приготовлении блюд самого разнообразного ассортимента от диетического и детского питания на пару до самых изысканных блюд европейской и азиатской кухни.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

▶ Оригинальная система распределения воздушных потоков и компьютерное управление нагревательными элементами позволяют добиться оптимальных воздушных потоков в пароконвектомате, обеспечивая точное поддержание температуры по всему объему камеры. Равномерное приготовление продукции, не зависит от степени загрузки камеры.

▶ Пар в пароконвектомате образуется при дозированной подаче воды на крыльчатку вентилятора. Алгоритм подачи пара разработан специально для пароконвектоматов «Агат» и позволяет за минимальный промежуток времени достичь в камере максимальной влажности и в дальнейшем постоянно ее поддерживать. В зависимости от температуры в камере и количества пара пароконвектомат может работать в трех режимах: **варка на пару, пар с конвекцией и конвекция.**

▶ Возможность изменения скорости воздушного потока в пекарной камере позволяет даже самому требовательному повара приготовить блюдо того самого качества, которое он хотел получить. **Шесть скоростей** вращения вентилятора задаются в программе.

▶ Излишнюю влагу из камеры пароконвектомата в процессе приготовления блюд позволяет выводить клапан продувки камеры.

▶ Наличие температурного щупа позволяет расширить ассортимент приготавливаемых блюд и упростить процесс их приготовления. Высокая точность снятия данных с температурного щупа в 1°C достигается благодаря современному программному обеспечению и дает возможность получить нужную степень прожарки мясных и рыбных продуктов. Работа со щупом возможна в двух режимах: приготовление продукта до достижения заданной температуры на термощупе и режим «Дельта - Т», позволяющий готовить продукт сохраняя неизменную разницу между температурой в камере и температурой продукта. Блюда, деликатно приготовленные в режиме «Дельта - Т», максимально сохраняют питательные вещества, улучшая вкусовые качества, и

минимально теряют влагу.

▶ Для облегчения санитарной обработки камера пароконвектомата оснащена сливом. Предусмотрена мойка камеры душирующим устройством. Душирующее устройство входит в комплект.

▶ Микроконтроллерная система управления с цветной сенсорной панелью оператора позволяет работать в двух режимах: «пароконвектомат» и «печь». Возможность создания, хранения и использования по триста 10-шаговых программ приготовления для каждого режима. Управление пароконвектоматом простое, интуитивно понятное. Встроенный USB-порт позволяет переносить программы.

▶ Снизить потери тепла и повысить КПД пароконвектомата позволяет ряд решений.

- Дверь камеры пароконвектомата с двойным остеклением из термостойкого ударопрочного стекла.
- Внутреннее низкоэмиссионное стекло имеет высокие теплоотражающие свойства, позволяет снизить потери тепла и открывается для облегчения санитарной обработки печи.
- Уплотнение двери из силиконового резинового профиля исключает утечку паровоздушной смеси.
- Высококачественная теплоизоляция камеры пароконвектомата.

▶ Освещение камеры пароконвектомата позволяет визуально контролировать процесс приготовления через большую стеклянную дверь.

▶ Пароконвектоматы «Агат» могут комплектоваться расстойным шкафом «Бриз» или подставками различной высоты. Так же возможна установка двух пароконвектоматов «Агат» 6 через проставку (опция).

▶ В сборнике технологических рекомендаций отработано более 120 рецептов по приготовлению красного, белого мяса, дичи, рыбы, морепродуктов, овощей, круп, рецептов национальной кухни, широкого ассортимента выпечки хлебулочных изделий и формового хлеба. Скачать его можно в разделе «пароконвектоматы» на нашем сайте voskhod-saratov.ru или по QR коду на первой странице листовки.

