

# Pressure

Пароварки под давлением, скорость, объединенная с качеством



  
moduline



# ПАРОВАРКА

Здоровое, легкое и быстрое приготовление пищи с сохранением питательной ценности и вкуса каждого ингредиента в результате глубоких научных исследований и внимания к реальным потребностям современного профессионального кейтеринга стало возможным с новой пароваркой под давлением от Moduline.

Корпус рабочей камеры выполнен из нержавеющей стали AISI 316. Температурный режим от 50°C до 122°C (при максимальном давлении 1,2 бара), гарантия экономии времени. Продукты не вступают в контакт с водой, но только с паром под давлением, таким образом, процесс тепловой обработки блюд происходит при относительно низких температурах.

Вы можете пастеризовать, стерилизовать, размораживать, вакуумировать и разогревать охлажденную продукцию. Пароварка под давлением представляет собой гибкий инструмент с различными приложениями, инновационными технологиями и удобным интерфейсом.



## Функциональные характеристики

Температура от +50°C до +122°C, давление от 0 до 1,2 бара

Автоматические программы приготовления, разделенные на 6 категорий, послужат для Вас идеальной отправной точкой в приобретении опыта работы с пароварками.

Ручная установка приготовления и запись рецептов представляют собой традиционный удобный инструмент для шеф-поваров.

Раздел «Избранные программы» - любимое меню всегда под рукой.

Настраиваемые рецептуры с прекрасной визуализацией и интеграцией изображений пользователя.

Функция пастеризации позволяет быстро пастеризовать продукты в баночках (например, варенья, джемы и т.д.) в условиях максимальной безопасности и с потрясающей однородностью.

Функция стерилизации позволяет быстро простерилизовать продукты в баночках (например, варенья, джемы и т.д.) в условиях максимальной безопасности и с потрясающей однородностью.

Функция оттайки позволяет быстро и безопасно разморозить любой замороженный продукт, сохранив его органолептические характеристики.

Функция регенерации позволяет быстро разогреть ранее приготовленные, а затем охлажденные продукты.

Функция сувида позволяет деликатно приготовить все продукты, ранее хранившиеся в условиях вакуума; пар под давлением при низких температурах позволяет теплу проникать в упаковку значительно быстрее, тем самым уменьшая время приготовления и воздействия на продукт.

Режим медленного приготовления особенно подходит для мяса; пар под давлением при низких температурах усиливает аромат и способствует потере веса на выходе.

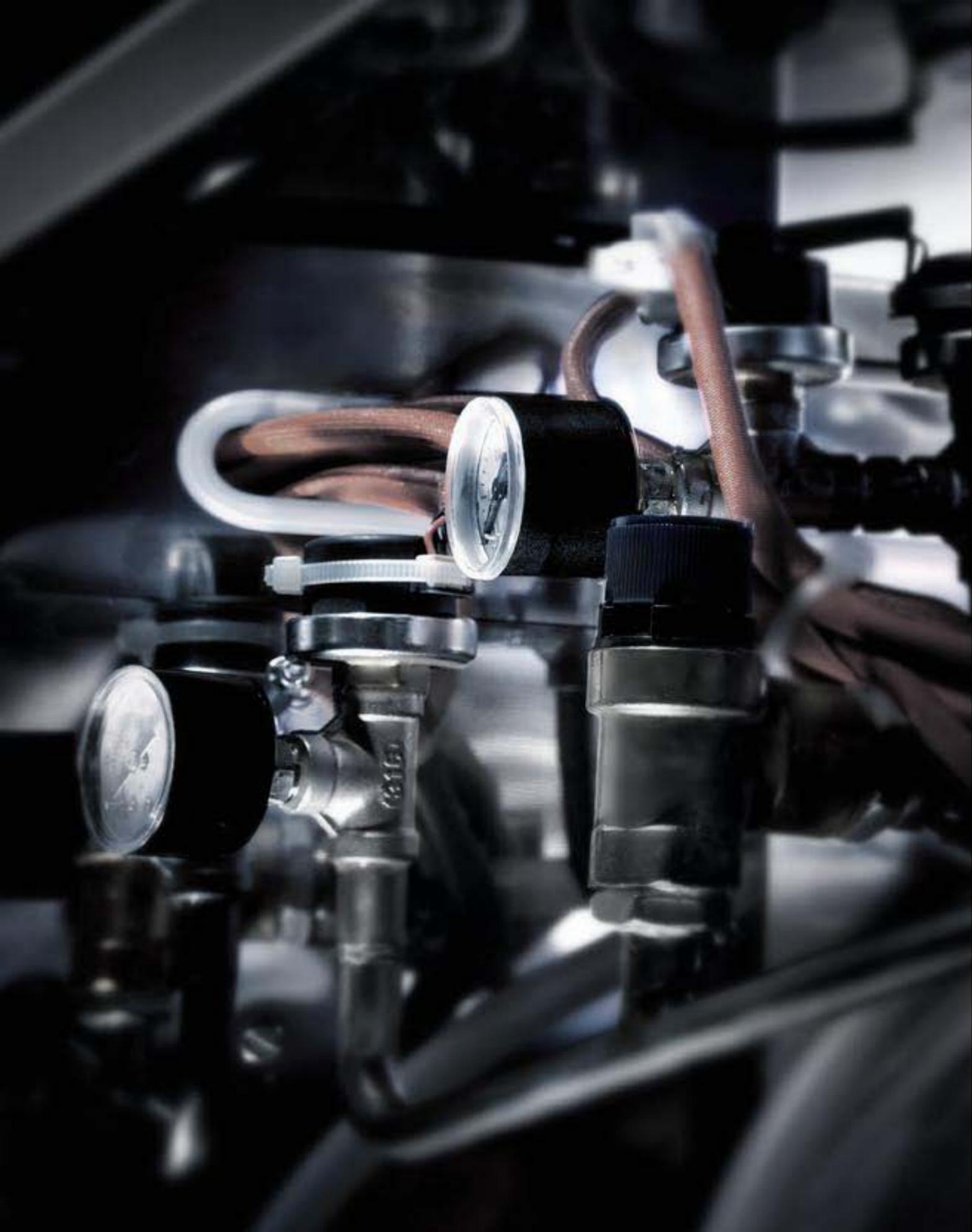
Порт USB: программное обеспечение, книга рецептов и база данных НАССР всегда под рукой (опция).

Программы приготовления могут быть разделены на 9 этапов, таким образом, обеспечивая высокую производительность обработки продуктов.

Контроль уровня воды в бойлере способствует снижению ее потребления в соответствии с реальными потребностями.

Автоматическая система снижения давления в камере сразу после завершения цикла приготовления позволяет избежать опасности утечки пара при открытии дверцы.

Возможность удаления остатков пищи вручную и упрощенный цикл стерилизации пустой камеры в течение нескольких минут – всё это гарантирует идеальную чистоту.



## ПРЕИМУЩЕСТВА

### MULTILEVEL

MultiLevel: пароварка способна обрабатывать несколько блюд с разными временем приготовления или температурным режимом, оповещая о завершении цикла.

### FIT POWER

FitPower: система управления нагревательными элементами бойлера позволяет регулировать мощность в соответствии с Вашими потребностями, для экономии энергии и обеспечения достаточного запаса пара.

### HACCP

Система HACCP для регистрации температуры различных продуктов в конце каждого цикла (поставляется опционально с ключом USB).

### PadLock

Система блокировки клавиатуры с применением пароля гарантирует шеф-повару максимальную защиту данных и предотвращение непреднамеренного прерывания программы приготовления.

### PROTIME

Система ProTime позволяет заранее установить дату и время для начала автоматического предварительного нагрева.

Кнопка ON/OFF



Сенсорный LCD дисплей 4.3":

- контроль температуры с +50°C до +122°C (1,2 бара макс)
- контроль времени
- автоматические программы приготовления, разделенные на 6 категорий
- возможность управления до 9 фазами приготовления в каждой программе
- раздел «Избранное»
- функция предварительного нагрева бойлера
- специальные режимы: пастеризация, стерилизация, разморозка, регенерация, сувид, низкотемпературное приготовление
- приготовление по щупу
- специальные функции: ProTime, PadLock, MultiLevel, FitPower

Ключ для дверцы



Кнопка START/STOP



# CVE с закрытой дверью

## Электронный контроль

Интуитивный и очень легкий в использовании даже для наименее квалифицированного персонала

## Двойная дверь

Охлаждаемая полость поддерживает внешнюю температуру двери в норме

## Автоматическая блокировка двери

Дверь остается заблокированной в течение всех циклов приготовления до разгерметизации камеры

## Поддон для сбора конденсата

Выдвижной, встроенный под дверью. Больше никаких протеканий и воды на полу



# CVE с открытой дверью

## Электронный прессостат

обеспечивает идеальную равномерность температуры внутри рабочей камеры

## Водонепроницаемая камера

Со встроенной системой подключения к воде делает процесс очистки легким и безопасным

## Система автоматического электронного контроля парообразования

Регулирует температуру в камере, благодаря резервному пару значительно ускоряет время приготовления, сводя к минимуму воздействие на продукт; результат - абсолютно неощутимая потеря веса и великолепное натуральное качество блюд

## Направляющие

Моющиеся, легкоъемные

## Герметичное закрытие

протестированное при давлении 2 бара

## Термошуп

облегчает процессы приготовления пищи, гарантируя всегда точные и деликатные результаты

## Изолированная рабочая камера

материалы с высоким уровнем изоляции обеспечивают меньшее рассеивание тепла



# СЕРИЯ CVE



## CVE031E

Вместимость гастроемкостей

3 GN 1/1

Температурный режим

с +50°C до +122°C (1,2 бара макс)

Шаг направляющих

80 мм (h)

Габариты

15,5 кВт

Электрическая мощность

400 В 3N 50 Гц

Напряжение

700x880x750 мм

**MODULINE** SRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY  
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - [info@moduline.it](mailto:info@moduline.it) - [www.moduline.it](http://www.moduline.it)