

Combi

Пароконвектомы: компактные и multifunctional




moduline

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ



Пароконвектоматы — сочетание лучших технологий приготовления в одной единице оборудования. Конвекционный, паровой и комби-режимы составляют основу ежедневной работы на профессиональной кухне. Главное преимущество заключается в экономии пространства, всё укладывается по модулям шириной 550 мм или 680 мм, в зависимости от серии.

Но достоинство не только в этом. Благодаря технологии Moduline и удобному интерфейсу возможно задать рецептуры, наиболее подходящий режим тепловой обработки продуктов, необходимый уровень влажности и температуры в рабочей камере (автоматический контроль), без какого-либо дополнительного внешнего вмешательства. Такой подход пользуется неизменным успехом не только вследствие сокращения энергозатрат в результате оптимизации скорости приготовления блюд, но и отличного сохранения их органолептических свойств.



Функциональные характеристики

Режим прямого впрыска пара от +30° до +130°С.

Режим конвекции от +30°С до +280°С.

Комби-режим от +30°С до +280°С.

Автоматические программы приготовления, разделенные по 6 категориям – идеальная отправная точка для начала работы с пароконвектоматами.

Приготовление вручную и сохранение рецептов – практичный сервис для шеф-повара.

Раздел "Избранное" – готовые программы всегда под рукой.

Настраиваемая и легкоуправляемая книга рецептов с внедрением изображений пользователя.

Программы приготовления можно разделить на несколько этапов (10 для версии Т и 4 для версии D), таким образом, повысив производительность обработки продуктов.

Функция Delta-T: возможность регулировки разности температур в камере и внутри продукта, подчеркивая нежную текстуру мяса и снижая потерю веса на выходе (только в версии Т).

Статистика потребления всегда под рукой (только в версии Т).

Система блокировки двери предотвращает риск случайного открывания на всех этапах приготовления; открывание двери влечет за собой прерывание цикла и может ухудшить конечные результаты.

Система автоматического удаления влаги во избежание риска утечки пара при открытии двери.

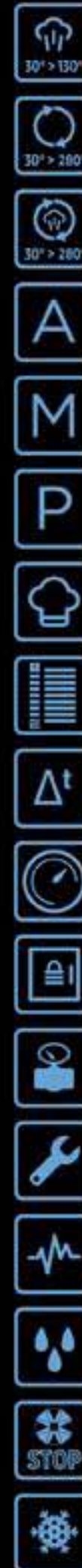
Система самодиагностики всех электрических компонентов (только в версии Т).

Система автоматической регистрации телеметрических данных (только в версии Т).

Система конденсации пара гарантирует чистоту рабочей камеры (только в версии Т).

Автоматическое выключение двигателей вентиляторов при открытии двери.

Программа охлаждения камеры при открытии двери.





ПРЕИМУЩЕСТВА

RECIPE MIX

RecipeMix: Данная функция позволяет рационализировать загрузку блюд в печь, таким образом, избегая использование ее полупустой. Как это работает? Как только пользователь настраивает программу или выбирает рецепт, пароконвектомат рекомендует блюда, которые могут быть приготовлены в данной программе, позволяя оптимизировать загрузку и время обработки. Особенно подходит для центральных производств и ресторанов с богатым меню (только в версии T).

MULTILEVEL

MultiLevel: Данная функция позволяет управлять множеством блюд с различным временем или температурным режимом приготовления. Просто загрузите печь и установите время приготовления для каждого уровня (или же одну температуру в толще продукта). На дисплее отобразится время завершения рабочего цикла на отдельном ярусе.

IDEALWARM

IdealWarm: Интеллектуальное снижение температуры в рабочей камере в конце цикла приготовления пищи позволяет создать идеальный холдинговый режим для избежания риска подгорания продуктов. Данная функция очень полезна, если пользователю необходимо переключиться с одного на другой режим приготовления при низкой температуре, или просто держать еду теплой до подачи на стол.

CLIMACHEF

ClimaChef: Электронная автоматическая регулировка микроклимата в рабочей камере, запатентованная Moduline, получила признание на рынке регенерационных печей. Вы всегда сможете получить блюда безупречной консистенции, вкусные, сочные, хрустящие. Сегодня эта функция, наконец, стала применяться и в пароконвектоматах.

FLASH DRY

FlashDry: Пароконвектоматы оснащены моторизированным клапаном для слива конденсата из камеры. Пользователь может активировать данную функцию для подпекания или сушки продуктов в камере в конце рабочего цикла для получения потрясающей хрусткости.

SPEED GRADE

SpeedGrade: С функцией SpeedGrade возможно регулировать и выбирать скорость вентиляторов (2 скоростных режима), добиваясь прекрасных результатов.

FIT POWER

FitPower: Адаптивная система калибровки мощности для интеллектуальной оптимизации энергии на базе статистики использования. Данная функция работает в сочетании с функцией SpeedGrade. Когда пользователь снижает скорость вентиляторов, FitPower автоматически регулирует мощность тэнов на 2/3 от общего объема (опционально только в версии D).

ECOWASH

EcoWash: Функция очистки камеры с автоматической рециркуляцией: значительно снижает расход воды и потребление моющего средства. Потребление воды существенно меньше по сравнению с другими производителями, о чем свидетельствуют следующие данные: 18 литров на полный рабочий цикл в режиме SOFT в самой компактной модели (GCE060) и 28 литров в самой большой модели (GCE101); в режиме HARD соответственно 24 и 38 литров.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО



Термощуп

Съемный и сменный термощуп может поставляться в различных диаметрах; его эргономичная ручка делает использование легким и гарантирует точное введение внутрь продукта.



Направляющие

Возможность гибкой конфигурации противней в зависимости от требований загрузки.



Pad Lock

Система блокировки с паролем гарантирует максимальную защиту данных и позволяет избежать нежелательного прерывания программы.



Pro Time

Возможность задания отложенной и запрограммированной активации.



SD Card

Расширенная память со встроенным слотом для SD карты (доступно только в версии T).

Кнопка включения подсветки/Кнопка запуска режима stand-by



7" мультисенсорный дисплей с навигацией:

- контроль температуры от +30°C до +280°C
- контроль времени
- 3 режима приготовления: конвекция, пар, комби
- автоматические программы приготовления, разделенные на 6 категорий
- возможность управления до 9 фазами для каждой программы
- раздел «Избранное»
- приготовление по термощупу
- режим приготовления по Delta-T
- система климат-контроля ClimaChef в рабочей камере
- свободный доступ в библиотеку рецептов с картинками
- специальные режимы: пастеризация, сувид, низкотемпературное приготовление, расстойка
- контроль скорости вентиляторов SpeedGrade
- специальные функции: MultiLevel, RecipeMix, IdealWarm, FlashDry, FitPower



Кнопка ON/OFF

Кнопка выбора программы (99 программ)

Кнопка выбора фаз (4 фазы для каждой программы)

Цифровой дисплей

Ручка-энкодер для навигации в функционале печи и установки всех параметров приготовления

Кнопка START/STOP

Кнопка подсветки камеры

Режимы приготовления: конвекция, пар, комби

Контроль температуры внутри камеры

Контроль приготовления по времени или термощупу

Контроль уровня влажности внутри камеры

Управление скоростью вентиляторов (опционально)

GCE с закрытой дверью

Сверхинтуитивное электронное управление

доступное в использовании даже наименее квалифицированным персоналом

USB-порт

библиотека рецептов и база данных HACCP всегда под рукой на всех стадиях рабочего цикла (опционально в версии D)

Дверца

двойное низкоэмиссионное стекло и встроенная вентиляция снижают внешний перегрев и потерю тепла

Внутренняя подсветка камеры

для постоянного контроля процесса приготовления

Встроенный ручной душ

с возможностью настройки частоты ополаскивания (опционально)

Встроенный ящик

для хранения термощупа или других кухонных аксессуаров (поставляется только при заказе встроенного душа)



GCE с открытой дверью

Периодическое автоматическое изменение направления вращения

двигателей вентиляторов для обеспечения идеальной равномерности температуры в камере

Направляющие

легкосъемные, моющиеся

Открываемое внутрь дверное стекло

для оптимальной и удобной очистки

Изоляция камеры

при помощи высококачественных материалов для минимальной дисперсии тепла

Герметичная рабочая камера

с закругленными углами и встроенной дренажной системой для легкой и безопасной очистки

Поддон для конденсата

Поддон для конденсата встроен в дверцу и подключен к системе слива. Больше никаких утечек и скопления воды на полу



СЕРИЯ GCE



	GCE060D/T	GCE106D/T	GCE110D/T	GCE061D/T	GCE101D/T
Вместимость противней	6 GN 2/3	6 GN 1/1 ¹	10 GN 1/1 ¹	6 (GN 1/1 или 600x400) ²	10 (GN 1/1 или 600x400) ²
Расстояние между уровнями	64 мм	64 мм	64 мм	64 мм	64 мм
Температурный режим	от +30°C до +280°C	от +30°C до +280°C	от +30°C до +280°C	от +30°C до +280°C	от +30°C до +280°C
Электрическая мощность	5200 Вт	7700 W	15400 Вт	7700 Вт	15400 Вт
Электропитание	400 В 3N 50 Гц	400 В 3N 50 Гц	400 В 3N 50 Гц	400 В 3N 50 Гц	400 В 3N 50 Гц
Габариты	550x640x822 мм	550x810x822 мм	550x810x1062 мм	800x680x822 мм	800x680x1062 мм

1. Вставка противня узкой стороной
2. Вставка противня широкой стороной

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 - www.moduline.it