

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ-КОПТИЛЬНИ ИЖИЦА VARMEN-Z20

Технические характеристики



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ-КОПТИЛЬНИ ИЖИЦА VARMEN-Z20



ОПИСАНИЕ

- Уникальный автоматизированный пароконвектомат-коптильня на 4 гастроёмкости с функцией натурального копчения и проварки паром
- Продукцию можно развесить на крючках, разложить на решетки или готовить в гастроёмкостях GN1/1.
- Оборудована щеповым дымогенератором с лабиринтом для очистки дыма и блоком сбора конденсата, что позволяет получить чистый дым без вредных примесей
- Реализован программный контроль температуры тления щепы 390-420 С°, что позволяет получить незабываемый дым с богатым ароматом
- Поджиг щепы осуществляется в ручную. Остальные процессы регулируются автоматически

ПРИМЕНЕНИЕ

- В барах и ресторанах, для приготовления премиальных копченых продуктов, таких как томленные копченые ребра (свиные, говяжьи, бараньи и т.д.), копченых колбас, варено-копченого сала, деликатесной рыбы горячего копчения, натуральных копченых сосисок и т.д.
- В качестве замены традиционного пароконвектомата, для приготовления BBQ продуктов, таких как брискет, ребра по-техасски, грудинка по-техасски.
- В мини коптильных цехах для приготовления крафтовой копченой продукции;
- В частных коптильнях для приготовления копченых деликатесов по современной технологии.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- СУШКА - Предназначена для удаления влаги с поверхности продукта. Применяется перед копчением, а также для предварительного нагрева продукции. В данном режиме открываются заслонки на выходе из дымогенератора и на выходе пароконвектомата для обеспечения максимального потока воздуха. Температура в камере обычно поддерживается в диапазоне от 30 до 60 С°.
- ЖАРКА - Применяется для создания на поверхности продукта «корочки», придающей ему «красивый» товарный вид. В этом режиме происходит резкий набор температуры в камере до 70-85 С°. При этом обе заслонки находятся в закрытом положении. Парогенератор выключен.
- ВАРКА (при установке парогенератора) - Является основным шагом термообработки, его цель – достижение кулинарной готовности продукта. Шаг завершается при достижении необходимой температуры внутри продукта (в зависимости от типа сырья от 61 до 72 С°). Температура в камере поддерживается на уровне 75-95 С°. Парогенератор работает в автоматическом режиме для поддержания максимально возможной относительной влажности в камере (до 94%). Обе заслонки находятся в закрытом положении.

- **ЗАПЕКАНИЕ И ПОДРУМЯНИВАНИЕ** - Предназначен для придания продукту особого вкуса. Происходит при температуре в камере выше 90 С°. На шаге возможна работа парогенератора в импульсном режиме (кратковременная подача воды с большими паузами) для придания продукту «хрустящей корочки». Заслонки закрыты.
- **КОПЧЕНИЕ** - Предназначен для придания коптильных органолептических свойств продукту с помощью обработки дымом. Температура в камере поддерживается на уровне 55-65 С°. Выходная заслонка из установки открыта на 30%, выходная заслонка дымогенератора служит основным элементом управления тлением. Копчение можно комбинировать с режимом варки.

ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Для более детального понимания экономики коптильного производства мы разработали типовой бизнес-план, который поможет понять как считается себестоимость готовой продукции и какие первоначальные вложения необходимы для открытия своего коптильного цеха.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Напряжение	220В
2	Средняя потребляемая мощность	1,5 кВт/час
3	Мощность нагревательных элементов	4 кВт
4	Панель управления	сенсорная
5	Габаритные размеры	970 x 870 x 1400 мм
6	Масса	97 кг
7	Средняя разовая загрузка сырья	20 кг
8	Режим парогенерации	Да

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93