

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ
ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІ
ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«КРАСИЛІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ»**

Л.І. Маланчак

**Сучасне обладнання
закладів громадського харчування.
Пароконвенційні печі**

(на допомогу молодому колезі)

**Красилів
2020**

ББК

УДК

Розглянуто і рекомендовано до використання та друку педагогічною радою
ДПТНЗ «Красилівський професійний ліцей»
(протокол №5 від 30 серпня 2019 року)

Схвалено до друку та поширення науково-методичною радою НМЦ ПТО ПК у
Хмельницькій області
(протокол № від 2020 року)

Рецензенти:

Одюшина Л.В. - викладач професійно-теоретичної підготовки Державного
навчального закладу "Полонський агропромисловий центр професійної
освіти"

Маланчак Л.І.

**Сучасне обладнання закладів громадського харчування. Пароконвенційні
печі. Навчально-наочний посібник / Л.І. Маланчак – Красилів: ДПТНЗ
«Красилівський професійний ліцей», 2020 р. – 39 с.**

Навчально-наочний посібник «Сучасне обладнання закладів громадського харчування. Пароконвенційні печі» складається з передмови, у якій висвітлено важливу роль використання сучасного обладнання у закладах громадського харчування, теоретичного та ілюстрованого матеріалу щодо загальної характеристики кожного виду пароконвекційних печей із застосуванням QR-кодів, в яких зашифровані відеоролики по роботі самих печей.

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Загальна характеристика пароконвекційних печей.....	5
2. Електричні конвекційні печі з парозволоженням	10
3. Електричні конвекційні печі HENDI з прямою подачею пару – мануальні.....	14
4. Електричні конвекційні печі з прямою подачею пару – електронні.....	16
5. Електричні конвекційні печі з прямою подачею пару – TOUCH CONTROL.....	20
6. Пароконвектомати COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE – електронні.....	24
7. Підставки під печі.....	30
8. Дека для випікання.....	32
9. Рукавиці для випічки.....	38
10. Перелік використаних джерел.....	39

Вступ

Сучасний урок професійно-теоретичної підготовки вимагає від викладача сумлінної підготовки, обізнаності, всебічної розвиненості, креативності і, безумовно, творчості. Крім того, нові умови підштовхують ще й до пошуку нових шляхів підвищення рівня знань учнів. На їх успішність, самореалізацію, удосконалення впливає чимало чинників. Тому завдання викладача повинно полягати в підборі найцікавіших, найвдаліших інструментів, за допомогою яких він зможе донести навчальний матеріал будь-якої складності.

Підхід до викладання предмету «Устаткування підприємств громадського харчування» значно змінюється так, як відбувається постійне оновлення обладнання та інвентарю в закладах громадського харчування. Тому викладачу необхідно вивчати з учнями новітнє обладнання для ефективного використання навчальних знань у майбутньому.

1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПАРОКОНВЕКЦІЙНИХ ПЕЧЕЙ

Професійні кухні використовують величезну кількість обладнання, спеціально створеного для полегшення життя кухарів і скорочення часу технологічних процесів. Одним з переломних моментів розвитку професійної кухні стало створення апарату, що поєднає у собі функції пароварки і жарочної шафи – пароконвекційної печі. Перший пароконвектомат був презентований в 1976 році німецькою фірмою Rational. З тих пір пароконвекційні печі із досить примітивного обладнання з ручним вприскуванням води перетворилися на складні багатофункціональні апарати, із вбудованим «інтелектом», що не потребують постійного контролю над процесом приготування їжі.

В Україні пароконвекційні печі прийшли порівняно недавно, але вже встигли завоювати міцне місце на кухнях ресторанів, кафе, і навіть їдалень та комбінатів харчування. Попит на пароконвектомати постійно збільшується, це вже стало модним трендом для професійних кухонь. Пароконвекційна піч є професійним тепловим обладнанням, яке використовує пару і конвекцію у різних поєднаннях для приготування їжі. Пароконвекційні печі прості в експлуатації і надзвичайно економні. Виконуючи близько 70% усіх можливих операцій теплової обробки продуктів, пароконвекційні печі можуть замінити величезну кількість теплового обладнання. Час приготування їжі у пароконвекційній печі приблизно на 15% менший, ніж у традиційному тепловому обладнанні. До того ж, це обладнання знижує витрати електроенергії, швидко включаючись у робочий режим і абсолютно не витрачаючи енергію між циклами роботи. Їжа, приготована в пароконвекційній печі, максимально зберігає всі корисні речовини. Особливо зручною є можливість одночасно завантажувати в камеру пароконвектомата різні продукти (близькі за температурним режимом приготування), при цьому кожен продукт зберігає свій унікальний запах і смак. Витрати на покупку пароконвекційної печі окуповуються за 1,5 – 2 роки, тоді як строк корисного використання апарату може перевищувати 10 років. До прикладу, в ресторанах європейської кухні з прохідністю 50 чоловік на день, використання пароконвекційної печі дозволяє заощадити близько 3000 євро на рік, а для закладів громадського харчування з більшою прохідністю економія ще збільшується.

Принцип роботи

Принцип роботи пароконвекційних печей побудований на процесах конвекції і пароутворення. Конвекція всередині робочої камери виникає при циркуляції гарячого повітря під дією працюючого вентилятора. Внаслідок герметичності робочої камери, вентилятор втягує циркулююче повітря і багаторазово проганяє його через ТЕН, що забезпечує швидкий нагрів робочої зони камери пароконвектомата до потрібної температури. Температурний контроль здійснюється за допомогою застосування термостата. Сучасні

пароконвекційні печі комплектуються прямим або колоподібним ТЕНОм. Перевагою колоподібного нагрівального елемента є практично на 30% кращий тепловідвід циркуляцією повітря. Приготування продуктів в пароконвекційні печах здійснюється у встановлюваних на спеціальні напрямні гастрономічних ємностях. Зручність обслуговування та обробки робочої камери досягається завдяки зйомній конструкції для установки гастроемностей. Така конфігурація також дозволяє використовувати для завантаження продуктів спеціальні візки.

Режими роботи

Спочатку у пароконвекційних печах було всього три режими роботи: конвекція, пара і комбінований режим, який використовує одночасно гаряче повітря і пару. Пізніше з'явилися режими використання низькотемпературної та форсованої пари, а також регенерація (розігрів). Додалися також різні корисні функції, такі як миттєвий вивід пари для отримання хрусткої скоринки, зниження швидкості вентилятора для випічки делікатних десертів, системи фритювання та грилювання. Все це розширило функціонал пароконвекційної печі та зробило її найбільш універсальним видом обладнання для професійної кухні.

Види

За способом утворення пари існує два види пароконвекційних печей. Перший – це бойлерні печі з парогенератором, другий – інжекторні, що утворюють пару за допомогою періодичного впорскування вологи безпосередньо на трубчастий електронагрівач. Бойлерна система отримала більш широке поширення. Вона точніше, ніж інжекторна, оскільки відразу визначається необхідна кількість пари, і не потрібно вираховувати, скільки потрібно води для переробки у таку ж кількість пара. Для захисту бойлеру від накипу і продовження строку його експлуатації, вода для пароконвектомата пропускається через спеціальний пом'якшувач. Бойлерні пароконвекційні печі досить дорогі, тому були розроблені інжекторні апарати, що зберегли всю функціональність, але в той же час значно дешевші. В інжекторних пароконвектоматах пара утворюється відразу ж в робочій камері. Використовуючи комбінований режим, тут, як і в бойлерних апаратах, можна регулювати подачу пари. По інших параметрах інжекторні печі також не поступаються бойлерних та успішно впроваджуються на професійні кухні.

За типом управління пароконвекційні печі бувають електромеханічними та електронними. Механічні печі оснащені поворотними ручками, за допомогою яких і відбувається регулювання параметрів. Такі печі дуже прості, але в них немає функції автоматичного регулювання вологості. Автоматичне регулювання здійснюється трьома різними способами. Перший спосіб з фіксованим рівнем вологості реалізований в найдешевших моделях. Другий варіант з рівнем вологості з кроком 5% є вже більш дорогим. І найновіший, оптимальний, але і найдорожчий, варіант автоматичного контролю за допомогою датчиків і контролерів. У міру розвитку пароконвекційних печей на світ з'явилися і програмовані машини з повністю автоматичним приготуванням страв, які абсолютно не потребують контролю процесу з боку кухаря.

Також пароконвекційні печі класифікують *по місткості* (максимально можливій кількості гастроємностей). Прийнято виділяти малі (до шести), середні (до дванадцяти) і великі (до двадцяти) печі.

Загалом, пароконвекційні печі мають безліч переваг перед традиційним тепловим устаткуванням. До того ж, виробники постійно шукають способи максимального удосконалення цих апаратів, їх повної автоматизації та розширення функціоналу.

На українському ринку пароконвекційні печі з'явилися нещодавно, але представлені величезною кількістю брендів. До числа найбільш затребуваних відносяться печі від UNOX (Італія), LAINOX (Італія), PIRON (Італія), RETIGO (Чехія), RATIONAL (Німеччина), CONVOTHERM (Німеччина), BARTCHER (Німеччина), HENDI (Нідерланди), Інтеко-МАЙСТЕР (Білорусь).

225950

КОНВЕКТОМАТ

Термоізоляція стінок

Вмонтований таймер з сигналізацією

Термостат с плавним регулюванням температури до 250°C

Механізм запобігання перегріву

2 решітки і емалеве деко в наборі

Об'єм: 42 л.,

Розмір дека: 450x330 мм

Відстань між рівнями: 60 мм

Зовнішні габарити: 470x395x(H)240 мм

Вага: 22,8 кг

код	мм	V	kW
225950	580x560x(H)420	230	2,5

225172

КОНВЕКТОМАТ



Корпус і камера з нержавіючої сталі
Подвійна скляна дверка
Місткість: 4 дека 429x345x(H)9 мм
4 дека в наборі
Відстань між рівнями: 74 мм
Один вентилятор без реверсу
Діапазон температур: від 50 до 300°C
Вага: 34 кг

225929

**КОНВЕКТОМАТ ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ 4Xgn
З ПАРОЗВОЛОЖЕННЯМ**



Ручне управління
Конвекція і парозволоження
Відстань між рівнями: 70 мм
1 решітка GN 2/3 в наборі
тени: конвекційний 3 kW, гриль: 1,8 kW
тени в камері: нижній 1,6 kW, верхній 0,7 kW

2. ЕЛЕКТРИЧНІ КОНВЕКЦІЙНІ ПЕЧІ З ПАРОВОЛОЖЕННЯМ

Ідеальне рішення для невеликих пекарень, магазинів і закладів громадського харчування.

Завдяки невеликим габаритам і економній витраті електроенергії її можна встановлювати практично всюди.

Корпус і камера жарочної шафи з нержавіючої сталі.

Скляні дверцята з гравітаційною вентиляцією.

Система охолодження робочих елементів.

Ступінь захисту IPX 3.

4 алюмінієвих дека 429x345x(H)9 мм в наборі.

225028

**ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА З ПАРОВОЛОЖЕННЯМ
4x429x345мм-електрична, з ручним управлінням**



Місткість камери 4 дека 429х345х(Н)9 мм
Відстань між рівнями 74 мм
Зовнішні габарити 590х695х(Н)590 мм
Кількість вентиляторів без реверса 1
Електромеханічний термостат +50°C до +260°C
Парозволоження пряме, регулювання ручне, за допомогою кнопки
Потужність/напруга 2,8 kW/230 V

225035
ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА З ПАРОЗВОЛОЖЕННЯМ
4х429х345мм – електрична,
з програмним управлінням, електронна



Місткість камери 4 дека 429х345х(Н)9 мм
Відстань між рівнями 74 мм
Зовнішні габарити 590х695х(Н)590 мм
Кількість реверсних вентиляторів 1
Програмування 99 рецептів з 4 етапами приготування
Функція попереднього прогріву до 180°C
Електронний термостат +50°C до +260°C
Парозволоження пряме, 10-рівневе електронне регулювання
Потужність/напруга 2,9 kW/230 V
Вага 38 кг

225165
ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА МУЛЬТИФУНКЦІОНАЛЬНА
4х429х345мм - електрична, з ручним управлінням



Місткість камери 4 дека 429х345х(Н)9 мм
Відстань між рівнями 74 мм
Зовнішні габарити 590х695х(Н)590 мм
Кількість вентиляторів без реверсу 1
Електромеханічний термостат +50°C до +260°C
Парозволоження відсутнє
Багатофункціональна модель 8 режимів запікання
Потужність/напруга 2,6 kW/230 V

225516

ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА З ПАРОВОЛОЖЕННЯМ
4х600х400 мм – електрична, з ручним регулюванням, однофазна



Місткість камери 600х400х(Н)20 мм
Відстань між рівнями 83 мм
Зовнішні габарити 790х750х(Н)635 мм
Кількість вентиляторів без реверсу 2
Електромеханічний термостат +50°C до +300°C
Парозволоження непряме впорскування, регулювання ручне, за допомогою кнопки
Потужність/напруга 3,4 kW/230 V
Вага 50,4 кг

225523

ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА З ПАРОВЗВОЛОЖЕННЯМ
4x600x400 мм – електрична, мануальна, трьохфазна



Місткість камери 600x400x(H)20 мм

Відстань між рівнями 83 мм

Зовнішні габарити 790x750x(H)635 мм

Кількість реверсних вентиляторів 2

Електромеханічний термостат +50°C до +300°C

Паровзволоження пряме, 5-рівневе регулювання за допомогою перемикача

Потужність/напруга 6,4 kW/400 V

225059

ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА С ПАРОЗВОЛОЖЕННЯМ
4x600x400 мм – електрична, запрограмована, електронна, трьохфазна



- Місткість камери 600x400x(H)20 мм
- Відстань між рівнями 83 мм
- Зовнішні габарити 790x750x(H)635 мм
- Кількість реверсних вентиляторів 2
- Електромеханічний термостат +50°C до +300°C
- Парозволоження пряме, 10-рівневе електронне регулювання
- Потужність/напруга 6,4 kW/400 V
- Вага 58 кг

3. ЕЛЕКТРИЧНІ КОНВЕКЦІЙНІ ПЕЧІ HENDI З ПРЯМОЮ ПОДАЧЕЮ ПАРИ – МАНУАЛЬНІ

Пароконвектомати ідеально підходять для варки, смаження, тушкування, запікання, випічки і розігріву.

Можна готувати одночасно декілька різноманітних страв, при цьому запахи не змішуються.

- Завдяки наявності пару зберігається соковитість, консистенція, форма і колір продукту.

- Корпус і камера жарочної шафи повністю виконані з високоякісної нержавіючої сталі.

5 режимів паро зволоження.

Внутрішнє освітлення.

Індикатори окремих функцій.

Проста панель управління.

Реверсний вентилятор.

Пряма подача пару.

Приєднання до водопостачання $\frac{3}{4}$ дюйма.



225530

ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА З ПРЯМОЮ ПОДАЧЕЮ ПАРИ 5xGN2/3 – електрична, мануальна



Місткість камери: 5x GN 2/3

Відстань між рівнями: 80 мм

Зовнішні розміри, мм: 610x730x(H)660

Кількість реверсних вентиляторів: 1

Таймер 0 до 120 хв.

Термостат +100°C до +275°C

Потужність, кВт: 3,2

Вага, кг: 45

225554

ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА З ПРЯМОЮ ПОДАЧЕЮ ПАРИ
7хGN1/1 - електрична, мануальна



Місткість камери: 7х GN 1/1
Відстань між рівнями: 68 мм
Зовнішні розміри, мм: 935х930х(Н)825
Кількість реверсних вентиляторів: 2
Таймер 0 до 120 хв.
Термостат +50°C до +275°C
Потужність, кВт: 8,4
Напруга 400 V
Вага, кг: 105

225578

ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА З ПРЯМОЮ ПОДАЧЕЮ ПАРИ
11хGN1/1 - електрична, мануальна



Місткість камери: 11х GN 1/1
Відстань між рівнями: 68 мм
Зовнішні розміри , мм: 935х930х(Н)1150
Кількість реверсних вентиляторів: 3

Таймер 0 до 120 хв
Термостат +100°C до +275°C
Потужність , кВт: 16
Напруга 400 V

4. ЕЛЕКТРИЧНІ КОНВЕКЦІЙНІ ПЕЧІ З ПРЯМОЮ ПОДАЧЕЮ ПАРУ – ЕЛЕКТРОННІ



Пароконвектомати ідеально підходять для варки, смаження, тушкування, запікання, випічки и розігріву.

Можна готувати одночасно декілька різноманітних страв, при цьому запахи не змішуються.

Завдяки наявності пару зберігається соковитість, консистенція, форма і колір продукту.

Пряме подавання пари.

Корпус і камера повністю зроблені з високоякісної нержавіючої сталі.

Регулювання парозволоження в діапазоні від 20% до 100%.

Можливість програмування 99 рецептів, до 4 етапів приготування за один цикл.

Температурний зонд в комплекті.

Внутрішнє освітлення.

Індикатори окремих функцій, цифровий дисплей часу, температури і програми приготування.

Реверсний вентилятор.

Приєднання до водопостачання $\frac{3}{4}$ дюйма.



225547

**ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА
З ПРЯМОЮ ПОДАЧЕЮ ПАРИ 5xGN2/3 - електрична, електронна**



Місткість камери 5xGN 2/3.
Відстань між рівнями 68 мм
Зовнішні габарити 610x730x(H)660 мм.
Кількість реверсних вентиляторів 1
Термостат +50°C до +270°C
Потужність/напруга 3,2 kW/230 V
Вага 43 кг

225561

**ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА З ПРЯМОЮ ПОДАЧЕЮ ПАРИ 7XGN1/
1-електрична, електронна**



Місткість камери 7x GN 1/1.

Відстань між рівнями 68 мм
Зовнішні габарити 935х930х(Н)825 мм
Кількість реверсних вентиляторів 2 .
Термостат +50°C до +270°C
Потужність/напруга 8,4 kW/400 V
Вага 98 кг

CAM — Система автоматичного миття

225585

**ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА З ПРЯМОЮ ПОДАЧЕЮ ПАРИ 11XGN1/ 1 -
електрична, електронна**



Місткість камери 11xGN 1/1
Відстань між рівнями 68 мм
Зовнішні габарити 935x930x(Н)1150 мм
Кількість реверсних вентиляторів 3
Термостат +50°C до +270°C
Потужність/напруга 16 kW/400 V
Вага 129 кг

CAM — Система автоматичного миття

5. ЕЛЕКТРИЧНІ КОНВЕКЦІЙНІ ПЕЧІ З ПРЯМОЮ ПОДАЧЕЮ ПАРИ–TOUCH CONTROL



- Ідеальне рішення для любого закладу громадського харчування: для ресторанів, їдалень, продуктових і мережевих магазинів, а також для кейтерингу.
- Нова, проста в обслуговуванні, сенсорна панель управління.
- Інтерактивне меню на 10 мовах.
- Можливість програмування (40 рецептів від виробника плюс 200 місць на власні рецепти).
- Приготування в режимі Дельта-Т.
- 4 програми автоматичного миття.
- Температурний зонд.
- Функція швидкого охолодження камери жарочної шафи.
- Модульний нагрівний елемент.
- Вентилятори з реверсом.
- Функція затримки старту до 23 годин 59 хвилин.
- Вхід USB для загрузки рецептів і збереження параметрів готування у відповідності з нормами НАССР.
- Корпус і жарочна шафа з нержавіючої сталі AISI 304.
- Скло дверка з природною вентиляцією.
- Система охолодження керівних елементів.
- Система подвійного підключення води: звичайної і пом'якшеної.

225066

**ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА ЕЛЕКТРИЧНА З ПРЯМОЮ ПОДАЧЕЮ ПАРИ
TOUCH CONTROL 7xGN 1/ 1, електронна**



Місткість камери 7x GN 1/1

Відстань між рівнями 68 мм

Зовнішні габарити 935x930x(H)825 мм

Кількість реверсних вентиляторів 2

Кількість обертів на хвилину 2800/1400/1100

Програмування 240 рецептів з 9 етапами приготування

Функція попереднього прогрівання до 180°C

Електронний термостат +30°C до +260°C

Парозволоження пряме, 10-рівневе регулювання з допомогою сенсорної панелі

Потужність/напруга 10,5 kW/400 V

Вага 98 кг

225073

**ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА ЕЛЕКТРИЧНА
З ПРЯМОЮ ПОДАЧЕЮ ПАРИ TOUCH CONTROL
11xGN 1/ 1, електронна**



Місткість камери 11xGN 1/1

Відстань між рівнями 68 мм

Зовнішні габарити 935x930x(Н)1150 мм

Кількість реверсних вентиляторів 3

Кількість обертів за хвилину 2800

Програмування 240 рецептів з 9 етапами приготування

Функція попереднього прогріву до 180°C

Електронний термостат +30°C до +260°C

Парозволоження пряме, 10-рівневе регулювання за допомогою сенсорної панелі

Потужність/напруга 16 kW/400 V

Вага 136,4 кг

225080

**ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА ЕЛЕКТРИЧНА
З ПРЯМОЮ ПОДАЧЕЮ ПАРУ TOUCH CONTROL
20xGN 1/ 1, електронна**



Місткість камери 20x GN 1/1

Відстань між рівнями 68 мм

Зовнішні габарити 935x930x(H)1920 мм

Кількість реверсних вентиляторів 5

Кількість обертів за хвилину 2800

Програмування 240 рецептів з 9 етапами приготування

Функція попереднього прогріву до 180°C

Електронний термостат +30°C до +260°C

Парозволоження пряме, 10-рівневе регулювання за допомогою сенсорної панелі

Потужність/напруга 30 kW/400 V

Вага 244,4 кг

6. ПАРОКОНВЕКТОМАТИ COMBI HENDI BY LAINOX PROFI LINE – МАНУАЛЬНІ

- Ідеальні для будької кухні в ресторані, барі, їдальні - для випічки кондитерських і хлібобулочних виробів, м'яса, риби, птиці.
- Легка в обслуговуванні електромеханічна панель управління.
- Режими приготування:
 - гаряче повітря : від +70°C до +300°C;
 - гаряча пара: від +70°C до +100°C;
 - комбінація гарячого повітря з парою: від +70°C до +300°C;
- швидке охолодження камери при відкритих дверцятах.
- Пряма подача пари.
- Додаткова функція ручного паро зволоження.
- Таймер до 120 хв. із звуковим сигналом закінчення часу приготування або робота в режимі NON STOP.
- Корпус і камера повністю виконані з високоякісної нержавіючої сталі.
- Відстань між рівнями: 70 мм.
- Світлові індикатори включених функцій.
- Підсвітка камери.



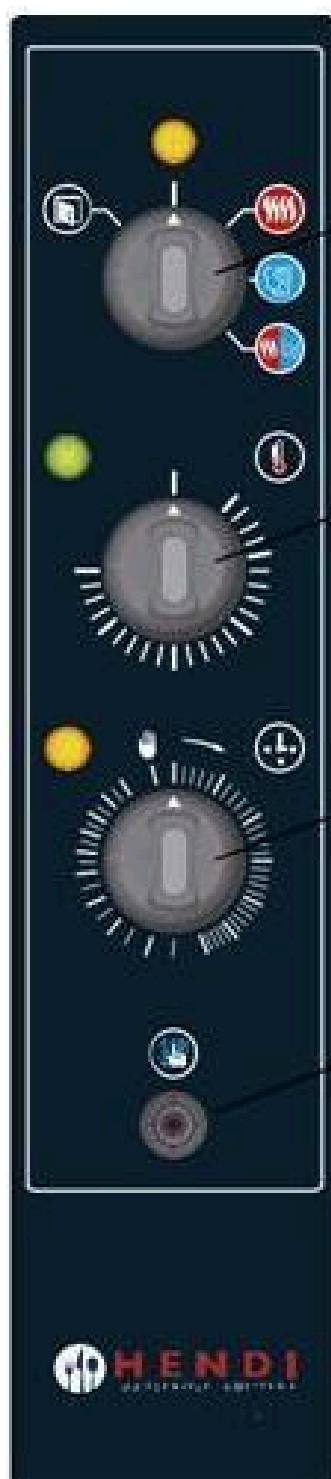
Приготування на пару дозволяє зберегти харчову цінність і природний колір продуктів.



Приготування в конвекційному режимі дозволяє скоротити час приготування їжі.



Приготування в комбінованому режимі конвекція + Пара забезпечить швидке приготування і високу якість страв.



ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ

(гаряче повітря, гаряча пара, комбінований режим, Швидке охолодження)

РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ

(від +70°C до +300°C)

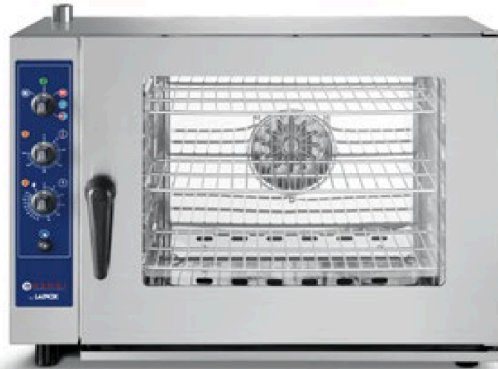
ТАЙМЕР

(до 120хв ... плюс режим NON STOP)

РУЧНЕ ПАРОВЗВОЛОЖЕННЯ

224939

**ПАРОКОНВЕКТОМАТ COMBI HENDI BY LAINOX
PROFI LINE 5xGN 1/1 – мануальний**



Місткість камери 5xGN 1/1
Відстань між рівнями 70 мм
Зовнішні габарити 830x640x(H)595 мм
Кількість реверсних вентиляторів 1
Таймер 0 до 120 хв.
Термостат +70°C до +300°C
Потужність/напруга 7,25 kW/400 V
Вага 52 кг

224946

**ПАРОКОНВЕКТОМАТ COMBI HENDI
BY LAINOX PROFI LINE 7xGN 1/1 -
мануальний**



Місткість камери 7xGN 1/1
Відстань між рівнями 70 мм
Зовнішні габарити 830x640x(H)760 мм
Кількість реверсних вентиляторів 2
Таймер 0 до 120 хв.
Термостат +70°C до +300°C
Потужність/напруга 12,5 kW/400 V

Вага 75 кг

**ПАРОКОНВЕКТОМАТ COMBI HENDI
BY LAINOX PROFI LINE 10xGN 1/1 -
Мануальний**



Місткість камери 10xGN 1/1
Відстань між рівнями 70 мм
Зовнішні габарити 830x640x(H)970 мм
Кількість реверсних вентиляторів 2
Таймер 0 до 120 хв.
Термостат +70°C до +300°C
Потужність/напруга 14,5 kW/400 V
Вага 80 кг

ПАРОКОНВЕКТОМАТИ COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE – ЕЛЕКТРОННІ

– Печі відрізняються високою точністю управління та ідеально підходять для будь-якої кухні, в якій ціниться висока якість приготування страв.

– Можливість програмування 99 рецептів з 4 етапами приготування за один цикл.

– Дверцята з двійним склом і природною вентиляцією.

– Буквено-цифрове позначення температури, часу приготування, програми, помилок.

– Можливість ручного налаштування параметрів.

– Автоматичний контроль рівня парозволоження AUTOCLIMA.

– Функція осушення камери.

– Одноточковий температурний зонд Ø3 мм.

– Режимы приготування:

- комбіновані: гаряче повітря с водяною парою с функцією AUTOCLIMA: від +30°C до +300°C;

- гаряче повітря з функцією AUTOCLIMA: від +30°C до +300°C;

- гаряча пара: від +30°C до +130°C.

– Швидке охолодження камери при відкритих дверцятах.

Система:

– пряма подача пари та автоматичної мийки;

– вентилятор с авто реверсом;

– відстань між рівнями: 70 мм;

– підсвітка камери.

224908

ПАРОКОНВЕКТОМАТ COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE 5xGN1/1 З СИСТЕМОЮ АВТОМАТИЧНОГО МИТТЯ, електронний



- Місткість камери 5xGN 1/1
- Відстань між рівнями 70 мм
- Зовнішні габарити 830x640x(H)595 мм
- Кількість реверсних вентиляторів 1
- Термостат +30°C до +300°C
- Потужність/напруга 7,25 kW/400 V
- Вага 52 кг

224915

**ПАРОКОНВЕКТОМАТ COMBI HENDI
BY LAINOX TOP LINE 7xGN1/1
З СИСТЕМОЮ АВТОМАТИЧНОГО МИТТЯ, електронний**



- Місткість камери 7xGN 1/1
- Відстань між рівнями 70 мм
- Зовнішні габарити 830x640x(H)760 мм
- Кількість реверсних вентиляторів 2
- Термостат +30°C до +300°C
- Потужність /напруга 12,5 kW/400 V
- Вага 75 кг

224922

**ПАРОКОНВЕКТОМАТ COMBI HENDI
BY LAINOX TOP LINE 10xGN1/1
З СИСТЕМОЮ АВТОМАТИЧНОГО МИТТЯ, електронний**



- Місткість камери 10xGN 1/1
- Відстань між рівнями 70 мм
- Зовнішні габарити 830x640x(H)970 мм
- Кількість реверсних вентиляторів 2

- Термостат +30°C до +300°C
- Потужність /напруга 14,5 kW/400 V
- Вага 86 кг

7. ПІДСТАВКИ ПІД ПЕЧІ

225639

ПІДСТАВКА ПІД КОНВЕКЦІЙНІ ПЕЧІ HENDI



мм 760x520x(H)950

- Місткість: 6x600x400
- Підходить для печей: 225516, 225523 і 225059

25646

ПІДСТАВКА ПІД КОНВЕКЦІЙНІ ПЕЧІ HENDI



мм 590x480x(H)700

- Місткість: 6 x GN 2/3
- Підходить для печей: 225530 і 225547

225653

**ПІДСТАВКА ПІД КОНВЕКЦІЙНІ
ПЕЧІ HENDI**



мм 910x680x(H)700

- Місткість: 6 x GN 1/1
- Підходить для печей: 225554 і 225561

225653

**ПІДСТАВКА ПІД ПАРОКОНВЕКТОМАТИ
HENDI BY LAINOX**



- Місткість: 7 x GN 1/1

- Підходить для пароконвектоматів: 224939, 224946, 224908, 224915, 224953,
224922

8. ДЕКА ДЛЯ ВИПІЧКИ 600x400

808207

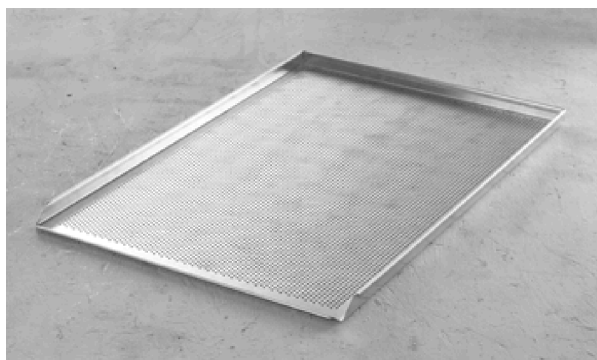
ДЕКА ДЛЯ ВИПІЧКИ



- з трьохсторонньою обортовкою;
- гладка.

808214

ДЕКА ДЛЯ ВИПІЧКИ



- з трьохсторонньою обортовкою;
- перфорована.

808221

ДЕКО ДЛЯ ВИПІЧКИ



- з трьохсторонньою обортовкою;
- силіконове атипригарне покриття.

808245
ДЕКО ДЛЯ ВИПІЧКИ



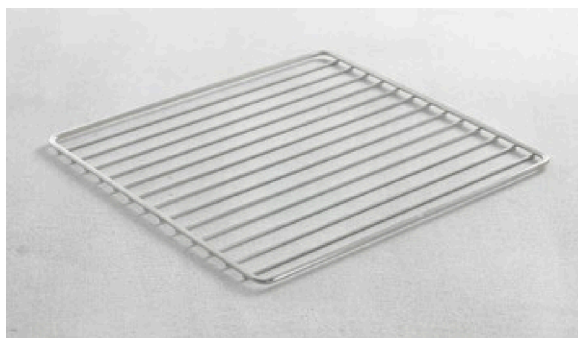
- перфороване;
- алюмінієве, з антипригарним покриттям;
- для 5 багетів.

808238
ДЕКА ДЛЯ ВИПІЧКИ



- перфороване;
- для 5 багетів.

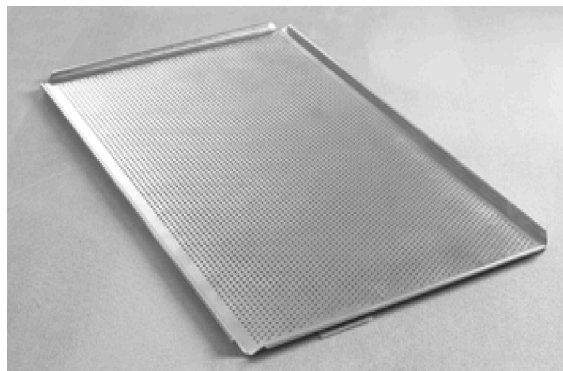
801994
РЕШІТКА



ДЕКА ДЛЯ ВИПІЧКИ І РЕШІТКИ GN 1/1

808306

ДЕКО ПЕРФОРОВАНЕ GN 1/1 - 4 БОРТИКИ



мм 530x325x(H)10

808429

ДЕКО ПЕРФОРОВАНЕ GN 1/1 - 4 БОРТИКИ

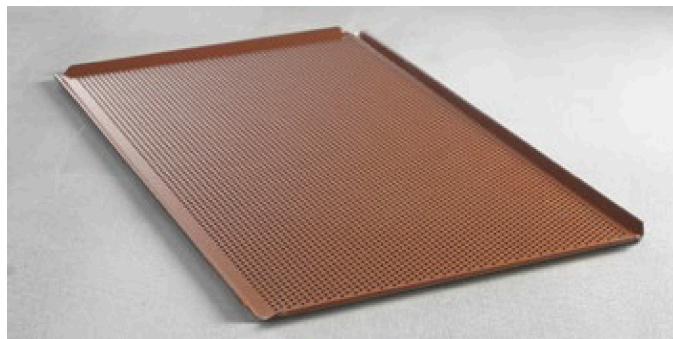


мм 525x330x(H)10

- з силіконовим антипригарним покриттям;
- гладка.

808405

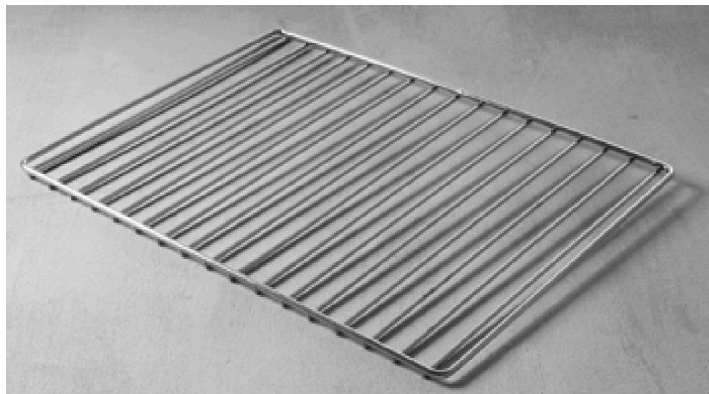
ДЕКО ПЕРФОРОВАНЕ GN 1/1 - 4 БОРТИКИ



мм 525x330x(H)10

- з силіконовим антипригарним покриттям.

801901
РЕШІТКА СТАЛІВА GN1/1



мм 525x325

808412
ДЕКО ПЕРФОРОВАНЕ GN 2/3 - 4 БОРТИКИ



мм 354x325x(H)10

890349
ГАСТРОЄМКІСТЬ
GN 2/3 КОНВЕКТОМАТ



мм 354x325x(H)40

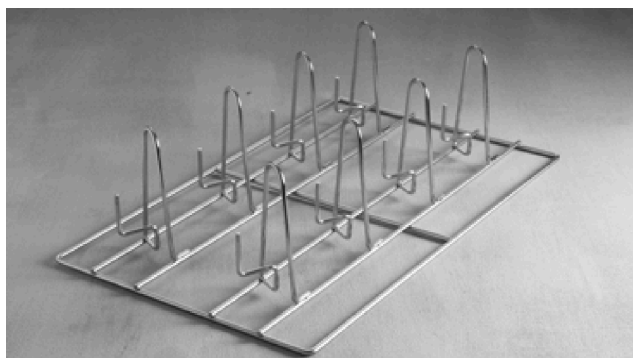
890233
ГАСТРОЄМКІСТЬ ЕМАЛЕВА
GN 1/1 КОНВЕКТОМАТ



КОД	ММ
890233	530x325x(H)60
890240	530x325x(H)40
890257	530x325x(H)20

808474

РЕШІТКА GN 1/1 ДЛЯ СМАЖЕННЯ КУРЧАТ



мм 530x325x(H)150,8

— для смаження 8 курчат.

805558

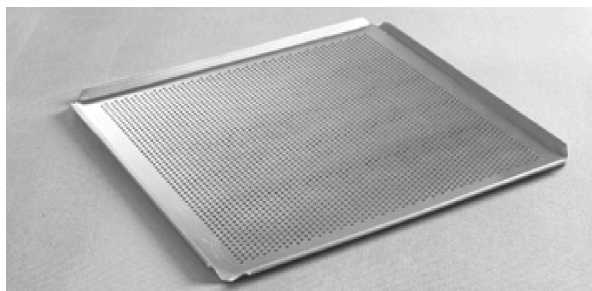
**АЛЮМІНІЄВА ГАСТРОЄМКІСТЬ З
АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ GN 1/1**



КОД	ММ
805541	530x325x(H)40
805558	530x325x(H)20
805534	530x325x(H)65

808313

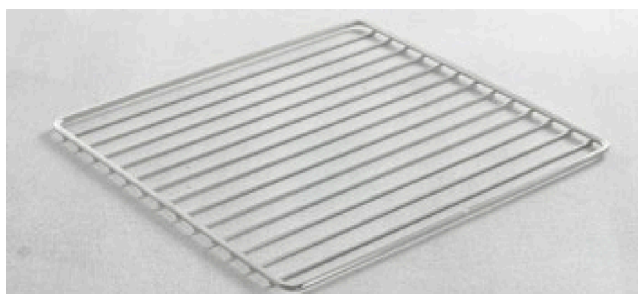
ДЕКО ПЕРФОРОВАНЕ GN 2/3 - 4 БОРТИКИ



мм 354x325x(H)10

801932

РЕШІТКА МЕТАЛЕВА GN 2/3



mm 354x325

9. РУКАВИЦІ ПЕКАРСКІ

556603

РУКАВИЦІ ПЕКАРСКІ



мм 345

Кількість шт. в упаковці 2

556610

РУКАВИЦІ ПЕКАРСЬКІ ВОГНЕТРИВКІ



мм 430

- дуже довгі захищають руки
- Кількість шт. в упаковці 2

556627

РУКАВИЦІ ПЕКАРСКІ



- із скловолокна;
- додатковий захист від води.

мм 430

Кількість шт. в упаковці 2

10. ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Багатофункціональне обладнання для ресторанів. [Електронний ресурс] - Режим доступу: https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/2365265-bagatofunkcionalne-obladnanna-dla-restoraniv-so-vmie-parokonvektomat.html
2. Конвектомати та їх особливості. [Електронний ресурс] - Режим доступу: https://knowledge.allbest.ru/manufacture/2c0b65625a3bd78b5c43b88521306c36_0.html
3. Пароконвекційні печі – принципи роботи на види. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://torgoborud.com.ua/ua/Statti/parokonvekciyni-pechi-pryncyp-roboty-ta-vydy>
4. Пароконвекційні печі. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://galpast-mash.com.ua/shop/category/dlia-vipikannia/parokonvektomati/parokonvektsiini-pechi-2>
5. Пароконвектомати (пароконвекційні печі) . [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://lodmar.com.ua/product-category/teplove-obladnannya/profesiyni-pechi/parokonvektsiyni-pechi/>
6. Призначення та класифікація механічного устаткування [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5118072/>

