

Вакуумно-варочные котлы High-P



Универсальный и мощный котел **High-P** можно разместить на площади 2 куб. метра. Теперь использование вакуумного приготовления возможно, благодаря оптимизации качества используемых продуктов, из которых можно приготовить подливки, соусы, джемы и прочее при этом время приготовления сокращается. Использование вакуума в традиционном приготовлении пищи позволяет соединить две системы приготовления в одном оборудовании, расширяя ряд его возможностей. Котел High-P может достигать таких температурных величин, которые позволяют осуществлять обжаривание и легкое поджаривание ингредиентов, и таким образом дают данному оборудованию функции универсальной сковороды. Также приготовление может проходить в динамическом или статическом вакууме. При использовании статического вакуума изначально оператор задает все настройки и больше их не корректирует, при использовании динамического вакуума оператор корректирует состояние вакуума в котле в процессе приготовления.

Преимущества приготовления в вакууме:

- во время приготовления в емкость не поступает воздух
- сохраняется жидкость внутри емкости
- большой выход готового продукта

Котлы подходят для приготовления следующих блюд:

Блюдо	Котел на 70 литров		Котел на 130 литров	
	Объем	Время	Объем	Время
Апельсиновый мармелад	40 кг	15/20 мин	75 кг	25 мин
Персиковый джем	45 кг	15/20 мин	80/85 кг	25 мин
Абрикосовый джем	45 кг	15/20 мин	80/85 кг	25 мин
Клубничный джем	45 кг	15/20 мин	80/85 кг	25 мин
Джем из лесных ягод	45 кг	15/20 мин	80/85 кг	25 мин
Мороженное на фруктовой основе	45 кг	10/15 мин	80/85 кг	20 мин
Мороженное с топпингом	45 кг	15 мин	80/85 кг	20 мин
Мирпуа	2 кг	7 мин	4 кг	8/9 мин

Обжаренное мясо	15 кг	15 мин	25 кг	20/25 мин
Мясной соус	50 кг	35 мин	85/90 кг	45 мин
Нарезанные помидоры	50 кг	20 мин	90 кг	25 мин
Овощные маринады	35 кг	3 часа	60 кг	4 часа
Соус брускетта	35 кг	15 мин	60 кг	20 мин
Овощи на пару	35 кг	5/10 мин	60 кг	10/15 мин
Овощной соус	45 кг	15 мин	80/85 кг	20 мин

Особенности:

- Емкость с электронным опрокидыванием, выполнена из нержавеющей стали AISI 304, стенки емкости двойные и также выполнены из нержавеющей стали AISI 304.
- Крышка из нержавеющей стали толщиной 25/10 для приготовления по системе «sous-vide» с эргономичной, изолированной ручкой, сбалансированна газовой пружиной для фиксации в нужном положении.
- Смотровое окошко с щеткой и LED подсветкой с низким потреблением энергии для наблюдения за процессом приготовления.
- Загрузочная воронка для добавления ингредиентов в процессе приготовления.
- Клапан уровня вакуума в емкости и аналоговый датчик.
- Стягивающие стержни из нержавеющей стали для закрывания крышки.
- Каркас из нержавеющей стали толщиной 30-40/10. Рамка из нержавеющей стали AISI 304.
- Панели из стекловолокна обеспечивают термоизоляцию.
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали AISI 304 выравнивают котел относительно пола, снабжены съемными крышками для легкой уборки.
- Быстрый доступ к основным компонентам оборудования (электронной плате, кабелям, термостатам и т.д.)
- Защита от воды IPX5.

Функциональные характеристики:

- Паровая рубашка нагревается температурным контроллером до 134 °С.
- Пар создается армированными элементами из сплава INCOLOY, контролируемые электронной платой с самоактивирующейся минимальной температурой 2 °С до заданных значений SETPOINT и постоянным давлением 2 бар.
- Клапан для выпуска воздуха из паровой рубашки для оптимизации нагрева.
- Оборудован клапаном давления в рубашке и вакуумным защитным клапаном.
- Аналоговый клапан и манометр.
- Автоматическое наполнение рубашки.
- Патентованная система нарезки с зубчатыми колесиками и ножами до 600 об/мин.
- Электронный контроль функций с помощью электронной платы, расположенной сбоку котла.
- Температура контролируется двумя терпощупами (в паровой рубашке и в продукте).
- Жидкостно-кольцевой вакуумный насос может быть настроен вручную с помощью обводной трубки на крышке.
- Настройка вакуума до -930 мбар.
- Смешивание осуществляется тремя лопастями и тефлоновыми скребками: вращение по часовой и против часовой стрелки, скорость (12-60 об/мин) и время (включая интервалы) могут быть настроены с помощью электронной платы сбоку котла.

Функции контрольной панели:

- Основной переключатель.
- Настройка температуры.
- Настройка времени.
- Начало/конец времени приготовления.
- Температурные настройки с помощью двух термощупов.
- Система опрокидывания.
- Подсветка для контроля приготовления через окошко в крышке.
- Включение/выключение вакуумного насоса.
- DIN DM50 сливной клапан с моторизованным краном.
- Переключатель мощности для версий с электрическим нагревом.
- Переключатель работы миксера.

Сигналы:

- Акустический и визуальный сигнал низкого уровня воды в паровой рубашке.
- Визуальный сигнал в процессе приготовления.
- Обратный отсчет.
- Звуковой сигнал окончания времени приготовления.
- Блокировка насоса.
- Вакуумный манометр.

Безопасность:

- Аварийная кнопка.
- Клапан безопасности паровой рубашки.
- Клапан слива воды из паровой рубашки.
- Миксер работает только при закрытой крышке.
- Предохранительный термостат для избежания перегрева с ручным перезапуском.
- Предохранительный замок гарантирует, что котел не начнет опрокидывание пока закрыта крышка.
- При наклоне котла нагрев прекращается.

Характеристики электронной панели управления:

- Панелью управления легко пользоваться.
- Установка температуры и времени очень точная в величинах от 20 °С до 220 °С.
- После окончания времени приготовления звучит сигнал.
- Два различных термощупа: в дне емкости котла (стандарт) и в емкости для приготовления в контакте с продуктом (опция).
- Имеет предустановку для подключения блока контроля и передачи данных по протоколу НАССР.
- На экране выдаются простые сообщения для помощи в идентификации и исправлении основных ошибок, возникающих в процессе использования котла.
- Гарантирует установку скорости смешивания и нарезки по часовой и против часовой стрелки и паузы.

Основные опции и комплектующие:

- Вставка-корзина
- Миксер с тремя лопастями
- Колесики
- Блок контроля и передачи данных по протоколу НАССР