



*Пароконвектоматы Abat-  
просто добавь еды!*



# Пароконвектоматы Abat

При разработке пароконвектоматов Abat, наши специалисты сделали все возможное, чтобы аппараты стали интеллектуальным центром Вашей кухни, их каждодневная эксплуатация и обслуживание была простой и легкой, приносила удовольствие и максимальную прибыль на каждый вложенный в них рубль.

Современная электроника обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим. Низкое энергопотребление (по сравнению с аналогами) снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд без снижения их качества и увеличения времени приготовления.

120 встроенных программ приготовления всех видов блюд, позволяют быстро подобрать необходимую, экономя время повара. Кроме того, возможна запись до 360 программ собственных рецептов и создание до 4 этапов приготовления в каждой программе, включающих как время непосредственного приготовления, так и фазы ожидания.

Персональные рецепты можно хранить в памяти электронного блока, защитив индивидуальным паролем повара. Режим отложенного старта позволяет запрограммировать начало приготовления блюд в реальном времени.

Имеются также программы для выпечки и расстойки хлебобулочных изделий.

В пароконвектомате реализован специальный алгоритм управления, автоматически выбирающий режим тепловой обработки в зависимости от весаготавливаемого продукта.

Функция контроля готовности продуктов на всех уровнях пароконвектомата позволяет значительно сэкономить время приготовления, когда готовится несколько различных блюд. Пароконвектоматы также имеют функцию приготовления в ручных режимах: конвекция, конвекция+пар, пар и такие дополнительные режимы и функции, как: регенерация, расстойка, охлаждение, разогрев, низкотемпературный пар.

# Функциональные возможности и преи



Водостойкая, прочная, сенсорная ЖК-панель управления имеет удобный и понятный интерфейс на русском языке. Позволяет без труда разобраться с работой пароконвектомата.



Режим «Дельта-Т» автоматически поддерживает постоянную разницу между температурой внутри продукта и температурой в камере. Этот режим позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги. Особенно подходит этот режим для приготовления больших кусков мяса, вне зависимости от размеровготавливаемого куска. Все бойлерные пароконвектоматы имеют многоточечный температурный щуп, который позволяет задавать готовностьготавливаемого продукта в зависимости от достижения им определенной температуры. Датчик щупа точно определяет температуру внутри продукта во время всего процесса готовки.



Такие дополнительные возможности пароконвектоматов, как 5 скоростей вращения вентилятора, точное поддержание температуры в камере и регулировка влажности в камере от 0 до 100 %, позволяют значительно улучшить качество, а также расширить списокготавливаемых блюд.



Используйте специальную форму из сетчатого контейнера, размером GN 1/1, для приготовления картофеля фри без использования масла.

Специальная решетка для жарки кур, размером GN 1/1, позволит Вам приготовить до 8-ми аппетитных, сочных кур-гриль с минимальными потерями веса и влаги.



Направляющие по длинной стороне камеры позволяют использовать gastronorm меньших размеров (GN 1/2 и GN 1/3) без дополнительных приспособлений.





# мощства пароконвектоматов Абат

Наши пароконвектоматы заботятся о поварах - механизм замка двери духовки действует по принципу «свободные руки» - дверку можно закрыть одним движением руки, что значительно облегчает работу повара. Двухходовой механизм открывания двери духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара.

Ручка выполнена из высокопрочного пластика эргономичного дизайна.

Пароконвектомат оснащен дверью с двойным термостойким остеклением, при этом, внутреннее стекло, дополнительно, сберегает тепловую энергию за счет своих теплоотражающих свойств. Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон, а также предотвращает образование конденсата при приготовлении.

Вентилируемая дверь духовки также исключает риск получения ожога рук с внешней стороны двери.

Съемный сетчатый жироловитель предохраняет лопасти циркуляционного вентилятора от попадания жира или частиц пищи. Для чистки его легко можно снять.

Расположенный под дверцей лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды с пароконвектомата на пол.



# Дополнительные возможности



Еще одним достоинством пароконвектоматов является полностью автоматическая мойка с тремя режимами работы: быстрая, полная и средняя. Теперь повару не надо отвлекаться на мойку камеры пароконвектомата после окончания готовки. Аппарат автоматически будет добавлять в камеру моющие и ополаскивающие средства в требуемых объемах.



Расположенный на левой внешней стенке душ способен значительно упростить чистку и уход за оборудованием, его использование позволяет содержать пароконвектомат в идеальном состоянии.



Расстоечный шкаф ШРТ 10-1/1М, на который можно установить 6 или 10 уровневый пароконвектомат, позволит съэкономить место на Вашей кухне и значительно ускорит и облегчит процесс приготовления ароматной выпечки.



Конфигурация камеры с закругленными углами, а также особая конструкция выкатной тележки специально разработаны для обеспечения наиболее эффективного распределения теплового воздушного потока в рабочей камере.

Пароконвектомат оснащен стандартным разъем USB для записи или обновления программ.







*Весьма полезной является и разработанная специалистами ОАО «Чувашторгтехника» система самодиагностики, которая ежесекундно тестируя пароконвектомат, покажет неисправность и позволит устранить ее в кратчайшие сроки с минимальными потерями.*

*Проверенные комплектующие лучших производителей, уникальные инженерные решения являются гарантией многолетней надежной работы нашего пароконвектомата.*

*Пароконвектоматы производства ОАО «Чувашторгтехника» - это современное решение для Вашей кухни, исключаящее многие традиционные процессы приготовления, и позволяющее приготавливать большое количество высококачественных блюд за короткий промежуток времени со значительной экономией средств. А если Вы еще и узнаете о той привлекательной цене, по которой мы предлагаем Вам его приобрести, то ваш выбор будет очевиден - пароконвектоматы Abat - вне конкуренции!*