



Комбинированные пароконвектоматы

Готовка на комбинированных печах UNOX

Смешанные пароконвектоматы и Конвектоматы с увлажнением **UNOX** без сомнения являются ощутимой помощью в достижении оптимальной готовки и простым оружием в приготовлении комплексных меню.

Этот список рецептов даст вам некоторые советы для реализации комплексных меню в помощь вашей профессиональности и креативности.

Хорошей работы!!!

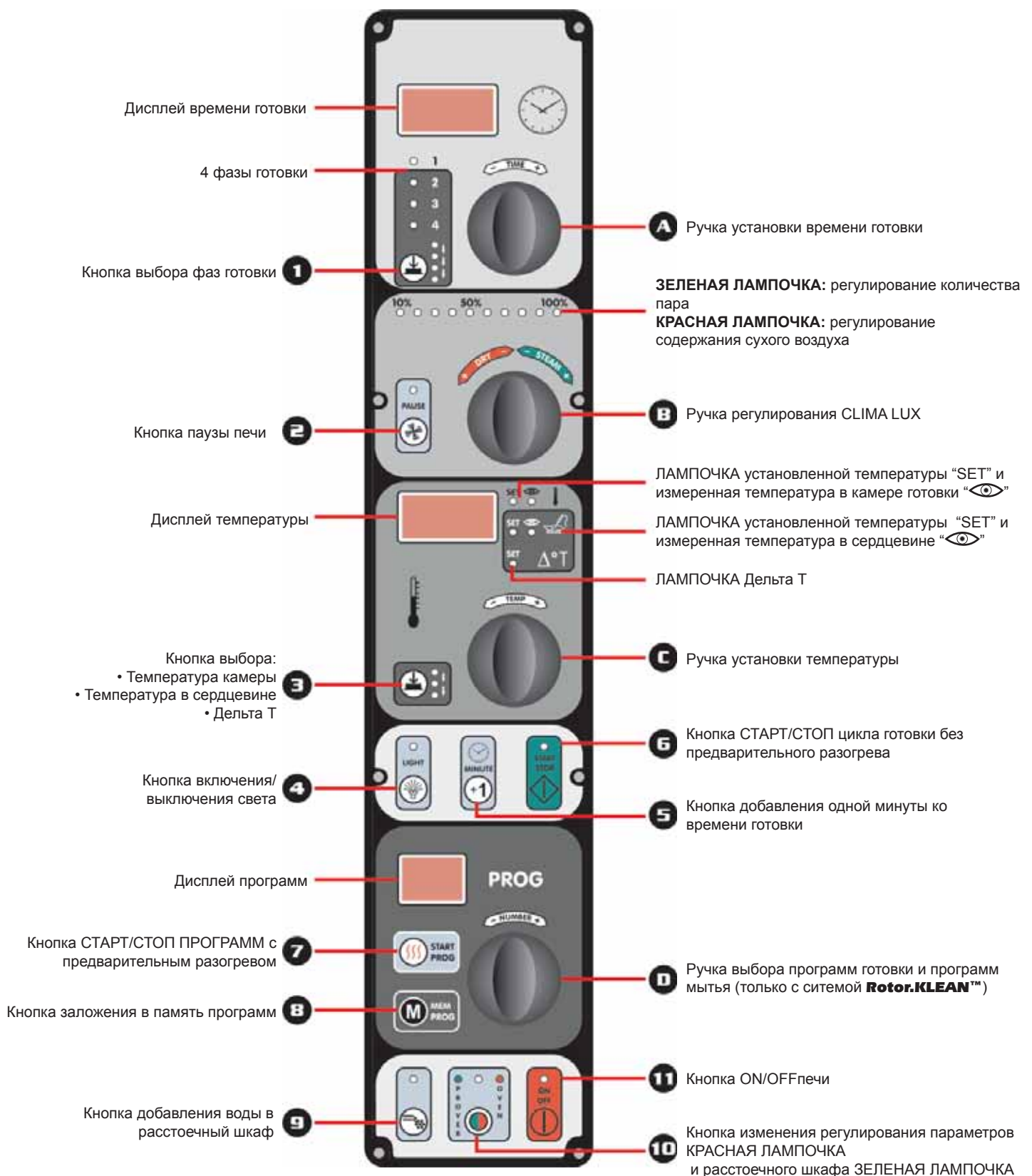
Содержание

• Электронное управление печей ChefLux™	Страница 3
• Способы работы Электронного управления	Страница 4
• Параметры готовки	Страница 8
• Советы Шеф-повара для равномерной готовки	Страница 9
• Рекомендуемые противни и решетки	Страница 10
• Профессиональная Готовка Гастрономических	Страница 11
• Профессиональная Готовка Хлеба и Выпечки	Страница 13
• Особые типы готовки и основные параметры температур	Страница 15
• Основное использование печи	Страница 18
• Список рецептов	Страница 21
• Пример Меню UNOX	Страница 54

**ВНИМАНИЕ:**

Оборудование должно быть использовано только для целей, для которых оно было спроектировано. Печи спроектированы для готовки продуктов питания. Любое другое использование недопустимо. При работе печи достигают температуры 0-260С.

Электронное Управление Печей ChefLux™



Способ работы Электронного Управления

Параметр “Время”

- A** Ручка установки времени готовки:
- Поворачивая ручку вправо устанавливается время готовки;
 - Поворачивая ручку влево:
 - ▶ в первой фазе устанавливается неопределенное время “INF”;
 - ▶ в последующих фазах (2°, 3°, 4°), устанавливается неопределенное время поддержания “HLD”.
- 1** Кнопка перехода к различным фазам готовки:
- Цикл готовки может быть разделен на 4 разные фазы. В каждой фазе можно программировать разное время готовки со следующими параметрами:
- процентное содержание пара: **STEAM.Maxi™**;
 - процентное содержание сухого воздуха: **DRY.Maxi™**;
 - температура в камере;
 - возможная пауза работы печи.

ВНИМАНИЕ

Программирование с датчиком в сердцевине продукта+температура в камере или датчика в сердцевине продукта+ ΔT , не предусматривает установки времени (смотри страницу 15)

ПРИМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА ГОТОВКИ

ФАЗА	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА	ПАР
1°	2 мин.	150 °C	100%
2°	5 мин.	180 °C	80%
3°	10 мин.	260 °C	50%
4°	20 мин.	120 °C	Полное удаление пара с системой DRY.Maxi™



ВНИМАНИЕ!

Полный цикл готовки не обязательно предусматривает все четыре фазы готовки. Поэтому нужно устанавливать только необходимые фазы. Это не мешает работе печи.

Параметр “CLIMA LUX™”

В Ручка регулирования “CLIMA LUX™”:

- Поворачивая ручку вправо (Зеленые лампочки), возможно установить необходимое количество пара, которое может варьироваться от 10% до 100% для каждой фазы готовки (Sistema **STEAM.Maxi™**);
- Поворачивая ручку влево (Красные лампочки), возможно удалить из камеры готовки количество пара, варьирующееся от 10% до 100%, создавая таким образом сухую атмосферу (Запатентованная Система **DRY.Maxi™**). Эта система используется, например, при конечном внешнем зажаривании мяса или при готовке хлеба и выпечки, которые становятся хрустящими внешне и сухими внутри.

ВНИМАНИЕ

Использование одновременно двух систем невозможно.

2 Кнопка пауза работы печи:

Эта функция позволяет остановить работу печи и может использоваться для расстойки в камере готовки или для программирования задержки начала готовки. Во время паузы работы печи останавливается вентиляция, выключаются ТЭНы и, соответственно, прекращается разогрев камеры готовки.

При установке данных возможно выбрать длительность остановки моторов от 1 до 999 минут. Для задержки начала работы печи необходимо установить остановку моторов перед установкой первой из четырех фаз цикла готовки. Если в первой фазе, например, установлена остановка моторов на 60 минут, печь начнет работу только через 60 минут, то есть после окончания первой фазы цикла.

Параметр “Температура”

С Ручка установки температуры:

- Температура в камере готовки может быть установлена от 0°C до 260°C;
- Температура датчика в сердцевине продукта может быть установлена от 1°C до 100°C.

3 Кнопка выбора температуры в камере, Температуры в сердцевине, Температуры в сердцевине+Температуры в камере, Температуры в сердцевине + Дельта Т:

В Смешанных Пароконвектоматах UNOX можно выбрать три разных способа готовки:

- 1° Устанавливается просто температура в камере и время готовки;
- 2° Устанавливается температура в камере готовки и температура в сердцевине продукта; В этом случае, время готовки не устанавливается, при достижении температуры в сердцевине продукта печь выключается;
- 3° Устанавливается температура, которая должна быть достигнута в конце цикла готовки в сердцевине продукта и желаемая разница (Дельта Т) между температурой в сердцевине и температурой в камере готовки (Функция Дельта Т)

ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ = ТЕМПЕРАТУРА В СЕРДЦЕВИНЕ+УСТАНОВЛЕННАЯ ДЕЛЬТА Т

- 5 **Кнопка добавки одной минуты ко времени готовки:**
Позволяет добавить ко времени готовки одну минуту при каждом нажатии кнопки. Добавленные минуты продлевают последнюю фазу готовки, установленную в программе.
- 6 **Кнопка СТАРТ/СТОП цикла готовки:**
Запускает и останавливает печь.

Система “Программирование”

- D **Ручка выбора программ готовки и выбора программ мытья:**
 - Поворачивая ручку вправо выбираются программы готовки уже заложенные в память или программы для закладывания в память (от 1 до 70);
 - Поворачивая ручку влево выбираются программы мытья (с системой **Rotor.KLEAN™**).

• **Программирование**

1. Для программирования необходимо выбрать номер программы поворачивая ручку вправо. D;
2. Установить разные фазы составляющие программу;

Пример установки одной фазы программы:

- Повернуть ручку A вправо для установки необходимого времени для фазы готовки;
 - Ручкой B установить необходимое количество пара (**STEAM.Maxi™**) Или установить необходимое содержание сухого воздуха (**DRY.Maxi™**);
 - Ручкой Установить температуру в камере готовки C impostare la temperatura all'interno della camera di cottura;
 - Перейти к возможной следующей фазу готовки нажимая кнопку 1 (переход к следующей фазе готовки).
3. После установки всех необходимых фаз готовки для полного цикла нажать кнопку B и держать ее до появления звукового сигнала подтверждающего программирование.

• **Использовать заложенные в память программы**

1. Выбрать необходимый номер программы поворачивая вправо ручку D;
2. Запустить программу кнопкой “СТАРТ/СТОП”. 7

ВНИМАНИЕ

Если используются заложенные в память программы, печь автоматически производит предварительный разогрев.

- **Выбрать программу мытья (с системой Rotor.KLEAN™)**

Работа системы мытья полностью автоматична. Печь имеет три программы мытья (L1, L2, L3) и программу залива помпы (L4).

1. Повернуть ручку **D** налево;
2. Выбрать необходимую программу мытья:

№ ПРОГРАММЫ	СОСТОЯНИЕ ПЕЧИ
L1	легкое загрязнение
L2	загрязнение
L3	сильное загрязнение
L4	ЗАЛИВ ПОМПЫ

3. Нажать кнопку **7** “START PROG.” Для запуска программы.

ВНИМАНИЕ

Каждый раз когда помпа сливается необходимо заново вызвать программу залива L4 (длительность 2 минуты).

- **Мытье без системы Rotor.KLEAN™**

1. Включить печь;
2. Установить температуру в 80°C с добавлением 100% пара на 5 минут;
3. Открыть дверцу камеры готовки и распылить на все стенки, включая вентилятор, подходящее моющее средство (не использовать кислотных и агрессивных средств, не использовать средств с содержанием хлора);
4. Дать моющему средству растворить загрязнение в течении 3-4 минут;
5. Повторить пункт 2;
6. Сполоснуть камеру с помощью специального душа;
7. Охладить и очистить с помощью мягкой тряпки оставшиеся остатки.

Ежедневная очистка печи очень важна для готовки в условиях гигиены и для максимальной отдачи оборудования.

Параметры готовки

- **Время**

Эти данные в основном зависят от поступающего в печь количества продукта.

При большем количестве увеличивается время готовки и наоборот.

Более короткое время необходимо время готовки компрометирует полную готовку продукта.

Также большее, чем необходимо, время приводит к засушиванию продукта и его пережариванию.

- **Температура в камере готовки**

Правильная установка температуры в камере готовки гарантирует отличную готовку как внутри так и с внешней стороны продукта:

- температура ниже необходимой приводит не к готовке а к пересушиванию продукта;
- температура выше необходимой приводит к быстрому поджариванию продукта с внешней стороны и не позволяет ему готовиться внутри (феномен иногда необходимый при готовке мяса).

- **Сухой горячий воздух**

Система горячего сухого воздуха “DRY.Maxi™”, запатентованная UNOX, позволяет вывести из камеры готовки влажность произведенную продуктом при готовке и обеспечивает поддержание сухой атмосферы в камере. Таким образом продукт становится нежным и хрустящим снаружи (например хлеб или булочки...), в то время как внутри представляет равномерную и сухую структуру.

- **Пар**

Ввод параметра пар (STEAM.Maxi™) и различных комбинаций пара и температуры позволяет осуществлять разные типы готовки:

- готовка на пару (только пар);
- смешанная готовка конвекция-пар (воздух+пар).

- **Пауза работы печи**

“Пауза работы печи” останавливает вентиляцию и выключает ТЭНы.

Эта функция используется для расстойки продукта в камере печи.

Кроме этого используется для программирование задержки начала работы.



Советы шеф-повара для равномерной готовки

- **Предварительный разогрев**

Рекомендуется всегда предварительно разогревать печь до температуры на 30-50°C выше чем предусмотренная для готовки температура, так будет устранен эффект снижения температуры при открытии печи и загрузке продукта.

- **Тип противней**

Для достижения отличного уровня готовки и равномерного прожаривания продукта нельзя использовать слишком высокие противни, так как их бортики мешают циркуляции воздушных потоков в камере.

- **Расстояние между противнями**

Для равномерной готовки необходимо оставлять расстояние в 3 см между полностью расставшимися продуктами и верхним противнем.

- **Загрузка**

Для достижения оптимальной готовки нельзя перегружать печь и, в случае готовки хлеба и выпечки правильно располагать продукт на противне по отношению к потокам воздуха.

- **Позиционирование датчика в сердцевине продукта**

Для корректной работы датчика в сердцевине продукта необходимо вставляют его сверху вниз в пункте наибольшего утолщения таким образом, чтобы окончание датчика доходило до сердцевины продукта. В случае готовки достаточно плоских продуктов необходимо вставлять датчик горизонтально по отношению к поверхности.



ВНИМАНИЕ!

Вентилируемая печь должна работать при температуре на 20-40°C ниже, чем статическая печь.

**Соблюдать осторожность при открытии дверцы!!!
Жар и пар могут спровоцировать ожоги.**

Рекомендуемые противни и решетки

Решетки и противни для Гастрономии GN 1/1		
Эмалированный противень <i>Black</i>	h 20 mm	Жаркое, Рыба, Овощи, Запеченый картофель
Противень из нержавеющей стали	h 20 mm	
	h 40 mm h 65 mm	
Перфорированный противень из нержавеющей стали	h 20 mm h 40 mm h 65 mm	Жаркое, Вареные овощи
Плоский алюминиевый противень	h 20 mm	Хлеб и Выпечка
Рифленый алюминиевый противень с тефлоновым покрытием FAKIRO™ Grill		Зажаривание Мяса, Рыбы, Овощей
Алюминиевый противень FAKIRO™ *		Пицца, Лепешки, Хлеб
Противень из нержавеющей стали <i>Spido</i>		Шашлыки из Мяса, Рыбы, Овощей
Хромированная плоская решетка		Жаркое
Плоская решетка из нержавеющей стали		
Решетка из нержавеющей стали <i>No Fry</i>		Картофель-фри, Жареная замороженная рыба, Оливки Асколане, Вареные овощи
Решетка из нержавеющей стали Pollo		Курытина, Дичь
Противни и решетки для Гастрономии GN2/3		
Противень из нержавеющей стали	h 40 mm	Жаркое, Рыба, Овощи, Запеченый картофель
Перфорированный противень из нержавеющей стали	h 40 mm	Вареные Овощи
Плоская решетка из нержавеющей стали		Жаркое

* Противни **FAKIRO™** и **FAKIRO™ Grill** созданы из материала повышенной толщины, таким образом увеличена способность поглощения и удерживания жара, следовательно время работы значительно уменьшается и создается отличное равновесие между готовкой внешней и внутренней части продукта.

Профессиональная Подготовка Продуктов Гастрономии

Мясо

Рыба

Овощи



Готовка с конвекцией

- Параметры температуры от 70°C до 260°C

Готовка с конвекцией означает готовку посредством циркуляции горячего сухого воздуха в камере готовки. Циркуляция изучена и выполнена таким образом, чтобы равномерно распределять жар и гарантировать равномерность готовки как на поверхности, так и во внутренней части продукта даже при условии полной загрузки в печи.

Подходит для: Запанированных продуктов Жареных продуктов Жареных продуктов с эффектом гриля

Преимущества:

Возможность одновременной готовки продуктов разного типа, например, овощей, мяса, рыбы, которые необходимо готовить при одинаковой температуре, при этом запахи не смешиваются.



Смешанная Готовка Конвекция+Пар

- Параметр температуры от 70°C до 260°C
- Параметр пара от 10% до 60%

Эта готовка предусматривает комбинированное использование равномерно распределенных в камере горячего сухого воздуха и пара и представляет собой наиболее преимущественную и эффективную систему работы среди используемых на сегодняшний день методов готовки. Время готовки минимально сокращается и, вместе с тем, продукт практически не теряет собственный вес и остается мягким.

Подходит для: Жаркого, Ростбифа, Зажаривания кусочков рыбы



Советы шеф-повара:

Для готовки жаркого рекомендуется использовать перфорированный противень или решетку, таким образом отпадает необходимость постоянно переворачивать продукт во время готовки. Для сбора соуса рекомендуется установить на дно неперфорированный противень на который можно добавить соответствующие ароматные добавки или смесь овощей (сельдерей, лук, морковь) из которой впоследствии можно будет приготовить знаменитый соус для мяса (сальса).



Готовка на пару

- Готовка на пару при низкой температуре: от 70°C до 99°C
- Готовка на пару: от 99°C до 105°C
- Готовка на пару при высокой температуре: от 105°C до 130°C

Использование готовки на пару при помощи вентиляции является наиболее деликатным методом готовки продукта.

При этом методе готовки продукты не теряют жидкость, таким образом остаются неизменными его питательные качества, вкус, внешний вид и вес.

Подходит для:

Готовки на пару при низкой температуре ► Овощей, Фруктов, Суфле, Пате, Готовки продуктов в вакуумной упаковке,

Готовки на пару ► Овощей, Фруктов, Яиц, Мяса, Рыбы

Готовки на пару при высокой температуре ► Картофеля



Советы шеф-повара:

Для готовки на пару зелени рекомендуется предварительно смочить ее во избежание засушивания в начальной стадии готовки.

Профессиональная готовка Хлеба и Выпечки

Хлеб

Выпечка



Готовка с Конвекцией

- Параметры температуры от 70°C до 260°C

Готовка с конвекцией означает готовку посредством циркуляции горячего сухого воздуха в камере готовки. Циркуляция изучена и выполнена таким образом, чтобы равномерно распределять жар и гарантировать равномерность готовки как на поверхности, так и во внутренней части продукта даже при условии полной загрузки в печи. Выпечка равномерно пропекается как на поверхности, так и внутри и имеет равномерную структуру и постоянную остаточную влажность.

Подходит для: Готовки песочного теста, слоеного теста, теста бризе, бисквита



Советы шеф-повара:

Для достижения оптимальных результатов при готовке выпечки необходимо соблюдать наибольшую дистанцию между противнями и между порциями продукта на противне.

Для готовки легкой выпечки рекомендуется пользоваться набором для редукции потоков воздуха в камере.



Готовка Конвекция + Влажность

- Параметры температуры от 70°C до 260°C
- Параметры влажности от 10% до 20%

Как средство готовки используется горячий воздух с добавлением влажности параметры которой меняются в зависимости от продукта.

Подходит для: Готовка продуктов из расстойшегося теста, например кексы, куличи, булочки



Советы шеф-повара:

Использования пара в начале готовки улучшает расстойку продукта, в последствии количество пара должно быть уменьшено или совсем исключено для дотижения конечного поджаривания и хрустящей консистенции продукта.



Готовка Конвекция + Сухой воздух

Система " DRY.Maxi™" (Мировой Патент Unox)

- Параметры температуры от 70°C до 260°C
- Сухой воздух от 10% до 100%

Инновативная система позволяет изъять влажность выделяющуюся из продукта во время готовки поддерживая таким образом сухую атмосферу в камере. Продукт, благодаря равномерной и сухой внутренней структуре, становится хрустящим и легким.

Подходит для: Готовки Булочек Готовки Печенья Готовки Хлеба



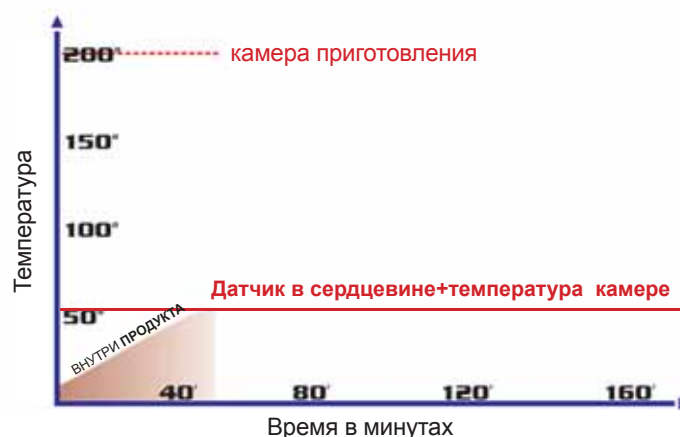
Особые типы готовки и общие параметры температур



Готовить с Датчиком в сердцевине продукта+Температура в камере

Этот тип готовки предусматривает установку температуры в сердцевине продукта и температуры в камере. Датчик в сердцевине продукта определяет повышение температуры внутри продукта во время всего процесса готовки, датчик устанавливается в самую высокую часть продукта причем сенсор датчика должен находиться в центре продукта. При этой готовке нет необходимости устанавливать параметр температуры, действительно, печь или автоматически выключится при достижении установленной температуры в сердцевине продукта или перейдет к следующей фазе цикла готовки. Эта система используется при готовке разных типов продуктов, облегчает работу шеф-повара, который не должен постоянно контролировать готовку при разных фазах.

Датчик в сердцевине продукта+ Температура в камере





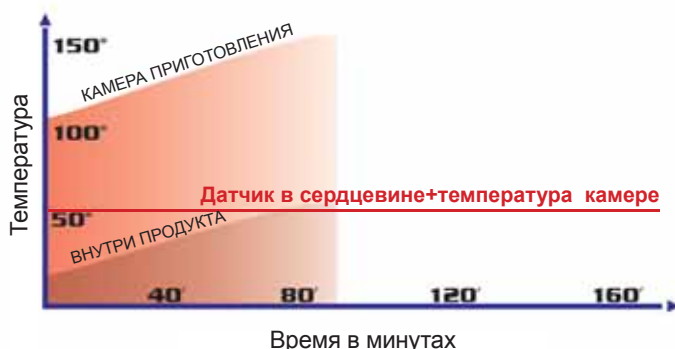
Готовка с Датчиком в Сердцевине + ΔT

В этом случае устанавливается температура которой необходимо достигнуть в конце готовки в сердцевине продукта и разница (Дельта) температур в сердцевине продукта и в камере (Функция Дельта Т).

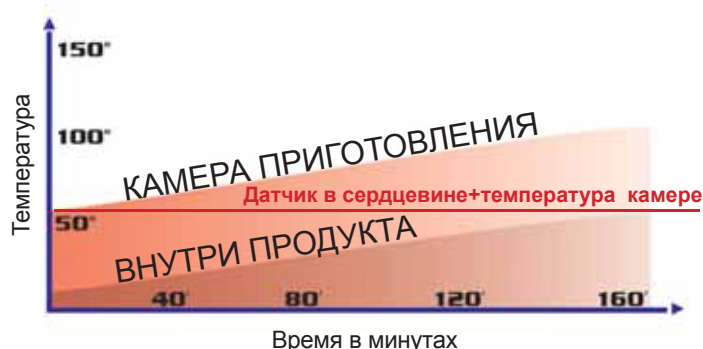
ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ = ТЕМПЕРАТУРА В СЕРДЦЕВИНЕ + УСТАНОВЛЕННАЯ ДЕЛЬТА Т

Таким образом температура в камере будет градуально увеличиваться, причем разница установленных температур в сердцевине продукта и в камере готовки будет удерживаться без изменений. Этот система позволит вам достигнуть наиболее оптимальных результатов при деликатной готовке, особенно при готовке больших кусков мяса.

Датчик в сердцевине+ Дельта Т на 100°С



Датчик в сердцевине + Дельта Т на 50°С



Советы шеф-повара:

При одинаковой температуре в сердцевине продукта, более высоким является параметр ΔT более зажаренной получается внешняя сторона продукта. Оптимальная разница между температурой в сердцевине и температурой в камере не должна превышать 50/70°С.

Особо рекомендуется для ночной готовки.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА В СЕРДЦЕВИНЕ

Продукт	Температура в Сердцевине
ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА	
<i>Кровавый ростбиф</i>	45 - 48 °C
<i>Ростбиф</i>	50 - 55 °C
<i>Мясо по-флорентийски</i>	54 - 56 °C.
<i>Жаркое, запеченое мясо</i>	85 - 90 °C
<i>Отварное</i>	90 - 92 °C
<i>Телячье карре'</i>	72 °C
<i>Телячье филе</i>	72 °C
СВИНИНА	
<i>Свиное карре'</i>	72 - 74 °C
<i>Цельное свиное филе</i>	65 - 70 °C
ПТИЦА И ДИЧЬ	
<i>Курица</i>	70 - 72 °C
<i>Индейка</i>	72 °C
<i>Утиные грудки</i>	55 °C
<i>Жаркое из крольчатины</i>	87 - 90 °C
<i>Дичь</i>	85 - 90 °C
РЫБА	
<i>Цельная рыба (Лосось, форель)</i>	70 °C
<i>Фаршированная рыба</i>	68 - 70 °C

Парнировка

Это особый тип готовки цель которой образование тонкой зажаренной корочки на пасте, овощах, мясе или рыбе покрытых сметанным соусом, сыром или панировочными сухарями.



Эффект гриля

Для придания эффекта гриля Мясу по-флорентийски, Мясу на косточках, Курятине используется решетка **UNOX FAKIRO™ Grill** которая, кроме прочего укорачивает время готовки продукта большого размера по сравнению с традиционными решетками. Приготовленный таким образом продукт благодаря эффекту жара из-за закрытия пор и сохранению жидкости получается сочным и мягким.



Советы шеф-повара:

В случае готовки продукта большого размера необходимо добавить 10% влажности, так продукт сохранит свою мягкость.

Запекание

Медленная готовка при низкой температуре с использованием влажности для кусочков мяса.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ

ГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА °C		ПАР STEAM.Maxi™		СУХОЙ ВОЗДУХ DRY.Maxi™	
	ОТ	ДО	ОТ	ДО	ОТ	ДО
260°C						
Запанировать	210°	260°				
Гриль	200°	250°	10%	20%		
Зажаривать	150°	210°	10%	30%		
Готовка хлеба	160°	200°	10%	30%	30%	100%
Готовка выпечки	140°	180°			10%	100%
Тушение	90°	110°	20%	30%		
Готовка на пару	70°	110°	100%			
70°C						
Медленная готовка	70°	90°	10%	30%		

Особое использование Печи



Восстановление

Эта функция используется когда необходимо восстановить приготовленный и замороженный ранее посредством камеры шоковой заморозки продукт.






Поддерживание

Эта функция позволяет удерживать долгое время температуру продукта на время работы. Рекомендуется поддерживать продукт при температуре выше 70°C во избежание прилиферации бактерий (смотри нормативы HACCP).








Готовка в вакуумной упаковке

Возможна готовка в вакуумной упаковке как мяса так и рыбы, особенно готовка белого мяса и готовка отварных продуктов.

ОСОБОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ		ТЕМПЕРАТУРА °C		ПАР STEAM.Maxi™		СУХОЙ ВОЗДУХ DRY.Maxi™	
		ОТ	ДО	ОТ	ДО	ОТ	ДО
	Восстановление	130°	150°	10%	30%		
	Поддерживание	70°	80°	0%	10%		
	Готовка в вакуумной упаковке	70°	90°	60%	100%		

...подводя итоги

	<p>Готовка с Конвекцией</p> <ul style="list-style-type: none"> • температура колеблется от 70С до 260С 	<p>Мясо Рыба Овощи</p>
	<p>Готовка на пару</p> <ul style="list-style-type: none"> • Готовка при низкой температуре от 70°С до 99°С • Готовка на пару при температуре от 99°С до 105°С • Готовка на сильном пару при температуре от 105°С до 130°С • При : 100% 	<p>Мясо Рыба Ракообразные Моллюски Овощи</p>
	<p>Смешанная готовка Конвекция+Пар</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температура колеблется от 70°С до 260°С • Пар колеблется от 30% до 60% 	<p>Жаркое Рыба Запеченый картофель Панировка</p>
	<p>Готовка Конвекция+Влажность</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температура колеблется от 70°С до 260°С • Пар колеблется от 10% до 20% 	<p>Хлеб Лепешки Дрожжевое тесто</p>
	<p>Готовка Конвекция+Сухой воздух</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температура колеблется от 70С до 260С • Сухой воздух от 10% до 100% Система DRY.Maxi™ (Мировой Патент UNOX) 	<p>Выпечка Булочки</p>

Заметки



СПИСОК РЕЦЕПТОВ

СВЕЖИЕ ОВОЩИ	ЦИКЛ ГОТОВКИ								
	ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ в мин.	ОО 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С			
				ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.	
№ программы _____ _____ _____	Морковь "Кружок" "Демидрофф" "Палочки"	1		12-15	100%		100°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____ _____ _____	Стручковая фасоль	1		20-25	100%		100°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____ _____ _____	Брюссельская капуста	1		10-12	100%		100°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____ _____ _____	Римские брокколи "Розочка"	1		12-15	100%		100°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____ _____ _____	Листовая свекла	1		15-25	100%		100°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____ _____ _____	Шпинат	1		5-10	100%		100°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____ _____ _____	Цуккини "Кружок" "Демидофф" "Палочки"	1		8-10	100%		100°C		
		2							
		3							
		4							

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Перфорир. из нерж. стали	72 Кг 12 x 2/1	36 Кг 12 x 1/1	30 Кг 10 x 1/1	21 Кг 7 x 1/1	15 Кг 5 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	7 Кг 5 x 2/3	3 Кг
Перфорир. из нерж. Стали	72 Кг 12 x 2/1	36 Кг 12 x 1/1	30 Кг 10 x 1/1	21 Кг 7 x 1/1	15 Кг 5 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	7 Кг 5 x 2/3	3 Кг
Перфорир. из нерж. Стали	72 Кг 12 x 2/1	36 Кг 12 x 1/1	30 Кг 10 x 1/1	21 Кг 7 x 1/1	15 Кг 5 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	7 Кг 5 x 2/3	3 Кг
Перфорир. из нерж. Стали	72 Кг 12 x 2/1	36 Кг 12 x 1/1	30 Кг 10 x 1/1	21 Кг 7 x 1/1	15 Кг 5 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	7 Кг 5 x 2/3	3 Кг
Перфорир. из нерж. Стали	60 Кг 12 x 2/1	30 Кг 12 x 1/1	25 Кг 10 x 1/1	17,5 Кг 7 x 1/1	12,5 Кг 5 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	7 Кг 5 x 2/3	2,5 Кг
Перфорир. из нерж. Стали	18 Кг 6 x 2/1	9 Кг 6 x 1/1	7,5 Кг 5 x 1/1	6 Кг 4 x 1/1	3 Кг 2 x 1/1	3 Кг 2 x 1/1	2 Кг 2 x 2/3	1,5 Кг
Перфорир. из нерж. Стали	72 Кг 12 x 2/1	36 Кг 12 x 1/1	30 Кг 10 x 1/1	21 Кг 7 x 1/1	15 Кг 5 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	7 Кг 5 x 2/3	3 Кг

СВЕЖИЕ ОВОЩИ	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
	ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ в мин.	% ОТ 10 ДО 100		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
				ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
Цельный фенхель	1		30-35	100%		100°C		
	2							
	3							
	4							
Фенхель дольками	1		15-20	100%		100°C		
	2							
	3							
	4							
Зеленый горошек	1		8-12	100%		100°C		
	2							
	3							
	4							
Картофель на пару	1		25-35	100%		100°C		
	2							
	3							
	4							
Запеченый картофель	1		25-30			180-200°C		
	2							
	3							
	4							
Ассорти из сладкого перца	1		5			180° С		
	2		10		50%	180°C		
	3		5		100%	200°C		
	4							
Баклажаны "На гриле" С FAKIRO™ Grill	1		6			230°C		
	2							
	3							
	4							

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Перфорир. из нерж. Стали	60 Кг 6 x 2/1	30 Кг 6 x 1/1	25 Кг 5 x 1/1	20 Кг 4 x 1/1	10 Кг 2 x 1/1	10 Кг 2 x 1/1	7 Кг 2 x 2/3	5 Кг
Перфорир. из нерж. Стали	72 Кг 12 x 2/1	36 Кг 12 x 1/1	30 Кг 10 x 1/1	21 Кг 7 x 1/1	15 Кг 5 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	7 Кг 5 x 2/3	3 Кг
Перфорир. из нерж. Стали	60 Кг 12 x 2/1	30 Кг 12 x 1/1	25 Кг 10 x 1/1	17,5 Кг 7 x 1/1	12,5 Кг 5 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	7 Кг 5 x 2/3	2,5 Кг
Перфорир. из нерж. Стали	72 Кг 12 x 2/1	36 Кг 12 x 1/1	30 Кг 10 x 1/1	21 Кг 7 x 1/1	15 Кг 5 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	7 Кг 5 x 2/3	3 Кг
Перфорир. из нерж. Стали	36 Кг 6 x 2/1	18 Кг 6 x 1/1	15 Кг 5 x 1/1	12 Кг 4 x 1/1	6 Кг 2 x 1/1	6 Кг 2 x 1/1	4 Кг 2 x 2/3	3 Кг
Перфорир. из нерж. Стали	24 Кг 6 x 2/1	12 Кг 6 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	8 Кг 4 x 1/1	4 Кг 2 x 1/1	4 Кг 2 x 1/1	3 Кг 2 x 2/3	2 Кг
FAKIRO™ Grill	36 Кг 12 x 1/1	18 Кг 6 x 1/1	15 Кг 5 x 1/1	12 Кг 4 x 1/1	6 Кг 2 x 1/1	6 Кг 2 x 1/1		3 Кг

ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
	ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ В МИН.	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
				ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
Ростбиф	1		5	100%		100°C		
	2		Auto	30%		180-190°C	50°C	
	3		Auto	10%		200-220°C	55°C	
	4							
Ростбиф "Низкая Температура"	1		5	100%		100°C		
	2		Auto				50°C	50°C
	3		Auto	10%		220°C	55°C	
	4							
Филе "Веллингтон" 1 я фаза	1		3	100%		100°C		
	2		Auto	20%		200-220°C	35°C	
Филе "Веллингтон" 2 я фаза	3		Auto			170-180°C	50°C	
	4		Auto		50%	170-180°C	55°C	
Нарезка "на гриле" С FAKIRO™ Grill	1		Auto			230-240°C	54-56°C	
	2							
	3							
	4							
Шатобриан "На гриле" С FAKIRO™ Grill	1		Auto			230-240°C	54-56°C	
	2							
	3							
	4							
Жаркое "Tournedos" С FAKIRO™ Grill	1		Auto			230-240°C	54-56°C	
	2							
	3							
	4							
Бифштекс по- флорентийски "На гриле" С FAKIRO™ Grill	1		Auto	10%		180-200°C	54-56°C	
	2							
	3							
	4							

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Перфорир. или неперфорир. из нерж. Стали	24 Порции 6 x 2/1	12 Порций 6 x 1/1	10 Порций 5 x 1/1	8 Порций 4 x 1/1	4 Порции 2 x 1/1	4 Порции 2 x 1/1	2 Порции 2 x 2/3	2 Порции
Перфорир. или неперфорир. из нерж. Стали	24 Порции 6 x 2/1	12 Порций 6 x 1/1	10 Порций 5 x 1/1	8 Порций 4 x 1/1	4 Порции 2 x 1/1	4 Порции 2 x 1/1	2 Порции 2 x 2/3	2 Порции
Перфорир. или неперфорир. из нерж. стали	48 Порций 6 x 2/1	24 Порции 6 x 1/1	20 Порций 5 x 1/1	16 Порций 4 x 1/1	8 Порций 2 x 1/1	8 Порций 2 x 1/1	6 Порций 2 x 2/3	4 Порции
Неперфорир. из нерж. стали	24 Порции 6 x 2/1	12 Порций 6 x 1/1	10 Порций 5 x 1/1	8 Порций 4 x 1/1	4 Порции 2 x 1/1	4 Порции 2 x 1/1	2 Порции 2 x 2/3	2 Порции
FAKIRO™ Grill	72 Порции 12 x 1/1	36 Порций 6 x 1/1	30 Порций 5 x 1/1	24 Порции 4 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1		6 Порций
FAKIRO™ Grill	72 Порции 12 x 1/1	36 Порций 6 x 1/1	30 Порций 5 x 1/1	24 Порции 4 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1		6 Порций
Неперфорир. из нерж. стали	360 Порций 12 x 2/1	180 Порций 12 x 1/1	150 Порций 10 x 1/1	105 Порций 7 x 1/1	75 Порций 5 x 1/1	75 Порций 5 x 1/1	50 Порций 5 x 2/3	15 Порций
FAKIRO™ Grill	24 Порций 12 x 1/1	12 Порций 6 x 1/1	10 Порций 5 x 1/1	8 Порций 4 x 1/1	4 Порций 2 x 1/1	4 Порций 2 x 1/1		2 Порций от 1 до 1,2 Кг

ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА		ЦИКЛ ГОТОВКИ							
		ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ В МИН.	ОО 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °C		
					ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
N° программы _____	Телячье карре	1		5	100%		100°C		
		2		Auto	20%		190-200°C	66°C	
		3		Auto	10%		210-220°C	72°C	
		4							
N° программы _____	Chops из телятины	1		5	100%		100°C		
		2		Auto	20%		190-200°C	66°C	
		3		Auto	10%		210-220°C	72°C	
		4							
N° программы _____	Телячье филе	1		Auto	10%		210-220°C	66°C	
		2		Auto			230-240°C	72°C	
		3							
		4							
N° программы _____	Телячья голень	1		5	100%		100°C		
		2		Auto	30%		190-200°C	66°C	
		3		Auto	10%		210-220°C	72°C	
		4							
N° программы _____	Оссобуко	1		60	20%		180-190°C		
		2							
		3							
		4							
N° программы _____	Орех из телятины	1		5	100%		100°C		
		2		Auto	20%		180-190°C	66°C	
		3		Auto	10%		210-220°C	72°C	
		4							
N° программы _____	Фаршированная телячья корейка	1		5	100%		100°C		
		2		Auto	30%		180-190°C	66°C	
		3		Auto	10%		190-200°C	72°C	
		4							

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Перфорир. или неперфорир. из нерж. стали	24 Порции 6 x 2/1	12 Порций 6 x 1/1	10 Порций 5 x 1/1	8 Порций 4 x 1/1	4 Порции 2 x 1/1	4 Порции 2 x 1/1	2 Порции 2 x 2/3	2 Порции
Перфорир. или неперфорир. из нерж. стали	16 Порций 4 x 2/1	8 Порций 4 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1	4 Порции 2 x 1/1	4 Порции 2 x 1/1	4 Порции 2 x 1/1	2 Порции 2 x 2/3	2 Порции
Перфорир. или неперфорир. из нерж. стали	96 Порций 6 x 2/1	48 Порций 6 x 1/1	40 Порций 5 x 1/1	32 Порции 4 x 1/1	16 Порций 2 x 1/1	16 Порций 2 x 1/1	12 Порций 2 x 2/3	8 Порций
Перфорир. или неперфорир. из нерж. стали	32 Порции 4 x 2/1	16 Порций 4 x 1/1	12 Порций 3 x 1/1	8 Порций 2 x 1/1	8 Порций 2 x 1/1	6 Порций 2 x 1/1	4 Порций 2 x 2/3	4 Порций
Неперфорир. из нерж. Стали	180 Порций 6 x 2/1	90 Порций 6 x 1/1	75 Порций 5 x 1/1	60 Порций 4 x 1/1	30 Порций 2 x 1/1	30 Порций 2 x 1/1	20 Порций 2 x 2/3	15 Порций
Перфорир. или неперфорир. из нерж. Стали	32 Порции 4 x 2/1	16 Порций 4 x 1/1	12 Порций 3 x 1/1	8 Порций 2 x 1/1	8 Порций 2 x 1/1	6 Порций 2 x 1/1	4 Порций 2 x 2/3	4 Порций
Перфорир. или неперфорир. из нерж. Стали	12 Порций 6 x 2/1	6 Порций 6 x 1/1	5 Порций 5 x 1/1	4 Порций 4 x 1/1	2 Порции 2 x 1/1	2 Порции 2 x 1/1	2 Порции 2 x 2/3	1 Порция

ЦИКЛ ГОТОВКИ

СВИНИНА	ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ В МИН.	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
				ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
Свиное бедро	1		5	100%		100°C		
	2		Auto	30-40%		170-180°C	66°C	
	3		Auto	20%		180-190°C	70°C	
	4		Auto		30%	190-200°C	72-74°C	
Свиное бедро "Низкая температура"	1		5	100%		100°C		
	2		Auto	10%			66°C	50-60°C
	3		Auto		30%	190-200°C	72-74°C	
	4							
Свиное карре	1		5	100%		100°C		
	2		Auto	30-40%		170-180°C	66°C	
	3		Auto	10%		180-190°C	72-74°C	
	4							
Arista	1		5	100%		100°C		
	2		Auto	20%		170-180°C	66°C	
	3		Auto	10%		190-200°C	72-74°C	
	4							
Свиная голень	1		3	100%		100°C		
	2		Auto	30%		170-180°C	66°C	
	3		Auto	10%		190-200°C	72-74°C	
	4							
Цельные бедрышки	1		3	100%		100°C		
	2		30	20%		170-180°C		
	3		20	10%		190-200°C		
	4							
Филе цельного поросенка	1		Auto	10%		210-220°C	65-70°C	
	2							
	3							
	4							

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Перфорир. или неперфорир. из нерж. Стали	6 Порций 3 X 2/1	3 Порции 3 X 1/1	2 Порции 2 X 1/1	2 Порций 2 X 1/1	1 Порция 1 X 1/1	1 Порция 1 X 1/1		1 Порция
Перфорир. или неперфорир. из нерж. стали	6 Порций 3 X 2/1	3 Порции 3 X 1/1	2 Порции 2 X 1/1	2 Порций 2 X 1/1	1 Порция 1 X 1/1	1 Порция 1 X 1/1		1 Порция
Перфорир. или неперфорир. из нерж. Стали	24 Порции 6 X 2/1	12 Порций 6 X 1/1	10 Порций 5 X 1/1	8 Порций 4 X 1/1	4 Порции 2 X 1/1	4 Порции 2 X 1/1	2 Порции 2 X 2/3	2 Порции
Перфорир. или неперфорир. из нерж. Стали	24 Порции 6 X 2/1	12 Порций 6 X 1/1	10 Порций 5 X 1/1	8 Порций 4 X 1/1	4 Порции 2 X 1/1	4 Порции 2 X 1/1	2 Порции 2 X 2/3	2 Порции
Перфорир. или неперфорир. из нерж. Стали	120 Порций 6 X 2/1	60 Порций 6 X 1/1	50 Порций 5 X 1/1	40 Порций 4 X 1/1	20 Порций 2 X 1/1	14 Порций 2 X 1/1	10 Порций 2 X 2/3	10 Порций
Перфорир. или неперфорир. из нерж. Стали	12 Порций 6 X 2/1	6 Порций 6 X 1/1	5 Порций 5 X 1/1	4 Порции 4 X 1/1	2 Порции 2 X 1/1	2 Порции 2 X 1/1	2 Порции 2 X 2/3	1 Порция
Перфорир. или неперфорир. из нерж. Стали	120 Порций 6 X 2/1	60 Порций 6 X 1/1	50 Порций 5 X 1/1	40 Порций 4 X 1/1	20 Порций 2 X 1/1	14 Порций 2 X 1/1	10 Порций 2 X 2/3	10 Порций

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

ПТИЦА	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
	ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ в МИН.	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °C		
				ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
Цельная курица С Решеткой "Курица"	1		35			220-230°C		
	2							
	3							
	4							
Курица кусочками "На Гриле" С FAKIRO™ Grill	1		30			240°C		
	2							
	3							
	4							
Фаршированная курица без костей	1		20	10%		190-200°C		
	2		Auto	10%		210°C	72°C	
	3							
	4							
Цельный цыпленок С решеткой "Курица"	1		25			220-225°C		
	2							
	3							
	4							
Цыпленок кусочками "На Гриле" С FAKIRO™ Grill	1		25			240°C		
	2							
	3							
	4							
Цельная цесарка С решеткой "Курица"	1		20	10%		190-200°C		
	2		15			220°C		
	3							
	4							
Цесарка кусочками "на Гриле" С FAKIRO™ Grill	1		25			240°C		
	2							
	3							
	4							

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Решетка "Курица"	48 Порций 6 x 1/1	32 Порций 4 x 1/1	24 Порций 3 x 1/1	16 Порций 2 x 1/1	8 Порций 1 x 1/1	8 Порций 1 x 1/1		8 Куриц
FAKIRO™ <i>Grill</i>	36 Порций 12 x 1/1	18 Порций 6 x 1/1	15 Порций 5 x 1/1	12 Порций 4 x 1/1	6 Порций 2 x 1/1	6 Порций 2 x 1/1		3 Курицы
Неперфорир. из нерж. Стали	72 Порций 6 x 2/1	36 Порций 6 x 1/1	30 Порций 5 x 1/1	24 Порций 4 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1	8 Порций 2 x 2/3	6 Куриц
Решетка "Курица"	48 Порций 6 x 1/1	32 Порций 4 x 1/1	24 Порций 3 x 1/1	16 Порций 2 x 1/1	8 Порций 1 x 1/1	8 Порций 1 x 1/1		8 Куриц
FAKIRO™ <i>Grill</i>	72 Порций 12 x 1/1	36 Порций 6 x 1/1	30 Порций 5 x 1/1	24 Порций 4 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1		6 Куриц
Решетка "Курица"	48 Порций 6 x 1/1	32 Порций 4 x 1/1	24 Порций 3 x 1/1	16 Порций 2 x 1/1	8 Порций 1 x 1/1	8 Порций 1 x 1/1		8 Куриц
FAKIRO™ <i>Grill</i>	36 Порций 12 x 1/1	18 Порций 6 x 1/1	15 Порций 5 x 1/1	12 Порций 4 x 1/1	6 Порций 2 x 1/1	6 Порций 2 x 1/1		3 Цесарки

ЦИКЛ ГОТОВКИ

ПТИЦА	ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ в мин.	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
				ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
№ программы Фаршированная цесарка без костей	1		20	10%		190-200°C		
	2		Auto	10%		200-210°C	72°C	
	3							
	4							
№ программы Цельная индейка	1		5	30%		160-180°C		
	2		Auto	20%		170-180°C	65°C	
	3		Auto	10%		180-200°C	72°C	
	4							
№ программы Цельные индюшачьи грудки	1		20	30%		160-180°C		
	2		Auto	20%		170-180°C	65°C	
	3		Auto	10%		180-200°C	72°C	
	4							
№ программы Цельный фазан С решеткой " Курица"	1		25	20%		160-180°C		
	2		25	10%		170-180°C		
	3		5	10%		210°C		
	4							
№ программы Цельная утка С решеткой " Курица"	1		30	30%		160-180°C		
	2		30	20%		160-180°C		
	3		20			200-210°C		
	4							
№ программы Двойная утиная грудка	1		5	10%		170-190°C		
	2		Auto			180-190°C	50°C	
	3		Auto			210°C	55°C	
	4							
№ программы Каплун С решеткой " Курица"	1		25	10%		170-190°C		
	2		40			210-220°C		
	3							
	4							

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Неперфорир. из нерж. Стали	72 Порций 6 x 2/1	36 Порций 6 x 1/1	30 Порций 5 x 1/1	24 Порций 4 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1	8 Порций 2 x 2/3	6 Цесарок
Перфорир. или неперфорир. из нерж. стали	6 Порций 3 x 2/1	3 Порций 3 x 1/1	2 Порций 2 x 1/1	2 Порций 2 x 1/1	1 Порция 1 x 1/1	1 Порция 1 x 1/1		1 Индейка
Перфорир. или неперфорир. из нерж. Стали	48 Порций 6 x 2/1	24 Порций 6 x 1/1	20 Порций 5 x 1/1	16 Порций 4 x 1/1	8 Порций 2 x 1/1	8 Порций 2 x 1/1	6 Порций 2 x 2/3	4 Грудки
Решетка "Курица"	48 Порций 6 x 1/1	32 Порций 4 x 1/1	24 Порций 3 x 1/1	16 Порций 2 x 1/1	8 Порций 1 x 1/1	8 Порций 1 x 1/1		8 Фазанов
Решетка "Курица"	48 Порций 6 x 1/1	32 Порций 4 x 1/1	24 Порций 3 x 1/1	16 Порций 2 x 1/1	8 Порций 1 x 1/1	8 Порций 1 x 1/1		8 Уток
Неперфорир. из нерж. стали	96 Порций 6 x 2/1	48 Порций 6 x 1/1	40 Порций 5 x 1/1	32 Порций 4 x 1/1	16 Порций 2 x 1/1	16 Порций 2 x 1/1	12 Порций 2 x 2/3	8 Порций
Решетка "Курица"	48 Порций 6 x 1/1	32 Порций 4 x 1/1	24 Порций 3 x 1/1	16 Порций 2 x 1/1	8 Порций 1 x 1/1	8 Порций 1 x 1/1		8 куплонов

	РЫБА	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
		ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ в МИН.	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
					ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
№ программы _____	Камбала "На гриле" с FAKIRO™ Grill	1		6			230-240°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____	Филе камбалы на пару	1		8	100%		100°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____	Дорадо	1		10	20%		180-190°C		
		2		Auto	10%		180-190°C	70°C	
		3							
		4							
№ программы _____	Дорадо "Порция"	1		10-15	20%		190-200°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____	Зубан	1		10-15	20%		180°C		
		2		Auto	10%		180-190°C	70°C	
		3							
		4							
№ программы _____	Цельный лосось	1		10-15	20%		190-200°C		
		2		Auto	10%		190-200°C	70°C	
		3							
		4							
№ программы _____	Порционный лосось	1		15	20%		190-200°C		
		2							
		3							
		4							

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
FAKIRO™ Grill	72 Порций 12 x 1/1	36 Порций 6 x 1/1	30 Порций 5 x 1/1	24 Порций 4 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1		6 шт. Камбалы
Перфорир. из нерж. Стали	120 Порций 6 x 2/1	60 Порций 6 x 1/1	50 Порций 5 x 1/1	40 Порций 4 x 1/1	30 Порций 3 x 1/1	30 Порций 3 x 1/1	18 Порций 3 x 2/3	10 Порций
Неперфорир. Из нерж. стали	24 Порций 6 x 2/1	12 Порций 6 x 1/1	10 Порций 5 x 1/1	8 Порций 4 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1		2 Порции
Неперфорир. Из нерж. Стали	96 Порций 6 x 2/1	48 Порций 6 x 1/1	40 Порций 5 x 1/1	32 Порций 4 x 1/1	24 Порций 3 x 1/1	24 Порций 3 x 1/1	18 Порций 3 x 2/3	8 Порций
Неперфорир. Из нерж. Стали	24 Порций 6 x 2/1	12 Порций 6 x 1/1	10 Порций 5 x 1/1	8 Порций 4 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1		2 Порции
Неперфорир. Из нерж. Стали	24 Порций 6 x 2/1	12 Порций 6 x 1/1	10 Порций 5 x 1/1	8 Порций 4 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1		2 Порции
Неперфорир. Из нерж. Стали	120 Порций 6 x 2/1	60 Порций 6 x 1/1	50 Порций 5 x 1/1	40 Порций 4 x 1/1	30 Порций 3 x 1/1	30 Порций 3 x 1/1	18 Порций 3 x 2/3	10 Порций

	РЫБА	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
		ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ в МИН.	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
					ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
№ программы _____	Цельный лаврак	1		10-15	20%		180-190°C		
		2		Auto			180-190°C	70°C	
		3							
		4							
№ программы _____	Лаврак "Порционный"	1		10-15	20%		200-210°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____	Лаврак под солью "Порционный"	1		25-30			180°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____	Цельные каракатицы "На гриле" С FAKIRO™ Grill	1		15-20	20%		190-200°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____	Terrina	1		Auto	100%		85-95°C	70°C	
		2							
		3							
		4							
№ программы _____	Камбала-ромб	1		25-30	10%		180-190°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы _____	Камбала-ромб "Порционная"	1		25-30			180-190°C		
		2							
		3							
		4							

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Неперфорир. Из нерж. Стали	24 Порции 6 x 2/1	12 Порций 6 x 1/1	10 Порций 5 x 1/1	8 Порций 4 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1		2 Порции
Перфорир. из нерж. Стали	120 Порций 6 x 2/1	60 Порций 6 x 1/1	50 Порций 5 x 1/1	40 Порций 4 x 1/1	30 Порций 3 x 1/1	30 Порций 3 x 1/1	18 Порций 3 x 2/3	10 Порций
Неперфорир. Из нерж. Стали	48 Порций 6 x 2/1	24 Порций 6 x 1/1	20 Порций 5 x 1/1	16 Порций 4 x 1/1	12 Порций 3 x 1/1	12 Порций 3 x 1/1	9 Порций 3 x 2/3	4 Порций
FAKIRO™ Grill	72 Порции 12 x 1/1	36 Порции 6 x 1/1	30 Порции 5 x 1/1	24 Порции 4 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1		6 Порций
Перфорир. из нерж. Стали	72 Порции 6 x 2/1	36 Порций 6 x 1/1	30 Порций 5 x 1/1	24 Порций 4 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1	8 Порций 2 x 2/3	6 Порций
Неперфорир. Из нерж. Стали	24 Порции 6 x 2/1	12 Порций 6 x 1/1	10 Порций 5 x 1/1	8 Порций 4 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1	3 Порции 3 x 2/3	2 Порции
Неперфорир. Из нерж. Стали	120 Порций 6 x 2/1	60 Порций 6 x 1/1	50 Порций 5 x 1/1	40 Порций 4 x 1/1	30 Порций 3 x 1/1	30 Порций 3 x 1/1	18 Порций 3 x 2/3	10 Порций

РАКООБРАЗНЫЕ	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
	ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ В МИН.	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
				ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
№ программы _____ _____	Омар на пару		15-25	100%		100°C		
№ программы _____ _____	Омар "на решетке" С FAKIRO™ Grill		10-12			240°C		
№ программы _____ _____	Лангуст на пару		20-25	100%		100°C		
№ программы _____ _____	Норвежский омар на пару		8-10	100%		100°C		
№ программы _____ _____	Норвежский омар "На решетке" С FAKIRO™ Grill		5-7			240°C		
№ программы _____ _____	Креветки на пару		5-7	100%		100°C		
№ программы _____ _____	Креветки "Бусара"		10			180-190°C		

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Перфорированная из нерж. стали	48 Порций 6 x 2/1	24 Порций 6 x 1/1	20 Порций 5 x 1/1	16 Порций 4 x 1/1	12 Порций 3 x 1/1	12 Порций 3 x 1/1	9 Порций 3 x 2/3	4 Порций 500-600 гр.
FAKIRO™ Grill	96 Порций 12 x 1/1	48 Порций 6 x 1/1	40 Порций 5 x 1/1	32 Порций 4 x 1/1	16 Порций 2 x 1/1	16 Порций 2 x 1/1		8 Порций
Перфорированная из нерж. Стали	24 Порций 6 x 2 /1	12 Порций 6 x 1/1	10 Порций 5 x 1/1	8 Порций 4 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1	6 Порций 3 x 1/1	3 Порций 3 x 2/3	2 Порций
Перфорированная из нерж. Стали	720 Порций 12 x 2 /1	360 Порций 12 x 1/1	300 Порций 10 x 1/1	210 Порций 7 x 1/1	150 Порций 5 x 1/1	150 Порций 5 x 1/1	100 Порций 5 x 2/3	30 Порций
FAKIRO™ Grill	72 Порций 12 x 1/1	36 Порций 6 x 1/1	30 Порций 5 x 1/1	24 Порций 4 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1	12 Порций 2 x 1/1		6 Порций
Перфорированная из нерж. Стали	1200 Порций 12 x 2 /1	600 Порций 12 x 1/1	500 Порций 10 x 1/1	350 Порций 7 x 1/1	250 Порций 5 x 1/1	250 Порций 5 x 1/1	165 Порций 5 x 2/3	50 Порций
Неперфорированная из нерж. стали	480 Порций 6 x 2 /1	240 Порций 6 x 1/1	200 Порций 5 x 1/1	160 Порций 4 x 1/1	120 Порций 3 x 1/1	120 Порций 3 x 1/1	90 Порций 3 x 2/3	40 Порций

	ХЛЕБ И ЗАМОРОЖЕННАЯ СОЛЕНАЯ ВЫПЕЧКА	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
		ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ В МИН.	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
					ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
N° программы	Багетт	1		11			175°C		
		2		4		60%	190°C		
		3							
		4							
N° программы	Багетт	1		11			175°C		
		2		4		60%	190°C		
		3							
		4							
N° программы	Домашний багетт	1		13			175°C		
		2		5		60%	190°C		
		3							
		4							
N° программы	Булка	1		15			175°C		
		2		2		80%	190°C		
		3							
		4							
N° программы	Длинный багетт	1		17			175°C		
		2		3		80%	190°C		
		3							
		4							
N° программы	Булка с черными оливками	1		12			175°C		
		2		3		60%	190°C		
		3							
		4							
N° программы	Хлеб с кунжутом и с тмином	1		15			175°C		
		2		3		60%	190°C		
		3							
		4							

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Решетка	480 Порций 12 x 2/1	240 Порций 12 x 1/1	200 Порций 10 x 1/1	140 Порций 7 x 1/1	100 Порций 5 x 1/1	100 Порций 5 x 1/1	70 Порций 5 x 2/3	20 Порций по 25 гр. 100 мм
Решетка	384 Порций 12 x 2/1	192 Порций 12 x 1/1	160 Порций 10 x 1/1	112 Порций 7 x 1/1	80 Порций 5 x 1/1	80 Порций 5 x 1/1	60 Порций 5 x 2/3	16 Порций по 40 гр. 130 мм
Решетка	384 Порций 12 x 2/1	192 Порций 12 x 1/1	160 Порций 10 x 1/1	112 Порций 7 x 1/1	80 Порций 5 x 1/1	80 Порций 5 x 1/1	60 Порций 5 x 2/3	16 Порций по 55 гр. 130мм
Решетка	192 Порций 12 x 2/1	96 Порций 12 x 1/1	80 Порций 10 x 1/1	56 Порций 7 x 1/1	40 Порций 5 x 1/1	40 Порций 5 x 1/1	30 Порций 5 x 2/3	8 Порций 80 гр. 190 мм
Решетка	96 Порций 12 x 2/1	48 Порций 12 x 1/1	40 Порций 10 x 1/1	28 Порций 7 x 1/1	20 Порций 5 x 1/1	20 Порций 5 x 1/1	15 Порций 5 x 2/3	4 Порции по 140 гр. 330 мм
Решетка	384 Порций 12 x 2/1	192 Порций 12 x 1/1	160 Порций 10 x 1/1	112 Порций 7 x 1/1	80 Порций 5 x 1/1	80 Порций 5 x 1/1	60 Порций 5 x 2/3	16 Порций по 30 гр. 130мм
Решетка	144 Порций 12 x 2/1	72 Порций 12 x 1/1	60 Порций 10 x 1/1	42 Порции 7 x 1/1	30 Порций 5 x 1/1	30 Порций 5 x 1/1	20 Порций 5 x 2/3	6 Порций по 70 гр. 160 мм

	ХЛЕБ И ЗАМОРОЖЕННАЯ СОЛЕНАЯ ВЫПЕЧКА	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
		ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ В МИН.	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
					ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
№ программы _____	Ракушка	1		15			175°C		
		2		3		60%	190°C		
		3							
		4							
№ программы _____	Булка в сыром	1		12			175°C		
		2		3		60%	190°C		
		3							
		4							
№ программы _____	Узелок	1		15			175°C		
		2		3		60%	190°C		
		3							
		4							
№ программы _____	Ассорти из сленного теста	1		3			175°C		
		2		10			180°C		
		3		2			185°C		
		4							
№ программы _____	Круассан с начинкой	1		2			175°C		
		2		10			180°C		
		3		3			190°C		
		4							
№ программы _____	Брезен	1		2			175°C		
		2		13			185°C		
		3							
		4							
№ программы _____	Логен	1		12			100°C		
		2							
		3							
		4							

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Решетка	96 Порций 12 x 2/1	48 Порций 12 x 1/1	40 Порций 10 x 1/1	24 Порций 7 x 1/1	16 Порций 5 x 1/1	12 Порций 5 x 1/1	8 Порций 5 x 2/3	8 Порций по 80 гр.
Решетка	240 Порций 12 x 2/1	120 Порций 12 x 1/1	100 Порций 10 x 1/1	70 Порций 7 x 1/1	50 Порций 5 x 1/1	50 Порций 5 x 1/1	35 Порций 5 x 2/3	10 Порций на 60 гр.
Перфорир.или неперфорир. из нерж. Стали	288 Порций 12 x 2/1	144 Порций 12 x 1/1	120 Порций 10 x 1/1	84 Порций 7 x 1/1	60 Порций 5 x 1/1	60 Порций 5 x 1/1	40 Порций 5 x 2/3	12 Порций по 60 гр. 80мм
Перфорир.или неперфорир. из нерж. стали	576 Порций 12 x 2/1	288 Порций 12 x 1/1	240 Порций 10 x 1/1	168 Порций 7 x 1/1	120 Порций 5 x 1/1	120 Порций 5 x 1/1	80 Порций 5 x 2/3	24 Порций по 30 gr. 70 мм
Перфорир.или неперфорир. из нерж. Стали	288 Порций 12 x 2/1	144 Порций 12 x 1/1	120 Порций 10 x 1/1	84 Порций 7 x 1/1	60 Порций 5 x 1/1	60 Порций 5 x 1/1	40 Порций 5 x 2/3	12 Порций по 95 гр. 124мм
Перфорир.или неперфорир. из нерж. Стали	144 Порций 12 x 2/1	72 Порций 12 x 1/1	60 Порций 10 x 1/1	42 Порций 7 x 1/1	30 Порций 5 x 1/1	30 Порций 5 x 1/1	20 Порций 5 x 2/3	6 Порций 93 гр. 160 мм
Перфорир.или неперфорир. из нерж. Стали	480 Порций 12 x 2/1	240 Порций 12 x 1/1	200 Порций 10 x 1/1	140 Порций 7 x 1/1	100 Порций 5 x 1/1	100 Порций 5 x 1/1	70 Порций 5 x 2/3	20 Порций по 60 гр. 100 мм

	ХЛЕБ И ЗАМОРОЖЕННАЯ СОЛЕНАЯ ВЫПЕЧКА	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
		ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ В мин.	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
					ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
№ программы	Печенье "венское" Печенье "Ассабези"	1		18-20			140°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы	Печенье "Шоколадные кусочки" "Осса да мордере" Шоколадный алмаз" "Миндальне дольки"	1		18-20		100%	140°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы	Печенье "Поцелуй дамы"	1		20-25			140°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы	Печенье "Кошачий язык"	1		5-6			165-170°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы	Печенье "Песочное эссе" "Кантуччи" "Торчильетти"	1		15-20			165-170°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы	"Искусители" "Кокосовые меринги" "Ореховые меринги"	1		150		100%	90-95°C		
		2							
		3							
		4							
№ программы	Спумилье	1		150		100%	90-95°C		
		2							
		3							
		4							

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Алюминиевый плоский противень	9,6 Кг 12 x 2/1	4,8 Кг 12 x 1/1	4 Кг 10 x 1/1	2,8 Кг 7 x 1/1	2 Кг 5 x 1/1	2 Кг 5 x 1/1	1,5 Кг 5 x 2/3	0,400 Кг
Алюминиевый плоский противень	9,6 Кг 12 x 2/1	4,8 Кг 12 x 1/1	4 Кг 10 x 1/1	2,8 Кг 7 x 1/1	2 Кг 5 x 1/1	2 Кг 5 x 1/1	1,5 Кг 5 x 2/3	0,400 Кг
Алюминиевый плоский противень	9,6 Кг 12 x 2/1	4,8 Кг 12 x 1/1	4 Кг 10 x 1/1	2,8 Кг 7 x 1/1	2 Кг 5 x 1/1	2 Кг 5 x 1/1	1,5 Кг 5 x 2/3	0,400 Кг
Алюминиевый плоский противень	7,2 Кг 12 x 2/1	3,6 Кг 12 x 1/1	3 Кг 10 x 1/1	2,1 Кг 7 x 1/1	1,5 Кг 5 x 1/1	1,5 Кг 5 x 1/1	1 Кг 5 x 2/3	0,300 Кг
Алюминиевый плоский противень	9,6 Кг 12 x 2/1	4,8 Кг 12 x 1/1	4 Кг 10 x 1/1	2,8 Кг 7 x 1/1	2 Кг 5 x 1/1	2 Кг 5 x 1/1	1,5 Кг 5 x 2/3	0,400 Кг
Алюминиевый плоский противень	7,2 Кг. 12 x 2/1	3,6 Кг 12 x 1/1	3 Кг 10 x 1/1	2,1 Кг 7 x 1/1	1,5 Кг 5 x 1/1	1,5 Кг 5 x 1/1	1 Кг 5 x 2/3	0,300 Кг
Алюминиевый плоский противень	7,2 Кг. 12 x 2/1	3,6 Кг 12 x 1/1	3 Кг 10 x 1/1	2,1 Кг 7 x 1/1	1,5 Кг 5 x 1/1	1,5 Кг 5 x 1/1	1 Кг 5 x 2/3	0,300 Кг

ЦИКЛ ГОТОВКИ

БАЗА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ В МИН.	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
				ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
БАЗА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	1		30			175-185°C		
	2							
	3							
	4							
Бисквит "Противень"	1		40-50			170-175°C		
	2							
	3							
	4							
Бисквит "Классический" "Джоконда"	1		6-7			185-195°C		
	2							
	3							
	4							
Наполеон	1		15-20			180-190°C		
	2							
	3							
	4							
Профитроли	1		15			185°C		
	2		5		70%	185°C		
	3							
	4							
Песочное тесто "Торт"	1		15-20			175-180°C		
	2							
	3							
	4							
Песочное тесто "Противень"	1		20-25			175-180°C		
	2							
	3							
	4							

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

№ программы

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Алюмие вый плоский противень	24 Торта 6 x 2/1	12 Тортов 6 x 1/1	10 Тортов 5 x 1/1	8 Тортов 4 x 1/1	4 Торта 2 x 1/1	4 Торта 2 x 1/1	2 Торта 2 x 2/3	2 Торта на 700 гр.
Алюмие вый плоский противень	18 Кг 6 x 2/1	9 Кг 6 x 1/1	7,5 Кг 5 x 1/1	6 Кг 4 x 1/1	3 Кг 2 x 1/1	3 Кг 2 x 1/1	2 Кг 2 x 2/3	1,5 Кг
Алюмие вый плоский противень	8,4 Кг 12 x 2/1	4,2 Кг 12 x 1/1	3,5 Кг 10 x 1/1	2,450 Кг 7 x 1/1	1,750 Кг 5 x 1/1	1,750 Кг 5 x 1/1	1,2 Кг 5 x 2/3	0,350 Кг
Алюмие вый плоский противень	16,8 Кг 12 x 2/1	8,400 Кг 12 x 1/1	7 Кг 10 x 1/1	4,900 Кг 7 x 1/1	3,5 Кг 5 x 1/1	3,5 Кг 5 x 1/1	2,3 Кг 5 x 2/3	600-700 гр.
Алюмие вый плоский противень	8,4 Кг 6 x 2/1	4,2 Кг 6 x 1/1	3,5 Кг 5 x 1/1	2,8 Кг 4 x 1/1	1,400 Кг 2 x 1/1	1,400 Кг 2 x 1/1	1 Кг 2 x 2/3	600-700 гр.
Алюмие вый плоский противень	24 Торта 6 x 2/1	12 Тортов 6 x 1/1	10 Тортов 5 x 1/1	8 Тортов 4 x 1/1	4 Торта 2 x 1/1	4 Торта 2 x 1/1	2 Торта 2 x 2/3	2 Торта на 700 гр.
Алюмие вый плоский противень	14,4 Кг 6 x 2/1	7,2 Кг 6 x 1/1	6 Кг 5 x 1/1	4,8 Кг 4 x 1/1	2,400 Кг 2 x 1/1	2,400 Кг 2 x 1/1	1,6 Кг 2 x 2/3	1-1,2 Кг

БАЗА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
	ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ В МИН.	ОО 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
				ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
Песочное тесто "Тарталетки"	1		12-16			175-180°C		
	2							
	3							
	4							
Безе "Диски"	1		180		100%	100°C		
	2							
	3							
	4							
Тортик "Шоколадный" "Яблочный" Порционный"	1		15-20			175-180°C		
	2							
	3							
	4							

№ программы

№ программы

№ программы

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Алюмие вый плоский противень	288 Тарт. 6 x 2/1	144 Тарт. 6 x 1/1	120 Тарт. 5 x 1/1	96 Тарт. 4 x 1/1	48 Тарт. 2 x 1/1	48 Тарт. 2 x 1/1	32 Тарт. 2 x 2/3	24 Тарталетки
Алюмие вый плоский противень	48 Диск 12 x 2/1	24 Диска 12 x 1/1	20 Диск 10 x 1/1	14 Диск 7 x 1/1	10 Диск 5 x 1/1	10 Диск 5 x 1/1	5 Диск 5 x 2/3	2 Диска
Алюмие вый плоский противень	288 Тарт. 6 x 2/1	144 Тарт. 6 x 1/1	120 Тарт. 5 x 1/1	96 Тарт. 4 x 1/1	48 Тарт. 2 x 1/1	48 Тарт. 2 x 1/1	32 Тарт. 2 x 2/3	24 Тарталетки

РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
	ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ в мин.	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
				ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИНЕ	ДЕЛЬТА Т.
N° программы Вареные яйца	1		12-14	100%		100°C		
	2							
	3							
	4							
N° программы Рис Parboiled	1		25	10%		175-185°C		
	2							
	3							
	4							
N° программы Каннеллони	1		10			175-185°C		
	2							
	3							
	4							
N° программы Ласанья в печи	1		30			175-185°C		
	2							
	3							
	4							
N° программы Блинчики	1		10			175-185°C		
	2							
	3							
	4							
N° программы Картофель-фри С решеткой "No-Fry"	1		5	10%		195°C		
	2		7	10%		210°C		
	1							
	2							
N° программы Котлета по-милански	1		10-12	20%		230°C		
	2							
	3							
	4							

**ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА В КГ/ПОРЦИЯХ
НОМЕР/РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/РЕШЕТОК GN ДЛЯ ЗАГРУЗКИ**

Противень	Модель XV 1003G	Модель XG 813G XB 803G	Модель XV 703G	Модель XG 613G XB 603G	Модель XG 413G XB 403G	Модель XV 303G	Модель XV 203G	Вместимость для противня GN 1/1 в: кг порциях
Перфорир. из нерж. стали	960 Порций 12 x 2/1	480 Порций 12 x 1/1	400 Порций 10 x 1/1	280 Порций 7 x 1/1	200 Порций 5 x 1/1	200 Порций 5 x 1/1	140 Порций 3 x 2/3	40 Порций
Неперфорир. р. из нерж. стали	48 Кг 12 x 2/1	24 Кг 12 x 1/1	20 Кг 10 x 1/1	14 Кг 7 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	6 Кг 5 x 2/3	2 Кг
Неперфорир. р. из нерж. Стали	120 Порций 6 x 2/1	60 Порций 6 x 1/1	50 Порций 5 x 1/1	40 Порций 4 x 1/1	30 Порций 3 x 1/1	30 Порций 3 x 1/1	20 Порций 3 x 2/3	10 Порций
Неперфорир. р. из нерж. Стали	216 Порций 6 x 2/1	108 Порций 6 x 1/1	90 Порций 5 x 1/1	72 Порций 4 x 1/1	54 Порций 3 x 1/1	54 Порций 3 x 1/1	36 Порций 3 x 2/3	18 Порций
Неперфорир. р. из нерж. Стали	144 Порций 6 x 2/1	72 Порций 6 x 1/1	60 Порций 5 x 1/1	48 Порций 4 x 1/1	36 Порций 3 x 1/1	36 Порций 3 x 1/1	24 Порций 3 x 2/3	12 Порций
Решетка No-Flu	48 Кг 12 x 1/1	12 Кг 6 x 1/1	10 Кг 5 x 1/1	8 Кг 4 x 1/1	6 Кг 3 x 1/1	6 Кг 3 x 1/1	4 Кг 3 x 2/3	2 Кг
Неперфорир. р. из нерж. Стали	192 Порций 12 x 2/1	96 Порций 12 x 1/1	80 Порций 10 x 1/1	32 Порций 7 x 1/1	40 Порций 5 x 1/1	40 Порций 5 x 1/1	25 Порций 5 x 2/3	8 Порций

МОИ ПРОГРАММЫ	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
	ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ в мин. 	ОТ 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
				ПАР STEAM.Maxi™ 	СУХОЙ DRY.Maxi™ 	КАМЕРА 	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИ НЕ 	ДЕЛТА Т.
№ программы _____ _____ _____	1							
	2							
	3							
	4							
№ программы _____ _____ _____	1							
	2							
	3							
	4							
№ программы _____ _____ _____	1							
	2							
	3							
	4							
№ программы _____ _____ _____	1							
	2							
	3							
	4							
№ программы _____ _____ _____	1							
	2							
	3							
	4							
№ программ _____ _____ _____	1							
	2							
	3							
	4							

Мои программы	ЦИКЛ ГОТОВКИ							
	ШАГ	СПОСОБ ГОТОВКИ	ВРЕМЯ в мин.	ОО 10% ДО 100%		ТЕМПЕРАТУРА В °С		
				ПАР STEAM.Maxi™	СУХОЙ DRY.Maxi™	КАМЕРА	ДАТЧИК В СЕРДЦЕВИ НЕ	ДЕЛБА Т.
№ программы	1							
	2							
	3							
	4							
№ программы	1							
	2							
	3							
	4							
№ программы	1							
	2							
	3							
	4							
№ программы	1							
	2							
	3							
	4							
№ программы	1							
	2							
	3							
	4							
№ программ	1							
	2							
	3							
	4							



Пример Меню UNOX



OVENS PLANET®

*Корзиночки из лососевой форели и ù
креветок на ложе из овощной смеси*

*Рисовые зерна с
Восточным Вкусом*

*Филе морского лаврака на поджареном
шпинате и цитрончиках из луковой травки*

*Овощи на гриле **FAKIRO™ Grill***

*Запеченные персики с ароматом Марсалы
и золотой решеткой из слоеного теста*

Buon Appetito!



Пример Меню UNOX

1

Закуска

Корзиночки из лососевой форели и ù креветок на ложе из овощной смеси

STEAM.Maxi™ 100% - 90°ℓ - 70°ℓ

2

Первое

Рисовые зерна с Восточным Вкусом

18 МИН - **STEAM.Maxi™** 20% - 195°ℓ

3

Второе

Филе морского лаврака на поджаренном шпинате и цитрончиках из луковой травки

13 МИН - **STEAM.Maxi™** 20% - 195°ℓ

4

Гарнир

Овощи на гриле **FAKIRO™ Grill**

5 МИН - 230°ℓ

5

Десерт

Запеченные персики с ароматом Марсалы и золотой решеткой из слоеного теста

20 МИН - 150°ℓ



OVENS PLANET®

UNOX S.p.A.

Via dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 - Vigodarzere (PD)

Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555

WWW.UNOX.COM