



Рекомендации по
приготовлению в
пароконвектоматах

ChefTop и
BakerTop
Mind.Maps





Рекомендации по приготовлению

- Рекомендуется всегда разогревать печь до температуры выше первоначальной, приблизительно на 30-50°C, чтобы компенсировать потери тепла при открытии дверцы.
- Используйте противни и решетки UNOX, рекомендованные для данного вида приготовления.
- Постарайтесь раскладывать продукты на противнях равномерно, избегая их укладывания друг на друга или перегрузки.
- Всегда соблюдайте инструкции по загрузке оборудования, которые у вас есть.





Создание программ в ручном режиме

Таймер приготовления продукта (от min 0 до 9 часов 59 минут 59 секунд; max ∞ непрерывная работа печи). Процесс приготовления заканчивается по истечении заданного времени

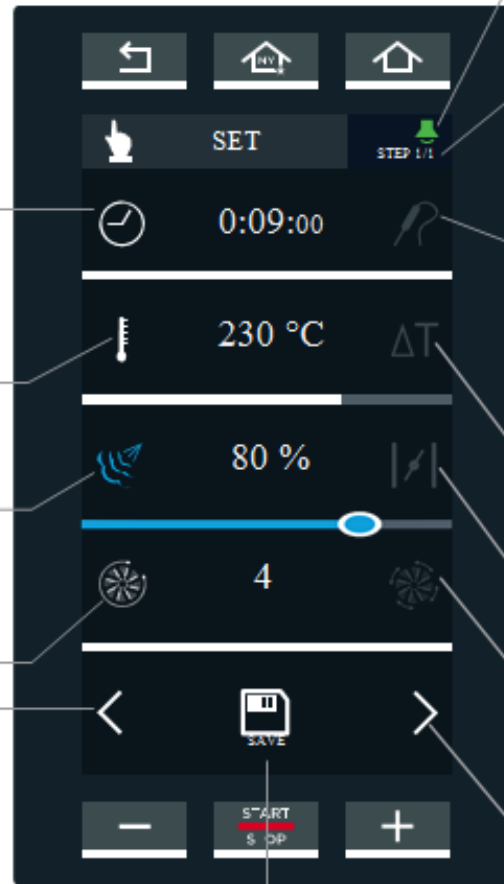
Температура в камере (от 30 C до 260 C)

Steam.Maxi

Подача пара в камеру

Скорость потоков воздуха 4 скорости вентилятора

Установка этапа предварительного нагрева



Сохранить введенные параметры

Звуковой сигнал

Нажатием на иконку вкл/выкл. печь издает звуковой сигнал по окончании шага (зеленый – звуковой сигнал вкл., белый – звуковой сигнал выкл.)

ШАГ

Иконка указывает номер устанавливаемого шага

Температура внутри продукта

Термощуп вводится в сердцевину готовящегося продукта, процесс приготовления заканчивается при достижении заданной температуры

Температура ΔT (от 0 C до 120 C)

Разница температуры в рабочей камере и температуры внутри продукта/блюда

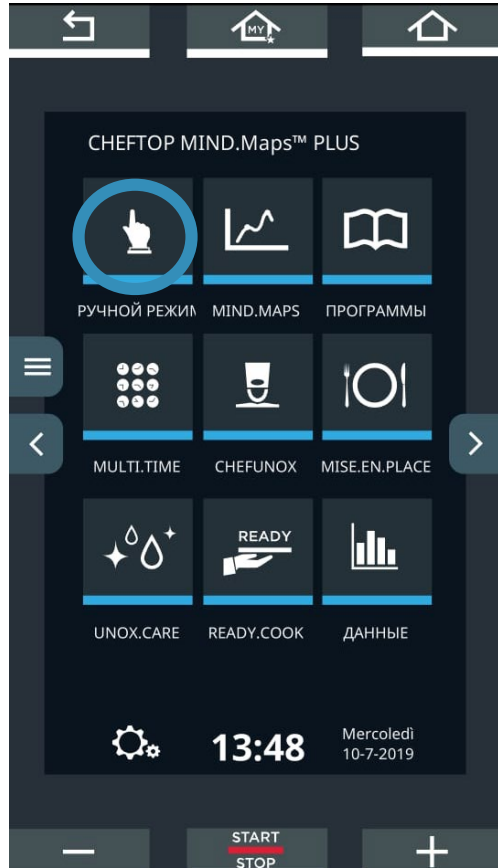
DRY Maxi

Принудительный отвод влажности

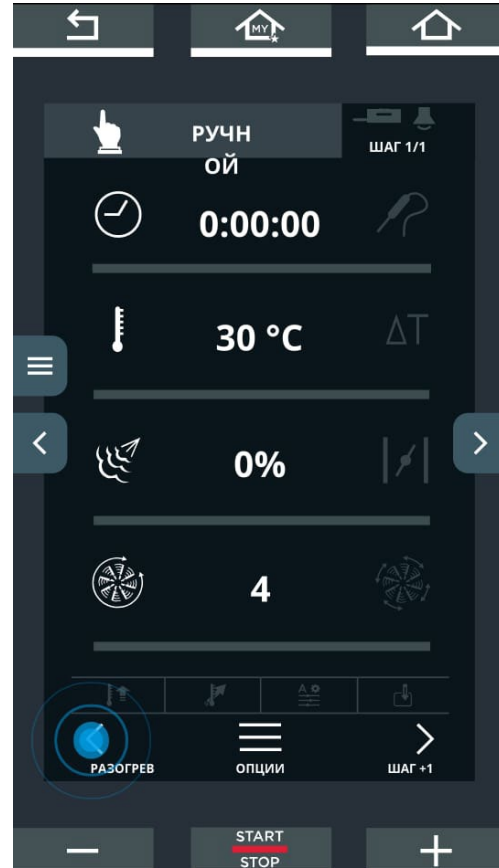
Скорость потоков воздуха, пульсирующая (вентилятор выкл. при достижении установленной на панели температуры в печи) 4 скорости вентилятора
Установка шага от 1 до 9



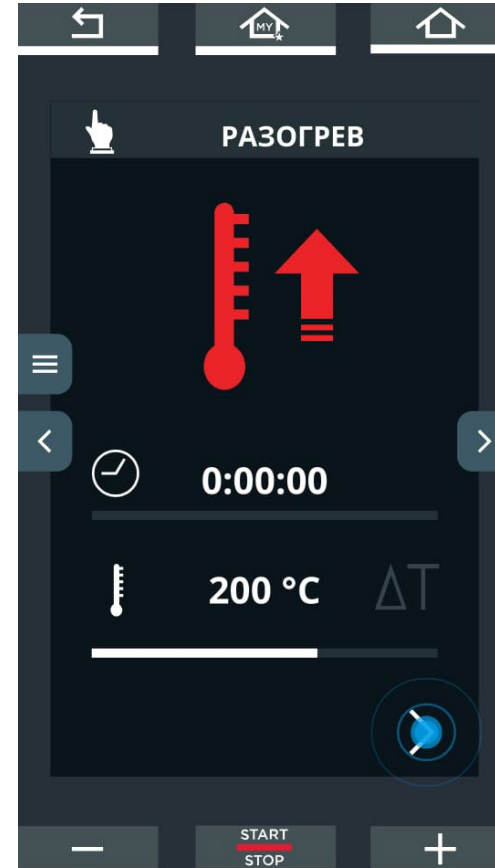
Ручные настройки



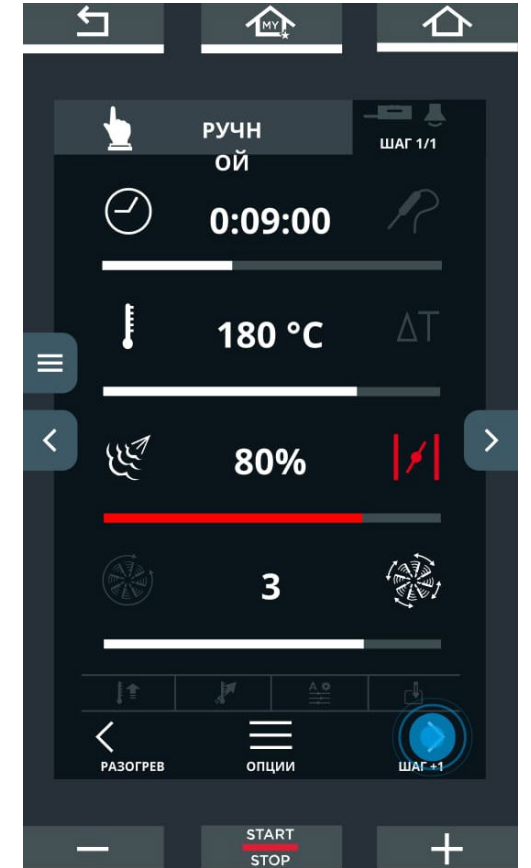
Выберите
ручной
режим



Нажмите <
чтобы перейти к
предразогреву



Задайте
температуру
предразогрева



Введите параметры
первого шага готовки и
нажмите > для перехода
к следующему шагу



Ввод параметров шага готовки

Активируйте промежуточный таймер при необходимости

Или температуру щупа вместо времени

Или дельта T вместо температуры в камере

Или степень отвода влаги из камеры в %

Или установите пульсационный режим работы вентилятора (если в рецептурах стоит обозначение скорости с буквой P, например 2P)

Задайте время шага

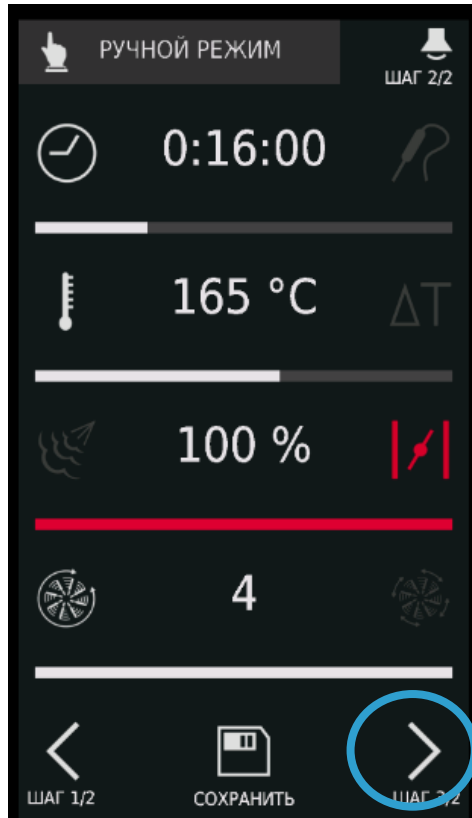
Задайте температуру шага

Задайте влажность шага в %

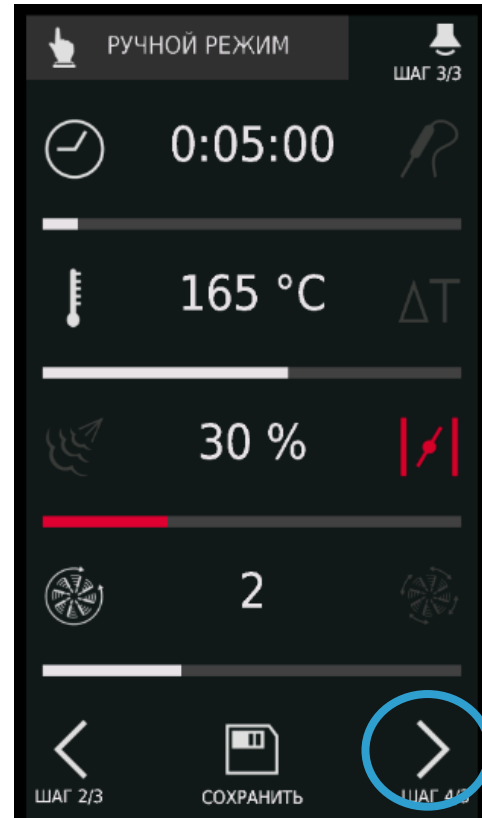
Задайте скорость вентилятора (если в рецептурах стоит обозначение скорости просто цифрой, например 2)



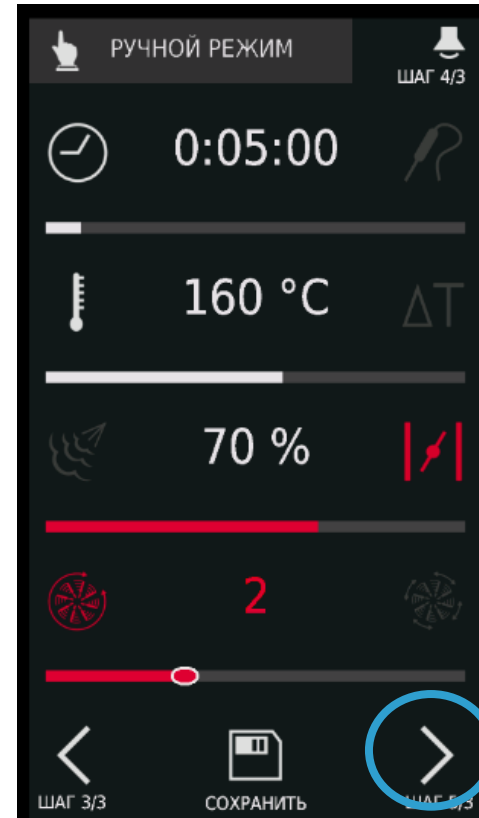
Ручные настройки – пошаговые настройки программы



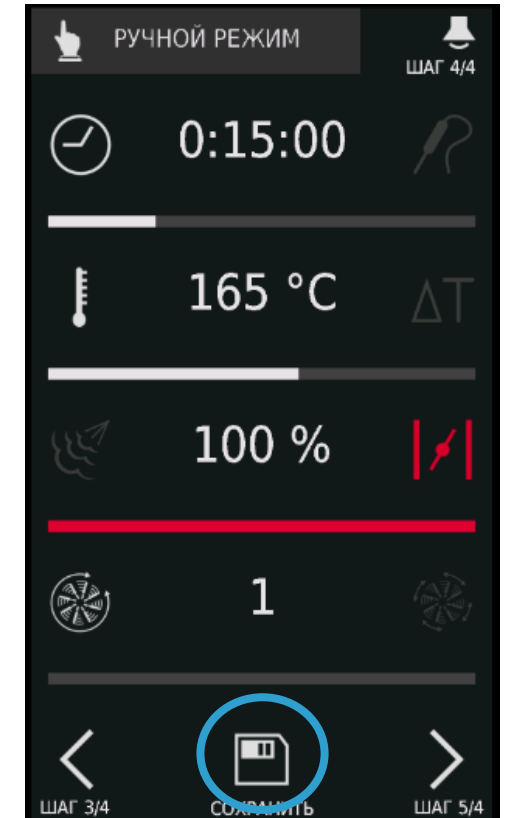
Введите
параметры 2
шага готовки



Введите
параметры 3
шага готовки



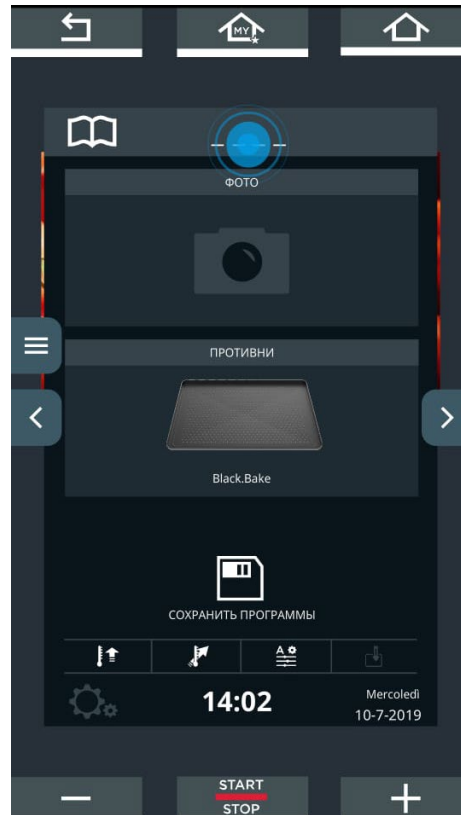
Введите
параметры 4
шага готовки



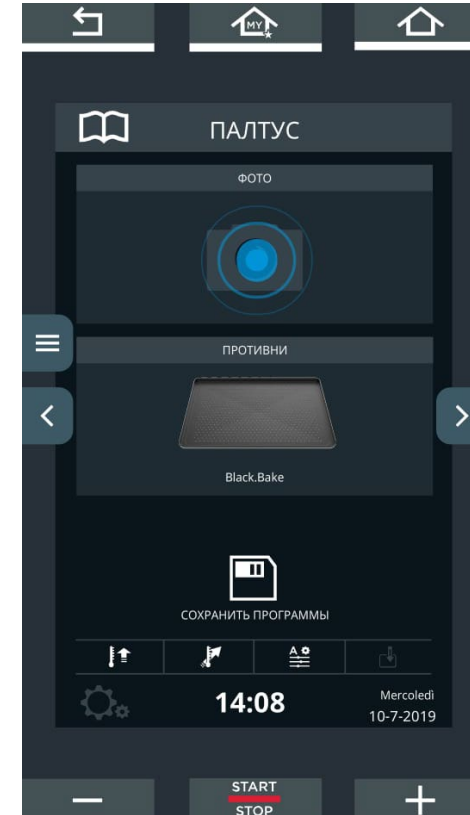
Нажмите на
изображение дискеты,
чтобы сохранить
программу



Ручные настройки – сохранение программ



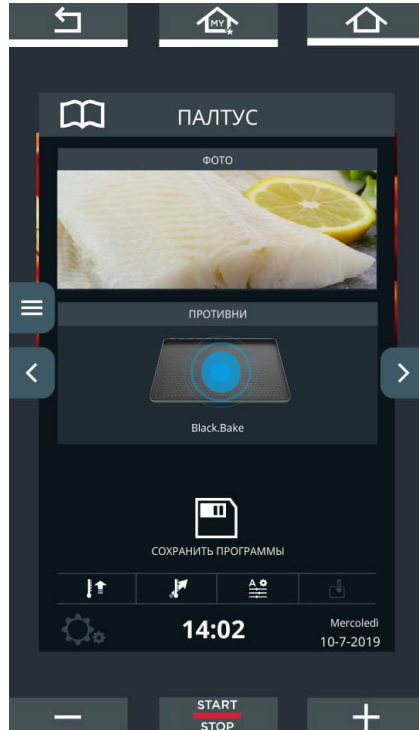
Назовите программу.
Используйте для этого клавиатуру на дисплее или стилус



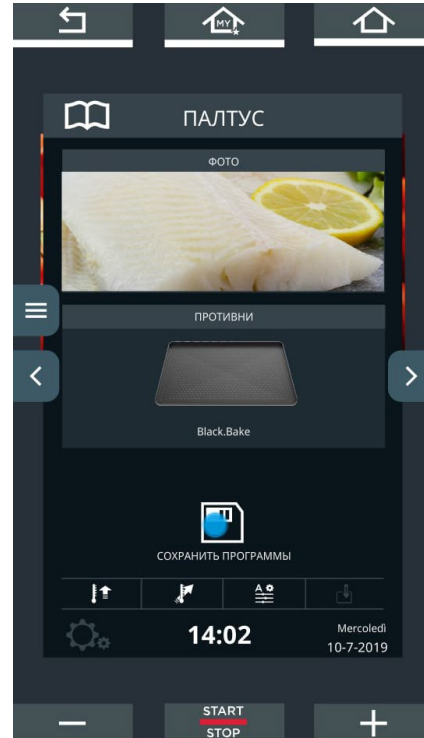
Выберите фото из библиотеки фотографий, если это нужно



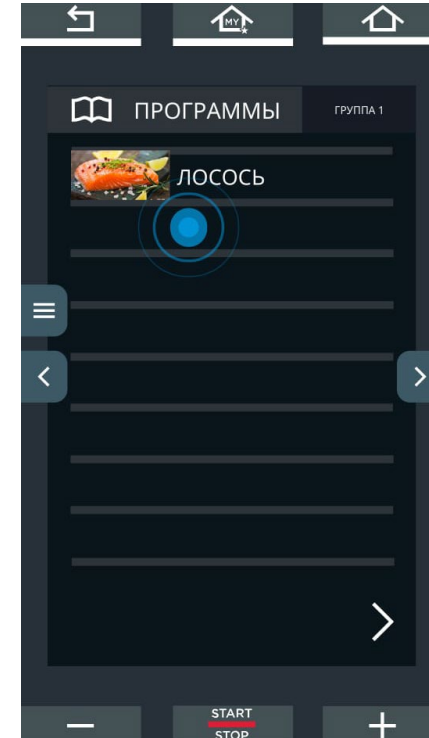
Ручные настройки – сохранение программ



Выберите противень из ассортимента UNOX, если это нужно



Нажмите на изображение дискеты, чтобы сохранить программу



Выберите ячейку, в которой хотите сохранить программу в любой из групп



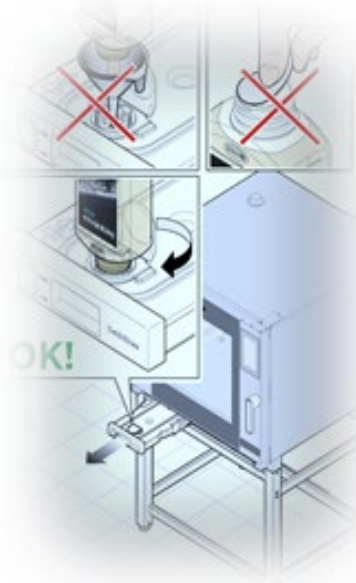
Запуск цикла мытья печи
ROTOR.Clean





Запуск цикла мытья печи ROTOR.Clean

1. Для мытья печей UNOX ChefTop и BakerTop MindMaps необходимо использовать средство Det&Rinse™ от Unox.
2. Перед запуском цикла мытья средство необходимо залить в выдвижной контейнер, расположенный под печью. Для этого следует открутить пластиковую крышку с бутылки и не повреждая фольгированную пленку, накрутить бутылку с пленкой на отверстие с резьбой на контейнере. Вместимость контейнера – 3,8 литра.
3. На контейнере есть окошко, идентифицирующее уровень средства в контейнере. Необходимо проверять уровень Det&Rinse™ в контейнере и при необходимости доливать его.
4. В случае с печами версии **ONE** необходимо сделать загрузку насоса перед первым циклом мытья.

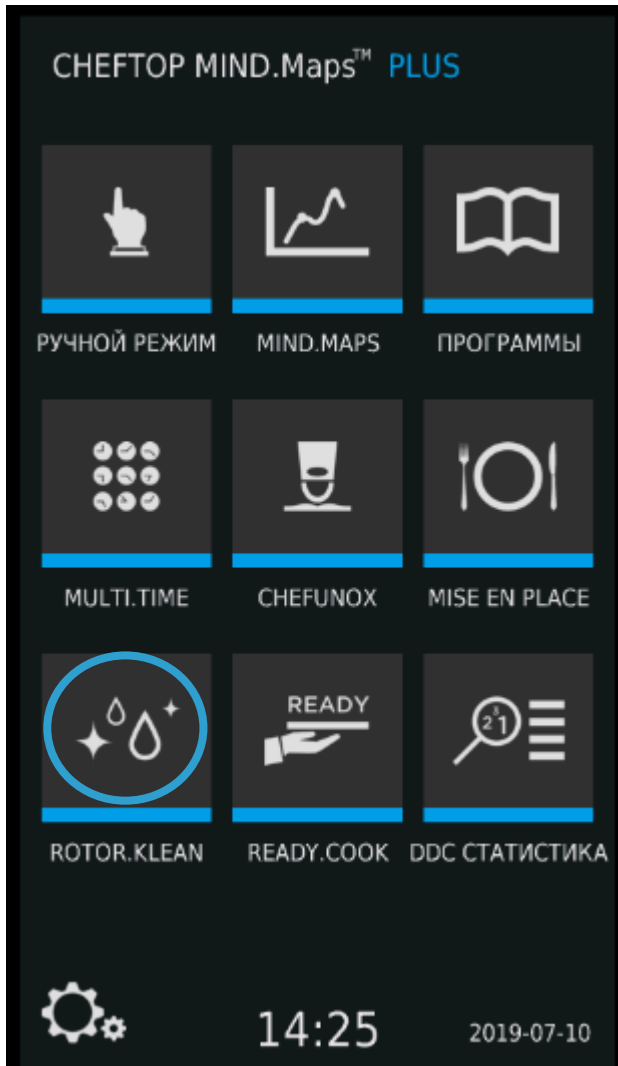


DET&Rinse SYSTEM





Запуск цикла мытья печи



Зайдите в раздел
Rotor Clean

Выберите цикл мытья,
кликнув на него. В
печах версии PLUS
можно установить
расписание мытья
печи, задав время их
начала или окончания





Мясные блюда

Пастроми

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-		-	-	-	
1 шаг		57 °C		30 °C			2



Использование параметра ▲T дает возможность добиться постепенного одновременного повышения температуры внутри камеры и внутри продукта, что делает структуру продукта очень нежной и однородной.

Применение термощупа в процессе приготовления дает возможность с точностью определить внутреннюю температуру продукта без риска не получить необходимую степень готовности. Когда температура в сердцевине продукта достигнет той температуры, которая установлена на панели управления, пароконвектомат даст звуковой сигнал об окончании приготовления.



Мясные блюда

Ростбиф

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	230°C	-	-	-	-
1 шаг	10 мин	-	190°C	-	-	-	2
2 шаг	-	56°C	110°C	-	10%	-	2P



Применение термощупа в процессе приготовления дает возможность с точностью определить внутреннюю температуру продукта без риска нарушить необходимую степень готовности.

Использование полустатического положения вентилятора на втором шаге дает возможность минимизировать потери веса мяса и обеспечивает образование идеальной внутренней структуры.



Мясные блюда

Буженина

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев			230 °C				
1 шаг	10 мин		190 °C				4
2 шаг		68 °C	110 °C		10%		2
3 шаг		74 °C	160 °C				2
		76 °C	200 °C			100%	4



Применение термощупа в процессе приготовления дает возможность с точностью определить внутреннюю температуру продукта без риска не получить необходимую степень готовности.

Использование технологий Steam Maxi и Dry Maxi на определенных этапах дает возможность изменять климат в камере в соответствии с потребностями.



Мясные блюда

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ, (ЗАРАНЕЕ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ СУ-ВИД),
ОБЖАРИВАЕМ НА ПРОТИВНЕ FAKIRO GRILL

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	250°C	-	-	-	-
1 шаг	8 мин	-	220°C	-	10%	-	4
2 шаг	6 мин	-	235°C	-	-	100%	4



Использование технологии Dry Maxi позволяет отвести из камеры излишнюю влагу, добившись эффекта блюда, приготовленного на гриле.

Рекомендуется использование противня Fakiro Grill (его следует нагреть перед использованием). Это создает дополнительный контактный нагрев продукта, позволяя снизить время готовки, а также позволяет получить хороший рисунок «гриль». Если ребрышки были заранее замаринованы в соусе Барбекю, тогда температуру разогрева снижаем до 200 градусов и обжариваем на 170 -180 градусах.

FAKIRO™ GRILL



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 870



Мясные блюда

Рулька свиная

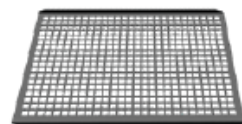
Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	130 °C	-	-	-	-
1 шаг	20 мин	-	100 °C	-	100%	-	4
2 шаг	45 мин	-	135 °C	-	-	-	2
3 шаг	-	80 °C	170 °C	-	-	-	2



Использование технологии STEAM Maxi позволяет создать в камере высококачественный пар начиная уже от температуры 35°C.

Применение термощупа в процессе приготовления дает возможность с точностью определить внутреннюю температуру продукта без риска не угадать необходимую степень готовности.

GRILL



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1
> GN 2/3
> FULL SIZE

Art.: TG885
Art.: TG720
Art.: TG530



Мясные блюда

Котлеты для гамбургеров

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	250 °C	-	-	-	-
1 шаг	8 мин	-	230 °C			100%	4



Использование технологии Dry Maxi позволяет отвести из камеры излишнюю влагу, добившись эффекта «жареных» котлет.

Для получения наилучшего результата и характерного рисунка на поверхности рекомендуется использование решетки Grill от UNOX.

FAKIRO™ GRILL



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 870



Мясные блюда

Котлеты натуральные

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	230 °C	-	-	-	-
1 шаг	12-15 мин	-	180 °C		10%		4



Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.

PAN.FRY



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1
> GN 2/3

Art.: TG. 905
Art.: TG. 735



Мясные блюда

Тефтели

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	200 °C	-	-	-	-
1 шаг	12 мин	-	160 °C	-	50%	-	4
2 шаг	7 мин	-	180 °C	-	10%	-	4



Использование технологии Steam Maxi позволяет задать определенный процент пара в камере, чтобы получить нужный для приготовления климат. Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня Black 40 от UNOX.

BLACK.40



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 900



Мясные блюда

Котлеты в панировке

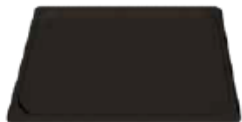
Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	230 °C	-	-	-	-
1 шаг	12-15 мин	-	190 °C	-	-	30%	4



Использование технологии Dry Maxi позволяет отвести из камеры излишнюю влагу, добившись эффекта «жареных» котлет.

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.

PAN.FRY



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1
> GN 2/3

Art.: TG. 905
Art.: TG. 735



Мясные блюда

Ромштекс

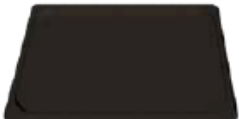
Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	250 °C	-	-	-	-
1 шаг	10 мин	-	225 °C	-	-	100%	4



Использование технологии Dry Maxi позволяет отвести из камеры излишнюю влагу, добившись эффекта «жареных» ромштексов.

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.

PAN.FRY



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1
> GN 2/3

Art.: TG. 905
Art.: TG. 735



Мясные блюда

Грудинка (целый кусок)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	160 °C	-	-	-	-
1 шаг	-	70 °C	120 °C	-	70%	-	1
2 шаг	-	80 °C	180 °C	-	-	50%	2



Технология Steam Maxi позволяет добавить определенный процент пара в камеру в момент, когда это необходимо и получить грудинку желаемой структуры.



Мясные блюда

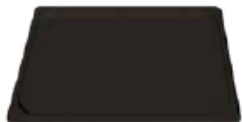
Мясо под сырной корочкой

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	230 °C	-	-	-	-
1 шаг	15 – 18 мин	-	190 °C	-	30%	-	4



Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.

PAN.FRY



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1
> GN 2/3

Art.: TG. 905
Art.: TG. 735



Мясные блюда

Окорок (мясо, крупный кусок)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	80 °C	-	-	-	-
1 шаг	-	80 °C	-	30 °C	30%	-	3



Использование параметра дельта T (который обозначает разницу между температурой в камере и температурой внутри продукта) дает возможность деликатного приготовления крупного куска мяса с целью получения нежной нежной равномерной структуры. Технология Steam Maxi при этом насыщает камеру высококачественным паром.



Мясные блюда

Куриный шницель

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	250 °C	-	-	-	-
1 шаг	8 мин	-	225 °C	-	-	100%	4



Использование технологии Dry Maxi позволяет отвести из камеры излишнюю влагу, добившись получения хрустящей корочки.

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX, который позволяет минимизировать количество масла для жарки и получить колер с 2-х сторон без необходимости переворачивания изделий при жарке.

PAN.FRY



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1
> GN 2/3

Art.: TG. 905
Art.: TG. 735



Мясные блюда

Курица-гриль

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	230 °C	-	-	-	-
1 шаг	10 мин	-	190 °C	-	30%	-	4
2 шаг	30 мин	-	165 °C	-	-	-	4
3 шаг	-	85 °C	195 °C	-	-	50%	4



Для получения оптимального результата рекомендуется использование специального противня для курицы-гриль Pollo.



POLLO.BLACK
Non-stick stainless steel grid to grill 8 chickens;
h 168 mm.
Art.: GRP825



Мясные блюда

Куриные крылышки в соусе барбекю

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	210 °C	-	-	-	-
1 шаг	10 мин	-	165 °C	-	30%	-	4
2 шаг	10 мин	-	175 °C	-	-	80%	4



Использование технологии Steam Maxi на первом шаге и Dry Maxi на втором позволяет получить эффект сочных крылышек с хрустящей корочкой. Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.

PAN.FRY



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1
> GN 2/3

Art.: TG. 905
Art.: TG. 735



Мясные блюда

Куриные окорочка

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	220 °C	-	-	-	-
1 шаг	25 мин	-	180 °C	-	10%	-	4



Использование технологии Dry Maxi позволяет получить хрустящую корочку. Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.

PAN.FRY



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1
> GN 2/3

Art.: TG. 905
Art.: TG. 735



Мясные блюда

Куриный шашлык

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	260 °C	-	-	-	-
1 шаг	8 мин	-	230 °C	-	-	100%	4



Использование технологии Dry Maxi позволяет получить хрустящую корочку. Для наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.

PAN.FRY



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1
> GN 2/3

Art.: TG. 905
Art.: TG. 735



Мясные блюда

Печень с овощами

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	155 °C	-	-	-	-
1 шаг	40 мин	-	135 °C	-	60%	-	3



Использование технологии Dry Maxi позволяет получить хрустящую корочку. Для наилучшего результата рекомендуется использование противня Black.40 от UNOX.

BLACK.40



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 900



Мясные блюда

Утка

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	180 °C	-	-	-	-
1 шаг	90-120 мин	-	140 °C	-	20%	-	2



Использование технологии Steam Maxi позволяет задать определенную влажность в камере для получения наилучшего результата. При этом печь учитывает и влажность, выделяемую продуктом.

Для приготовления запеченной утки лучше использовать противень Black от Unox.

BLACK.20



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 895



Мясные блюда

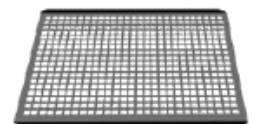
Мясные блюда на гриле

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	260 °C	-	-	-	-
Филе куриное	7 мин	-	235 °C	-	-	100%	4
Отбивная из свинины	14 мин	-	235 °C	-	-	100%	4
Бифштекс натуральный из вырезки medium	-	56 °C	235 °C	-	-	100%	4
Гамбургеры	8 мин	-	235 °C	-	-	100%	4

Использование технологии Dry Maxi позволяет готовить на гриле в камере печи даже влажные продукты без риска получить эффект «тушения».

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование решетки Grill от UNOX.

GRILL



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1
> GN 2/3
> FULL SIZE

Art.: TG885
Art.: TG720
Art.: TG530



Мясные блюда

Мясные блюда на пару

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	120 °C	-	-	-	-
Язык говяжий	-	80 °C	96 °C	-	100%	-	4
Сосиски	8 мин	-	96 °C	-	100%	-	4
Тефтели паровые	14 мин	-	96 °C	-	100%	-	4
Галантин из курицы	-	72 °C	96 °C	-	100%	-	4
Суфле куриное	23 мин	-	96 °C	-	100%	-	4



Мясные блюда

Мясные блюда су-вид

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	100 °C	-	-	-	-
Ребра свиные	-	85 °C	85 °C	-	100%	-	4
Филе куриное	-	70 °C	70 °C	-	100%	-	4
Говядина	-	66 °C	66 °C	-	100%	-	4
Рулька	-	80 °C	80 °C	-	100%	-	4

Использование технологии Steam Maxi позволяет получить высококачественный пар при низких температурах, а значит дает возможность готовки по технологии sous-vide.

В результате применения технологии sous-vide можно достигнуть сразу нескольких целей. Прежде всего, при приготовлении в запечатанном пакете продукты сохраняют все вкусы и ароматы, в обычных условиях которые частично утрачиваются в процессе термической обработки. Кроме того, при низкотемпературной обработке также не разрушаются клеточные мембраны, а это означает, что готовое блюдо получается намного более сочным.



Рыба и морепродукты

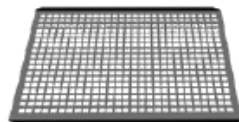
Рыба на гриле

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	250 °C	-	-	-	-
Лосось (стейки)	7 мин	-	230 °C	-	-	100%	4
Камбала	12-14 мин	-	230 °C	-	-	100%	4
Форель	12 мин	-	230 °C	-	-	100%	4
Семга (кусочки)	5 мин	-	230 °C	-	-	100%	4



Использование технологии Dry Maxi позволяет получить эффект продукта-гриль. Для получения наилучшего результата рекомендуется использование решетки GRILL от UNOX.

GRILL



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

> GN 2/3

> FULL SIZE

Art: TG885

Art: TG720

Art: TG530



Рыба и морепродукты

Дорадо по-средиземноморски

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	210 °C	-	-	-	-
1 шаг	20 мин	-	180 °C	-	10%	-	4



Использование технологии Steam Maxi позволяет слегка увлажнить камеру для получения наилучшего результата.

Для приготовления рыбы лучше использовать гостроемкость, предварительно смазанную оливковым маслом.



Stainless steel pan
h 20 mm

Art.: TG805

h 40 mm

Art.: TG815



Рыба и морепродукты

Рыба тушеная с овощами

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	180 °C	-	-	-	-
1 шаг	15 мин	-	160 °C	-	70%	-	3
2 шаг	15 мин	-	140 °C	-	70%	-	4



Использование технологии Steam Maxi позволяет задать определенную влажность в камере для получения наилучшего результата. При этом печь учитывает и влажность, выделяемую продуктом.

Для приготовления рыбы тушеной с овощами лучше использовать противень Black от Unox.

BLACK.20



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 895



Рыба и морепродукты

Сибас под соленой шубой

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	220 °C	-	-	-	-
1 шаг	-	65 °C	190 °C	-	10%	-	4



Использование технологии Steam Maxi позволяет слегка увлажнить камеру для получения наилучшего результата.

Для приготовления рыбы лучше использовать гостроемкость, предварительно смазанную оливковым маслом.



Stainless steel pan
h 20 mm

Art.: TG805

h 40 mm

Art.: TG815



Рыба и морепродукты

Рыба и морепродукты на пару

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	120 °C	-	-	-	-
Креветки	5 мин	-	96 °C	-	100%	-	4
Кальмары	5 мин	-	96 °C	-	100%	-	4
Суфле из лосося	20 мин	-	96 °C	-	100%	-	4
Паровая треска	15 мин	-	96 °C	-	100%	-	4
Хек отварной	15 мин	-	96 °C	-	100%	-	4
Лосось на пару (стейк)	9 мин	-	96 °C	-	100%	-	4
Паровая форель (целиком до 1 кг)	18 мин	-	96 °C	-	100%	-	4
Скумбрия отварная (кусочки)	9 мин	-	96 °C	-	100%	-	4



Овощи

Овощи на пару

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	120 °C	-	-	-
Брокколи свежие соцветия	8 мин	-	96 °C	100%	-	4
Брокколи (заморож. п/ф)	8 мин	-	96 °C	100%	-	4
Цветная капуста (заморож. п/ф)	8 мин	-	96 °C	100%	-	4
Брюссельская капуста	15 мин	-	96 °C	100%	-	4
Брокколи	12 мин	-	96 °C	100%	-	4
Цветная капуста	12 мин	-	96 °C	100%	-	4
Картофель кубиком	20 мин	-	96 °C	100%	-	4
Морковь кубиком	25 мин	-	96 °C	100%	-	4
Листья шпината	4 мин	-	96 °C	100%	-	4
Фасоль стручковая	12 мин	-	96 °C	100%	-	4



Овоци

Овоци на гриле

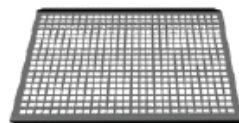
Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	260 °C	-	-	-	-
Цукини	7 мин	-	230 °C	-	-	100%	4
Баклажан	7 мин	-	230 °C	-	-	100%	4
Перец болгарский	7 мин	-	230 °C	-	-	100%	4
Шампиньоны	4 мин	-	230 °C	-	-	100%	4



Использование технологии Dry Maxi позволяет готовить на гриле в камере печи даже влажные продукты без риска получить эффект «тушения».

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование решетки Grill от UNOX.

GRILL



AVAILABLE IN SIZES:

- > GN 1/1
- > GN 2/3
- > FULL SIZE

Art.: TG885
Art.: TG720
Art.: TG530



Овощи

Овощи су-вид

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	105 °C	-	-	-	-
1 шаг	14-20 мин	-	85 °C	-	100%	-	4



Использование технологии Steam Maxi позволяет получить высококачественный пар при низких температурах, а значит дает возможность готовки по технологии sous-vide.

В результате применения технологии sous-vide можно достигнуть сразу нескольких целей. Прежде всего, при приготовлении в запечатанном пакете продукты сохраняют все вкусы и ароматы, в обычных условиях которые частично утрачиваются в процессе термической обработки. Кроме того, при низкотемпературной обработке также не разрушаются клеточные мембраны, а это означает, что готовое блюдо получается намного более сочным.



Овощи

Рататуй

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	250 °C	-	-	-	-
1 шаг	3 мин	-	200 °C	-	10%	-	4
2 шаг	9 мин	-	210 °C	-	-	50%	4



Комбинация технологий Steam Maxi и Dry Maxi в одной программе позволяет получить отличный результат, создавая оптимальный климат в камере.

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.

PAN.FRY



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1
> GN 2/5

Art.: TG. 905
Art.: TG. 735



Овощи

Капуста тушеная

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	150 °C	-	-	-	-
1 шаг	20 мин	-	100 °C	-	80%	-	4
2 шаг	20 мин	-	135 °C	-	50%	-	3



Использование технологии Steam Maxi позволяет слегка увлажнить камеру для создания оптимальной среды готовки.

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня Black.40 от UNOX.

BLACK.40



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 900



Овощи

Картофель жареный

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	220 °C	-	-	-	-
1 шаг	10 мин	-	190 °C	-	20%	-	4
2 шаг	15 мин	-	190 °C	-	-	30%	-



Комбинация технологий Steam Maxi и Dry Maxi в одной программе позволяет получить отличный результат, создавая оптимальный климат в камере.

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.

PAN.FRY



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1
> GN 2/3

Art.: TG. 905
Art.: TG. 735



Овощи

Картофель в фольге

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	200 °C	-	-	-	-
1 шаг	45 мин	-	180 °C	-	-	-	3



Температуру предразогрева следует всегда устанавливать на 20-30°C выше, чем температура первого шага, чтобы тем самым компенсировать теплотери, происходящие при загрузке продукта в печь.



Разное

Лазанья

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	170 °C	-	-	-	-
1 шаг	35 мин	-	140 °C		90%	-	3



Использование технологии Steam Maxi позволяет слегка увлажнить камеру для создания оптимальной среды готовки.

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня Black.40 от UNOX.

BLACK.40



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 900



Разное

Запеканка творожная

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	190 °C	-	-	-	-
1 шаг	35 мин	-	160 °C	-	60%	-	3



Использование технологии Steam Maxi позволяет слегка увлажнить камеру для создания оптимальной среды готовки.

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня Black.40 от UNOX.

BLACK.40



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 900



Разное

Картофельная запеканка

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	190 °C	-	-	-	-
1 шаг	35 мин	-	160 °C	-	60%	-	3



Использование технологии Steam Maxi позволяет слегка увлажнить камеру для создания оптимальной среды готовки.

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня Black.40 от UNOX.

BLACK.40



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 900



Разное

Яйцо вареное вкрутую

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	120 °C	-	-	-
В скорлупе	15 мин	-	95 °C	100%	-	4



Использование технологии Steam Maxi позволяет получить качественный насыщенный пар в камере уже от 35°C. Варить яйцо можно как прямо в скорлупе, устанавливая клетки с яйцом на противни, так и без скорлупы, в случае если форму яйца можно не сохранять (при необходимости получить вареное яйцо как ингредиент для салатов). В случае варки без скорлупы удобно делать это в противне Black.40, заполняя дно противня полностью разбитым яйцом или же в противне Egg, разбивая в каждую ячейку по 2 яйца.

BLACK.40



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

EGGX



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 935



Разное

Рис отварной (1 к 1,7)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	120 °C	-	-	-	-
1 шаг	35 мин	-	96 °C	-	100%	-	4



Использование технологии Steam Maxi позволяет получить качественный насыщенный пар в камере уже от 35°C.

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня Black.40 от UNOX.

BLACK.40



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 900



Разное

Гречка отварной (1 к 2)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	120 °C	-	-	-	-
1 шаг	35 мин	-	96 °C	-	100%	-	4



Использование технологии Steam Maxi позволяет получить качественный насыщенный пар в камере уже от 35°C.

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня Black.40 от UNOX.

BLACK.40



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1

Art.: TG 900



Хлебобулочные изделия Батон (350г.)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	230 °C	-	-	-	-
1 шаг	1,5 – 3 мин	-	190 °C	-	100%	-	4
2 шаг	18 мин	-	160 °C	-	-	-	3
3 шаг	5 мин	-	175 °C	-	-	50%	4



Возможность подать на 1 шаге готовки 100% пар за счет технологии Steam Maxi позволяет получить глянец на поверхности изделий, а также дает возможность им максимально увеличиться в объеме.

Отвод влаги из камеры при помощи Dry Maxi позволяет получить идеальную внутреннюю структуру изделий.

Для выпечки рекомендуется использовать противни BlackBake от UNOX

BAKE.BLACK



AVAILABLE IN SIZES:

- 600x400

Art.: TG620



Хлебобулочные изделия Круассаны (замороженные после расстойки)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	190 °C	-	-	-	-
1 шаг	1-2 мин	-	155 °C	-	100%	-	4
2 шаг	8 мин	-	160 °C	-	-	50%	3
3 шаг	5 мин	-	175 °C	-	-	100%	3



Возможность подать на 1 шаге влажность за счет технологии Steam Maxi позволяет изделиям максимально увеличиться в объеме.

Отвод влаги из камеры при помощи Dry Maxi на 2 и 3 шаге позволяет получить идеальную хрустящую корочку.

Для выпечки рекомендуется использовать противни BlackBake от UNOX. Общее время выпечки круассан зависит от веса изделий. 60 грамм – 15-16 минут, 80 грамм 17-19 минут, 100 грамм – 19-21 минута.

BAKE BLACK



AVAILABLE IN SIZES:

- 600x400

Art.: TG60



Хлебобулочные изделия Круассаны (замороженные до расстойки)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	200 °C	-	-	-	-
1 шаг	1 мин	-	155 °C	-	100%	-	4
2 шаг	8 мин	-	160 °C	-	-	50%	4
3 шаг	5 мин	-	175 °C	-	-	100%	4



Возможность подать на 1 шаге влажность за счет технологии Steam Maxi позволяет изделиям максимально увеличиться в объеме.

Отвод влаги из камеры при помощи Dry Maxi на 2 и 3 шаге позволяет получить идеальную хрустящую корочку.

Изделия необходимо предварительно поместить в расстоечный шкаф на 90 минут, а затем перед выпечкой смазать яично-молочной смесью.

Для выпечки рекомендуется использовать противни BlackBake от UNOX

BAKE BLACK



AVAILABLE IN SIZES:

- 60x40x0

Art: TG60



Хлебобулочные изделия

Слоеные пирожки

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	200 °C	-	-	-	-
1 шаг	1,5 мин	-	155 °C	-	100%	-	4
2 шаг	12 мин	-	170 °C	-	-	30%	3



Возможность подать на 1 шаге влажность за счет технологии Steam Maxi позволяет изделиям максимально увеличиться в объеме.

Отвод влаги из камеры при помощи Dry Maxi на 2 шаге позволяет получить идеальную хрустящую корочку.

Для выпечки рекомендуется использовать противни BlackBake от UNOX

BAKE BLACK



AVAILABLE IN SIZES:

- 60x40x0

Art.: TG-60



Хлебобулочные изделия

Изделия из слоенного бездрожжевого теста

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	205 °C	-	-	-	-
1 шаг	1,5 мин	-	155 °C	-	100%	-	4
2 шаг	10 мин	-	162 °C	-	-	-	3
3 шаг	5 мин	-	175 °C	-	-	50%	3



Возможность подать на 1 шаге влажность за счет технологии Steam Maxi позволяет изделиям максимально увеличиться в объеме.

Отвод влаги из камеры при помощи Dry Maxi на 2, 3 и 4 шаге позволяет получить идеальную хрустящую корочку.

Изделия необходимо смазать яйцом перед выпечкой.

Для выпечки рекомендуется использовать противни BlackBake от UNOX

BAKE BLACK



AVAILABLE IN SIZES:

- 600x400

Art.: TG600



Хлебобулочные изделия

Пицца

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	260 °C	-	-	-	-
1 шаг	3-5 мин	-	260 °C	-	-	-	4



Отвод влаги из камеры при помощи Dry Maxi позволяет получить идеальный краст. Противень Fakiro Grill от UNOX имитирует под печи для пиццы, обеспечивая контактный нагрев пиццы при соприкосновении с ним наряду с нагревом горячим воздухом.

Необходимо прогреть противень Fakiro Grill перед использованием!

FAKIRO.GRILL



AVAILABLE IN SIZES:

- 60x40x50

Art: TG 602



Кондитерские изделия

Бисквит классический воздушный (масса нетто 350г В кольце 18см)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲Т (дельта Т)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	180 °С	-	-	-	-
1 шаг	25 мин	-	160 °С	-	-	-	1



Возможность снижать скорость вентилятора в камере готовки позволяет нам готовить бисквит. Система для отвода влаги из камеры DryMaxi обеспечивает идеальный результат.



Кондитерские изделия

Бисквитное тесто (рулетный п/ф)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲Т (дельта Т)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	230 °С	-	-	-	-
1 шаг	7-8 мин	-	190 °С	-	-	50%	2



Возможность снижать скорость вентилятора в камере готовки позволяет нам готовить рулетный полуфабрикат.

Система для отвода влаги из камеры DryMaxi обеспечивает идеальный результат.

Если тесто намазано на лист совсем тонко, то время на первом шаге сокращаем до 4 минут, а на втором до 2.



Кондитерские изделия

Маффины

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	180 °C	-	-	-	-
1 шаг	25 мин*	-	160 °C	-	-	-	1-2



Возможность снижать скорость вентилятора в камере готовки позволяет нам готовить маффины.

*Время готовки может меняться в зависимости от веса маффина. Данное время указано для маффина весом 110г. Маффины из жидкого теста выливают в бумажную форму с высоким бортиком – уголком.



Кондитерские изделия

Безе

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	110 °C	-	-	-	-
1 шаг	120-180 мин	-	85-95 °C	-	-	100%	1



Возможность снижать скорость вентилятора в камере готовки позволяет нам готовить такие легкие изделия, как безе. Время и температура зависят от веса изделия. Если вес маленький, соответственно температура может быть 95 градусов и время 2 часа. При большом весе температура снижается и время увеличивается.

Также очень важную роль в процессе приготовления безе играет технология Dry Maxi, позволяющая эффективно отводить влагу из камеры готовки.



Кондитерские изделия

Изделия из заварного теста (эклеры, профитроли)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	240 °C	-	-	-	-
1 шаг	15 мин	-	160 °C	-	-	-	1P
2 шаг	10 мин	-	170-175 °C	-	-	50%	1



Возможность вентилятора в камере работать в режиме «пульсации» позволяет нам готовить такие деликатные изделия, как профитроли. Также очень важную роль в процессе приготовления заварных изделий играет технология Dry Maxi, позволяющая эффективно отводить влагу из камеры готовки.



Кондитерские изделия

Песочное тесто

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	220 °C	-	-	-	-
1 шаг	8 мин	-	180 °C	-	-	-	3
2 шаг	5 мин	-	190 °C	-	-	50%	3



Возможность снижать скорость вентилятора в камере готовки позволяет нам готовить песочные изделия.

Система для отвода влаги из камеры DryMaxi обеспечивает идеальный результат.



Кондитерские изделия

Чизкейк

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	150 °C	-	-	-	-
1 шаг	40-60 мин*	-	130 °C	-	-	-	1-2



Возможность снизить скорость вентилятора в камере готовки позволяет нам готовить чизкейк, избегая появления трещин на поверхности.

*Время приготовления зависит от массы изделия.



Кондитерские изделия

Брауни (500-600г в кольце 20см)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	180 °C	-	-	-	-
1 шаг	30 мин	-	155 °C	-	-	-	2



*Время приготовления зависит от массы изделия.



Кондитерские изделия

Крем-карамель

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	110 °C	-	-	-	-
1 шаг	20 мин		90 °C		90%		3



Использование технологии Steam Maxi позволяет получить качественный насыщенный пар в камере уже от 35°C.

Низкотемпературный пар очень важен для правильного приготовления крема-карамели.

Перед заполнением формочек кремом, на их дне необходимо растопить немного сахарного песка при скорости вентилятора 1, чтобы сахар не разлетелся по камере печи.



Ассортимент противней для ChefTop и BakerTop

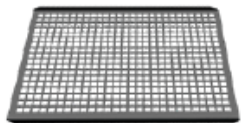
FORO.BLACK



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1 Art.: TG 890
> GN 2/3 Art.: TG 790
> FULL SIZE Art.: TG 520

GRILL



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1 Art.: TG885
> GN 2/3 Art.: TG720
> FULL SIZE Art.: TG530

BLACK.20



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1 Art.: TG 895

FORO.BAKE



AVAILABLE IN SIZES:

• 600X400 Art.: TG 410

FORO.BLACK



AVAILABLE IN SIZES:

• 600X400 Art.: TG 430

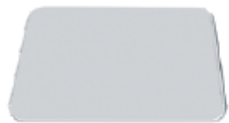
STEEL.BAKE



AVAILABLE IN SIZES:

• 600X400 Art.: TG 450

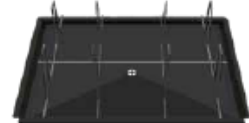
FAKIRO™



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1 Art.: TG 875
> GN 2/3 Art.: TG 775 (Platz)

POLLO.BLACK



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1 Art.: GRP 825 (capacity 8 chickens)
> GN 2/3 Art.: GRP 715 (capacity 4 chickens)
> FULL SIZE Art.: GRP 570 (capacity 10 chickens)

BLACK.40



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1 Art.: TG 900

FAKIRO™



AVAILABLE IN SIZES:

• 600X400 Art.: TG 440

FAKIRO.GRILL



AVAILABLE IN SIZES:

• 600X400 Art.: TG 465

BAKE



AVAILABLE IN SIZES:

• 600X400 Art.: TG405

FAKIRO™ GRILL



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1 Art.: TG 870

POLLO.GRILL



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1 Art.: GRP 840

PAN.FRY



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1 Art.: TG 905
> GN 2/3 Art.: TG 735

CHROMO.GRID



AVAILABLE IN SIZES:

• 600X400 Art.: GRP 405

BAGUETTE.GRID



AVAILABLE IN SIZES:

• 600X400 Art.: GRP 410

BAKE.BLACK



AVAILABLE IN SIZES:

• 600X400 Art.: TG460

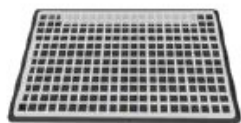
STEAM&FRY



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1 Art.: GRP 815
> GN 2/3 Art.: GRP 710
> FULL SIZE Art.: GRP 575

BACON



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1 Art.: TG 945

EGGX



AVAILABLE IN SIZES:

> GN 1/1 Art.: TG 935

FORO.BAGUETTE BLACK



AVAILABLE IN SIZES:

• 600X400 Art.: TG 435

FORO.BAGUETTE



AVAILABLE IN SIZES:

• 600X400 Art.: TG 445