



РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СНЕФТОР И ВАКЕРТОР MINDMAPS



Содержание



- ▣ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ с. 3
- ▣ СОЗДАНИЕ ПРОГРАММ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ с. 4
- ▣ ЗАПУСК ЦИКЛА МЫТЬЯ ПЕЧИ с. 10
- ▣ МЯСНЫЕ БЛЮДА с. 13
- ▣ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ с. 37
- ▣ ОВОЩИ с. 44
- ▣ РАЗНОЕ с. 53
- ▣ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ с. 60
- ▣ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ с. 68
- ▣ АССОРТИМЕНТ ПРОТИВНЕЙ с. 78

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



- ▣ Рекомендуется всегда нагревать печь до температуры выше предусмотренной приблизительно на 30-50°C, чтобы компенсировать потери тепла при открытии дверцы.
- ▣ Используйте противни и решетки UNOX, рекомендованные для данного вида готовки.
- ▣ 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

Рекомендации по времени приготовления
 (от 15 минут до 9 часов: 59 минут: 59 секунд до **БЕСКОНЕЧНОСТИ**).
 Процесс приготовления завершается по истечении заданного времени.

Температура в камере
 (от 30°C до 260°C)

STEAMMaxi™
 Получа пара в камере

Скорость потока воздуха
 Установка угла предварительного нагрева

Зуммер-прерыватель
 Нажатием на иконку выключается звуковой сигнал. - звуковой сигнал включен. - звуковой сигнал выключен.

ШАГ
 Иконка указывает номер устанавливаемого шага.
 Иконка "Установить" предупреждает о шаге приготовления на стр. 11

Температура внутри продукта
 Зона вводится в поле приготовления продукта процесс приготовления завершается при достижении заданной температуры.

Подробные сведения:
 температурный зонд внутри продукта глава в разделе 14

Температура Дельта "T"
 (от 0°C до 120°C)
 Температура в камере
 Температура внутри продукта/блока
 Температура Дельта "T"

DRY Maxi™
 Удаление влаги из камеры

Скорость потока воздуха
 (от 1 до 9)
 Установка шага от 1 до 9

Запомнить введенные параметры

Ручные настройки на примере программы для заварных изделий



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



Задать время шага

Задать температуру шага

Задать влажность шага в %

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

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)

Ручные настройки на примере программы для заварных изделий



Введите
параметры 2
шага готовки



Введите
параметры 3
шага готовки

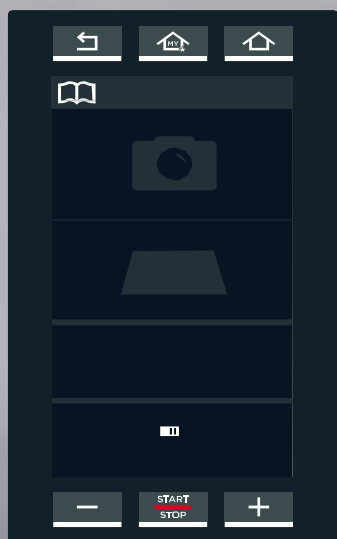


Введите
параметры 4
шага готовки

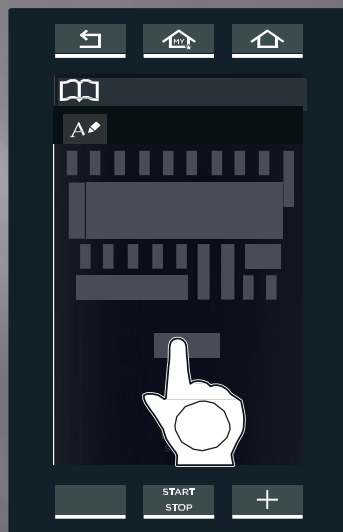


Нажмите на
изображение
дискеты,
чтобы
сохранить
программу

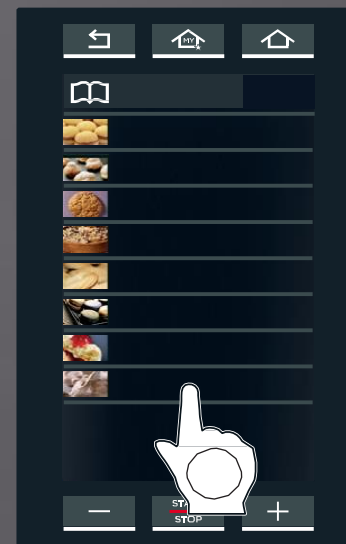
Ручные настройки на примере программы для заварных изделий



Назовите программу

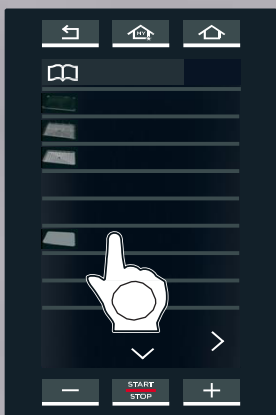


Используйте для этого клавиатуру на дисплее или стилус

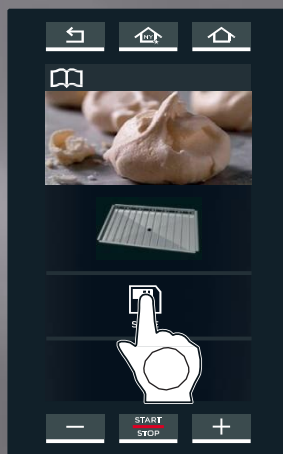


Выберите фото из библиотеки фотографий, если это нужно

Ручные настройки на примере программы для заварных изделий



Выберите противень из ассортимента UNOX, если это нужно



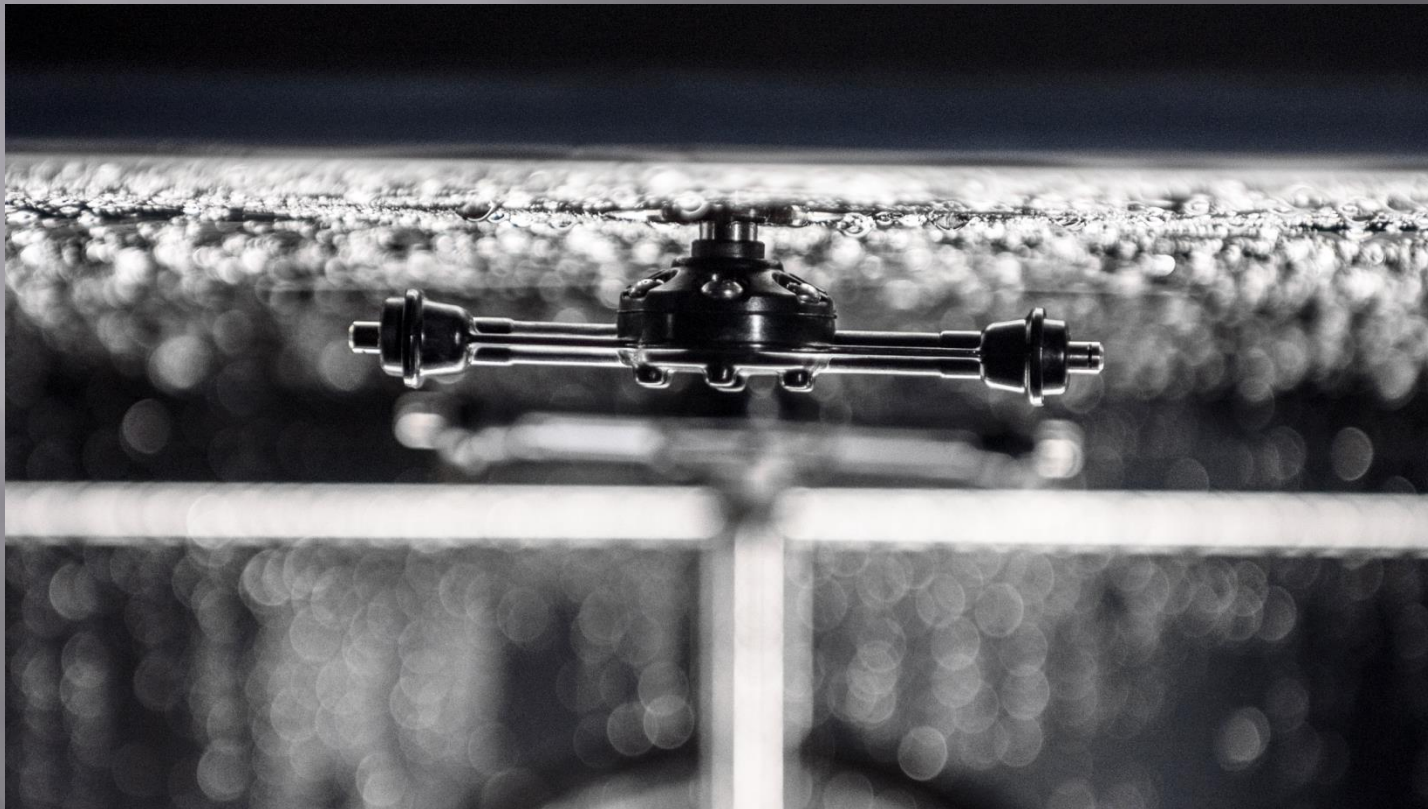
Нажмите на изображение дискеты, чтобы сохранить программу



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



Запуск цикла мытья печи



Rotor Clean

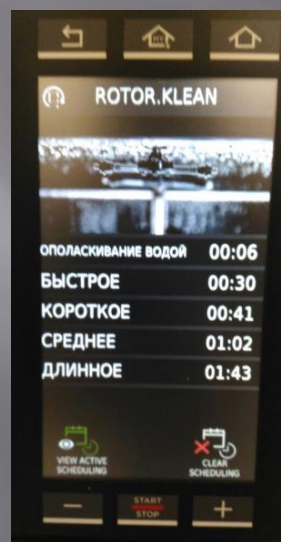
1. Для мытья печей UNOX Chef/Baker Top MindMaps необходимо использовать средство Det&Rinse™ от Unox
2. Перед запуском цикла мытья средство необходимо залить в выдвижной контейнер, расположенный под печью. Для этого следует открутить пластиковую крышку с бутылки и не повреждая фольгированной пленки, накрутить бутылку с пленкой на отверстие с резьбой на контейнере. Вместимость контейнера – 4 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



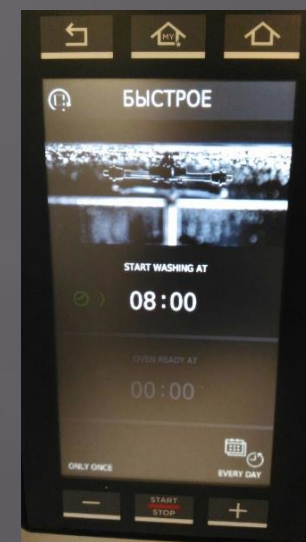
Запуск цикла мытья печи



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



МЯСНЫЕ БЛЮДА



ПАСТРАМИ

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



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.

МЯСНЫЕ БЛЮДА



РОСТБИФ

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентилятора 
Пред-рагогрев	-	-	230°C	-	-	-	-
1 шаг	10 мин	-	190°C	-	-	100%	2
2 шаг	-	56°C	110°C	-	-	100%	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 мясом 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 
Пред-рагогрев			230				
1 шаг	10		190				4
2 шаг		68	110		10		2
3 шаг		74	140				2
		76	170			50	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



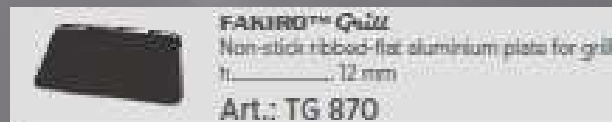
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ НА FAKIRO GRILL

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентилятора 
Пред-рагогрев	-	-	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».



МЯСНЫЕ БЛЮДА



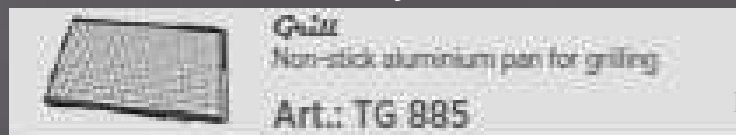
РУЛЬКА СВИНАЯ

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентилятора 
Пред-рагогрев	-	-	130	-	-	-	-
1 шаг	20	-	100	-	100	-	4
2 шаг	45	-	140	-	50	-	2
3 шаг	-	80	170	-	-	-	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.



МЯСНЫЕ БЛЮДА



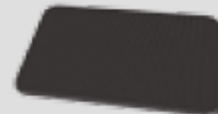
КОТЛЕТЫ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	250	-	-	-	-
1 шаг	8	-	230			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
Non-stick ribbed-flat aluminium plate for grilling
h..... 12 mm
Art.: TG 870

МЯСНЫЕ БЛЮДА



КОТЛЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	230	-	-	-	-
1 шаг	12	-	200	-	-	50%	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.



МЯСНЫЕ БЛЮДА



ТЕФТЕЛИ

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	200	-	-	-	-
1 шаг	10	-	180	-	50	-	4
2 шаг	5	-	180	-	-	-	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
Non-stick stainless steel pan
h..... 40 mm
Art.: TG 900

МЯСНЫЕ БЛЮДА



КОТЛЕТЫ В ПАНИРОВКЕ

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	230	-	-	-	-
1 шаг	20	-	190	-	-	50%	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.



МЯСНЫЕ БЛЮДА



РОМШТЕКС

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	250	-	-	-	-
1 шаг	10	-	225	-	-	100	4



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

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.



МЯСНЫЕ БЛЮДА



ГРУДИНКА

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	160	-	-	-	-
1 шаг	-	-	120	-	70	-	2
2 шаг	-	76	140	-	-	-	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	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	250	-	-	-	-
1 шаг	15 - 18	-	220	-	30	-	4




Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.

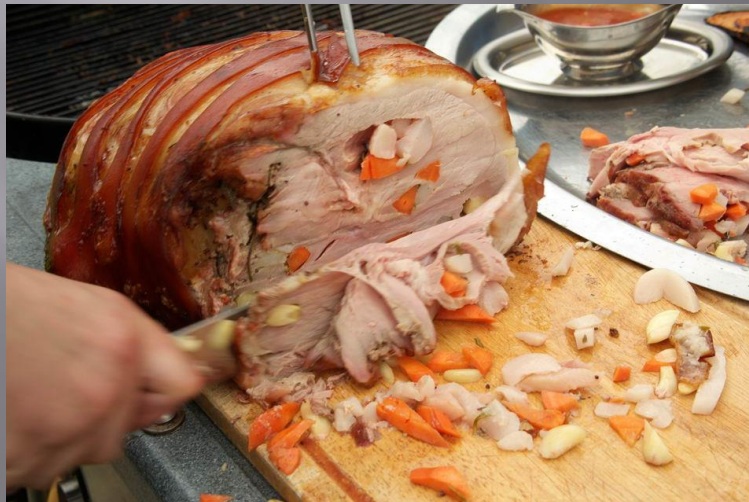


МЯСНЫЕ БЛЮДА



ОКОРОК (МЯСО, КРУПНЫЙ КУСОК)

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	80	-	-	-	-
1 шаг	-	80	-	30	100	-	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	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	250	-	-	-	-
1 шаг	8	-	225	-	-	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.



МЯСНЫЕ БЛЮДА



КУРИЦА-ГРИЛЬ

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- рагогрев	-	-	220	-	-	-	-
1 шаг	10	-	190	-	10	-	4
2 шаг	30	-	190	-	-	-	4
3 шаг	-	85	195	-	-	20	4



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



Pollo
Stainless steel grid to grill 8 chickens
h..... 168 mm

Art.: GRP 825

МЯСНЫЕ БЛЮДА



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ БАРБЕКЮ

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентилятора 
Пред-разогрев	-	-	210	-	-	-	-
1 шаг	8	-	180	-	40	-	4
2 шаг	10	-	190	-	-	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.



МЯСНЫЕ БЛЮДА



КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	250	-	-	-	-
1 шаг	18	-	220	-	-	50	4



Использование технологии Dry Maxi позволяет получить хрустящую корочку.




Для получения наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.



МЯСНЫЕ БЛЮДА



КУРИНЫЙ ШАШЛЫК

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	260	-	-	-	-
1 шаг	8	-	230	-	-	100	4



Использование технологии Dry Maxi позволяет получить хрустящую корочку.

Для наилучшего результата рекомендуется использование противня PanFry от UNOX.



МЯСНЫЕ БЛЮДА



ПЕЧЕНЬ С ОВОЩАМИ

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	155	-	-	-	-
1 шаг	40	-	135	-	60	-	3



Использование технологии Dry Maxi позволяет получить хрустящую корочку.

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



Black.40




Non-stick stainless steel pan
h..... 40 mm

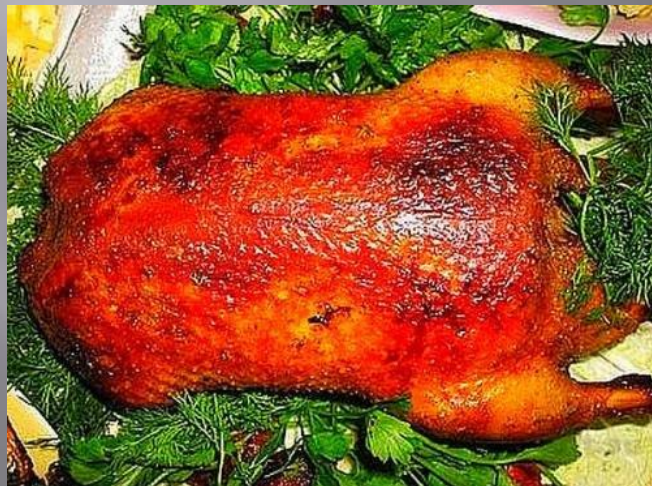
Art.: TG 900

МЯСНЫЕ БЛЮДА



УТКА

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	180	-	-	-	-
1 шаг	70-90	-	150	-	90	-	3



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
Non-stick stainless steel pan
h..... 20 mm
Art.: TG 895

МЯСНЫЕ БЛЮДА



МЯСНЫЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ



Шаг готовки/вид продукта	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентилятора 
Предразогрев	-	-	260	-	-	-	-
Филе куриное	8	-	230	-	-	100%	4
Отбивная из свинины	14	-	230	-	-	100%	4
Бифштекс натуральный из вырезки medium	-	46	230	-	-	100%	4
Гамбургеры	8	-	230	-	-	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

Non-stick aluminium pan for grilling

Art.: TG 885

МЯСНЫЕ БЛЮДА



МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ НА ПАРУ

Шаг готовки/вид продукта	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентилятора 
Предразогрев	-	-	120	-	-	-	-
Язык говяжий	-	80	96	-	100%	-	4
Сосиски	12	-	96	-	100%	-	4
Тефтели паровые	14	-	96	-	100%	-	4
Галантин из курицы	-	72	96	-	100%	-	4
Суфле куриное	23	-	96	-	100%	-	4



МЯСНЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ БЛЮДА SOUS-VIDE



Шаг готовки/вид продукта	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Предразогрев	-	-	100	-			
Ребра свиные	-	85	85	-	100	-	4
Филе куриное	-	70	70	-	100	-	4
Говядина	-	67	70	-	100	-	4
Рулька	-	85	85	-	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

РЫБА НА ГРИЛЕ



Шаг готовки/вид продукта	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентилятора 
Предразогрев	-	-	250	-	-	-	-
Лосось (стейки)	7	-	230	-	-	100%	4
Камбала	14	-	230	-	-	100%	4
Форель	15	-	230	-	-	100%	4
Семга (кусочки)	5	-	230	-	-	100%	4



Использование технологии Dry Maxi позволяет получить эффект продукта-гриль.

Для получения наилучшего результата рекомендуется использование решетки GRILL от UNOX.



РЫБА



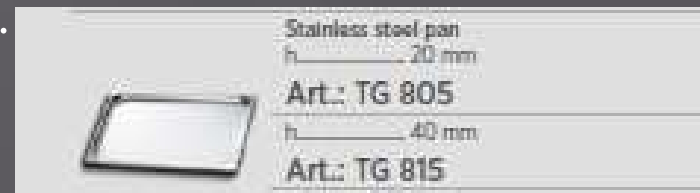
ДОРАДА ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	210	-	-	-	-
1 шаг	20	-	180	-	10	-	4



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

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



РЫБА



РЫБА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	180	-	-	-	-
1 шаг	15	-	160	-	70	-	3
2 шаг	15	-	140	-	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
Non-stick stainless steel pan
h..... 20 mm
Art.: TG 895

РЫБА



РЫБА В ТЕСТЕ

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	220	-	-	-	-
1 шаг	2	-	185	-	40	-	4
2 шаг	17	-	185	-	-	-	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 в тесте лучше использовать противень Black от Unox.



Black.20
Non-stick stainless steel pan
h..... 20 mm

Art.: TG 895

РЫБА



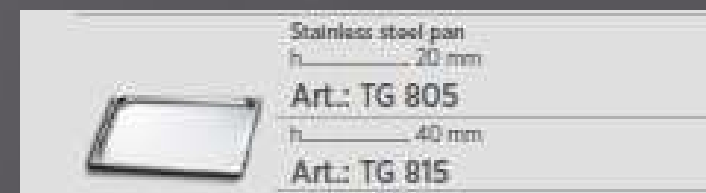
СИБАС ПОД СОЛЯНОЙ ШУБОЙ

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	220	-	-	-	-
1 шаг	-	65	190	-	10	-	4



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

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








РЫБА

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ НА ПАРУ



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




ОВОЦИ



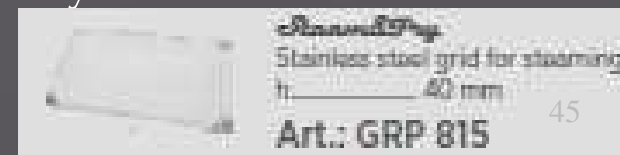
ОВОЩИ

ОВОЩИ НА ПАРУ 1



Шаг готовки/вид продукта	Время	Температура щупа	Температура в камере	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентилятора 
Предразогрев	-	-	120	-	-	-
Брокколи свежие соцветия	15	-	95	100%	-	4
Брокколи (заморож. п/ф)	20	-	95	100%	-	4
Цветная капуста (заморож. п/ф)	22	-	95	100%	-	4
Брюссельская капуста	15	-	95	100%	-	4




Использование технологии Steam Maxi позволяет получить качественный насыщенный пар в камере уже от 35°C. Для получения наилучшего результата рекомендуется использование решетки Steam&Fry от UNOX.



ОВОЩИ

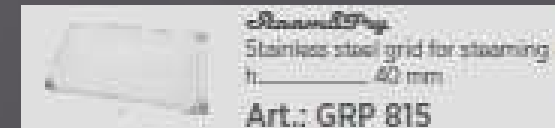
ОВОЩИ НА ПАРУ 2



Шаг готовки/вид продукта	Время	Температура супа	Температура в камере	Δ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентилятора 
Предразогрев	-	-	120	-	-	-	-
Брокколи	12	-	95	-	100%	-	4
Цветная капуста	22	-	95	-	100%	-	4
Картофель кубиком	20	-	95	-	100%	-	4
Морковь кубиком	25	-	95	-	100%	-	4
Листья шпината	4	-	95	-	100%	-	4
Фасоль стручковая	15	-	95	-	100%	-	4

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


Для получения наилучшего результата рекомендуется использование решетки Steam&Fry от UNOX.



ОВОЩИ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

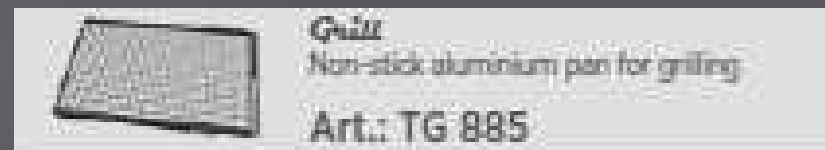


Шаг готовки/вид продукта	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентилятора 
Предразогрев	-	-	260	-	-	-	-
Цукини	7	-	230	-	-	100%	4
Баклажан	7	-	230	-	-	100%	4
Перец болгарский	6	-	230	-	-	100%	4
Шампиньоны	4	-	230	-	-	100%	4



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.



ОВОЩИ



СВЕЖИЕ ОВОЩИ SOUS-VIDE

Шаг готовки/параметр	Вре мя	Темпе- ратура щуца	Темпе- ратура в камере	▲ T (дель та T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Предразогрев	-	-	105	-	-	-	-
1 шаг	14-20	-	85	-	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/параметр	Вре мя	Темпе- ратура щуца	Темпе- ратура в камере	▲ T (дель та T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Предразогрев	-	-	250	-	-	-	-
1 шаг	3	-	200	-	10%	-	4
2 шаг	3	-	210	-	-	-	4
3 шаг	3	-	220	-	-	50%	4
4 шаг	3	-	230	-	-	100%	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.



ОВОЩИ



КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Шаг готовки/параметр	Вре мя	Темпе- ратура щуца	Темпе- ратура в камере	▲ T (дель та T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Предразогрев	-	-	150	-	-	-	-
1 шаг	20	-	100	-	80	-	4
2 шаг	20	-	140	-	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.



ОВОЩИ



КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

Шаг готовки/параметр	Вре мя	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дель та T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Предразогрев	-	-	220	-	-	-	-
1 шаг	10	-	190	-	20	-	4
2 шаг	15	-	190	-	-	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.



ОВОЩИ



КАРТОФЕЛЬ В ФОЛЬГЕ

Шаг готовки/параметр	Вре мя	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дель та T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Предразогрев	-	-	200	-	-	-	-
1 шаг	45	-	180	-	-	-	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	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	170	-	-	-	-
1 шаг	35	-	140	-	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.



ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	190	-	-	-	-
1 шаг	35	-	160	-	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
Non-stick stainless steel pan
h..... 40 mm
Art.: TG 900

РАЗНОЕ



ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

Шаг готовки/параметр	Вре мя	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дель та T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Предразогрев	-	-	190	-	-	-	-
1 шаг	35	-	160	-	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.



РАЗНОЕ ЯЙЦО ВАРЕНОЕ (ВКРУТУЮ)



Шаг готовки/	Вре мя	Темп е- ратур а щупа	Темпе- ратура в камере	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентиля- тора
Предразогрев	-	-	120	-	-	-
В скорлупе	15	-	95	100%	-	4



Egg
Non-stick aluminium pan for eggs
Art.: TG 935



Black.40
Non-stick stainless steel pan
h..... 40 mm
Art.: TG 900






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.

РАЗНОЕ



РИС ОТВАРНОЙ (1 часть риса на 1,7 части воды)

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	120	-	-	-	-
1 шаг	27		96		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.



РАЗНОЕ



ГРЕЧА ОТВАРНАЯ (1 часть риса на 2 части воды)

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	120	-	-	-	-
1 шаг	35		96		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.



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



БАТОНЫ (350г)

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	230	-	-	-	-
1 шаг	3	-	175	-	100	-	4
2 шаг	18	-	160	-	-	-	3
3 шаг	5	-	175	-	-	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



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



КРУАССАНЫ (замороженные после расстойки)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентилятора
Пред-разогрев	-	-	205	-			
1 шаг	4	-	155	-	20	-	4
2 шаг	8	-	160	-	-	50	4
3 шаг	5	-	175	-	-	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.

Для выпечки рекомендуется использовать противни BlackBake от UNOX



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



КРУАССАНЫ (замороженные до расстойки)*

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентиля- тора
Пред- разогрев	-	-	200	-			
1 шаг	3	-	150	-	10	-	4
2 шаг	8	-	160	-	-	50	4
3 шаг	5	-	170	-	-	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

BlackBake

Non-stick perforated aluminium pan for pastry products

h..... 15 mm

Art.: TG 890

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Слоеные пирожки

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	200	-	-	-	-
1 шаг	3	-	160	-	20	-	4
2 шаг	12	-	165	-	-	50	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 шаге позволяет получить идеальную хрустящую корочку.

Для выпечки рекомендуется использовать противни BlackBake от UNOX



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА СЛОЕНОГО БЕЗДРОЖЖЕВОГО

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентиля- тора
Пред- разогрев	-	-	205	-			
1 шаг	3	-	170	-	30	-	4
2 шаг	8	-	160	-	-	50	4
3 шаг	5	-	170	-	-	50	4
4 шаг	5	-	175	-	-	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, 3 и 4 шаге позволяет получить идеальную хрустящую корочку.

Изделия необходимо смазать яйцом перед выпечкой.

Для выпечки рекомендуется использовать противни BlackBake от UNOX



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ПИЦЦА НА ПРОТИВНЕ FAKIRO GRILL



Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	200	-	-	-	-
1 шаг	3	-	160	-	20	-	4
2 шаг	12	-	165	-	-	50	4



Отвод влаги из камеры при помощи Dry Maxi позволяет получить идеальный край.

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!



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

БУРЕКИ



Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi	Dry Maxi	Скорость вентиля- тора
Пред- разогрев	-	-	200	-			
1 шаг	1	-	175	-	-	100	2
2 шаг	7	-	175	-	-	-	2
3 шаг	4	-	185	-	-	-	2



Отвод влаги из камеры при помощи Dry Maxi на 1 шаге позволяет получить идеальную структуру буреков.

Возможность снизить скорость вентилятора позволяет сохранить целостность изделий.

Для выпечки рекомендуется использовать противни BlackBake от UNOX






КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



БИСКВИТ КЛАССИЧЕСКИЙ ВОЗДУШНЫЙ (масса теста 350г, в кольце 18 см)

Шаг готовки	Время	Температура щупа	Температура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентилятора 
Пред-разогрев	-	-	180	-	-	-	-
1 шаг	25	-	160	-	-	50	2P



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 ПОЛУФАБРИКАТ)

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	260	-	-	-	-
1 шаг	5	-	210	-	-	50	2
2 шаг	3	-	220	-	-	100	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	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	180	-	-	-	-
1 шаг	25*	-	160	-	-	-	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.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



Безе

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi И 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	130	-	-	-	-
1 шаг	4-5 часов	-	85	-	-	100	1P




Возможность снижать скорость вентилятора в камере готовки позволяет нам готовить такие легкие изделия, как безе.

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	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam M 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	215	-	-	-	-
1 шаг	5	-	155	-	20%	-	4
2 шаг	13	-	170	-	-	50%	3
3 шаг	5	-	180	-	-	100%	3



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	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	210	-	-	-	-
1 шаг	10	-	180	-	-	50	3
2 шаг	5	-	190	-	-	100	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	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	150	-	-	-	-
1 шаг	40-60 минут*	-	130	-	-	-	2






Возможность снижать 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 20 см)

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	170	-	-	-	-
1 шаг	30	-	155	-	-	-	2






*Время приготовления зависит от массы изделия.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

Шаг готовки	Время	Темпе- ратура щупа	Темпе- ратура в камере	▲ T (дельта T)	Steam Maxi 	Dry Maxi 	Скорость вентиля- тора 
Пред- разогрев	-	-	110	-	-	-	-
1 шаг	20		90		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



GN 1/1



FAKIRO™
Ribbed-flat aluminium plate for pizza and focaccia
h. 12 mm

Art.: TG 875



NoPop
Stainless steel grid for steaming and french fries
h. 40 mm

Art.: GRP 815



Peller
Stainless steel grid to grill 8 chickens
h. 168 mm

Art.: GRP 825



PellerGrill
Stainless steel grid to grill 3 open chickens

Art.: GRP 840



Eggs
Non-stick aluminium pan for eggs

Art.: TG 935



Grill
Non-stick aluminium pan for grilling

Art.: TG 885



FAKIRO™ Grill
Non-stick ribbed-flat aluminium plate for grilling
h. 12 mm

Art.: TG 870



PlanPop
Enamel coated pan for frying
h. 20 mm

Art.: TG 905



Duck.Bake
Non-stick perforated aluminium pan for pastry and bakery products
h. 15 mm

Art.: TG 890



Duck.20
Non-stick stainless steel pan
h. 20 mm

Art.: TG 895



Duck.40
Non-stick stainless steel pan
h. 40 mm

Art.: TG 900



Cooking Essentials start-up set
The kit contains n°1 GRP 815, TG 935, TG 885, TG 870, TG 905, TG 890

Art.: TBD

GN 2/3



Pizza
Aluminium plate for pizza and focaccia

Art.: TG 715



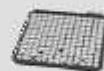
StainlessPop
Stainless steel grid for steaming and french fries
h. 30 mm

Art.: GRP 710



Peller
Stainless steel grid to grill 4 chickens
h. 163 mm

Art.: GRP 715



Grill
Non-stick aluminium pan for grilling
h. 20 mm

Art.: TG 720



PlanPop
Enamel coated pan for frying
h. 20 mm

Art.: TG 735



Duck.Bake
Non-stick perforated aluminium pan for pastry and bakery products
h. 15 mm

Art.: TG 730

Ассортимент противней для BakerTop



600X400



Plate
Perforated aluminum pan for pastry and bakery products
600x400x15 mm

Art.: TG 410



Non-Stick Plate
Non-stick perforated aluminum pan for pastry and bakery products
600x400x15 mm

Art.: TG 430



Plate
Tiled flat aluminum plate for pizza and risotto
600x400 mm

Art.: TG 440



Grillplate
5 canal chromium plated grill for pre-cooked haggis
600x400 mm

PATENTED

Art.: GRP 430



Non-Stick Grillplate
3 canal non-stick perforated aluminum pan for fresh haggis
600x400 mm

Art.: TG 435



Grillplate
3 canal perforated aluminum pan for pre-cooked haggis
600x400 mm

Art.: TG 445



Plate
Stainless steel grill for grill 21 thickness
600x400 mm

Art.: GRP 430

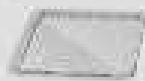


Plate-Quilt
Stainless steel grill for grill 4 open thickness
600x400 mm

Art.: GRP 425