

Компания “BMS”

В содружестве с компаниями :

Kos ,
OloloPower ,
TrollFace ,
Ура4ка

Ну и может быть Технологический колледж №28

Представляют

Презентацию на тему: Электрическая, конвекционная печь



Печи конвекционные **Foinox**

Итальянская компания "**Foinox**" известна во всем мире благодаря качеству своей современной Научно-высокому уровню исследовательской лаборатории, оснащения выпускаемой принадлежащей фирме

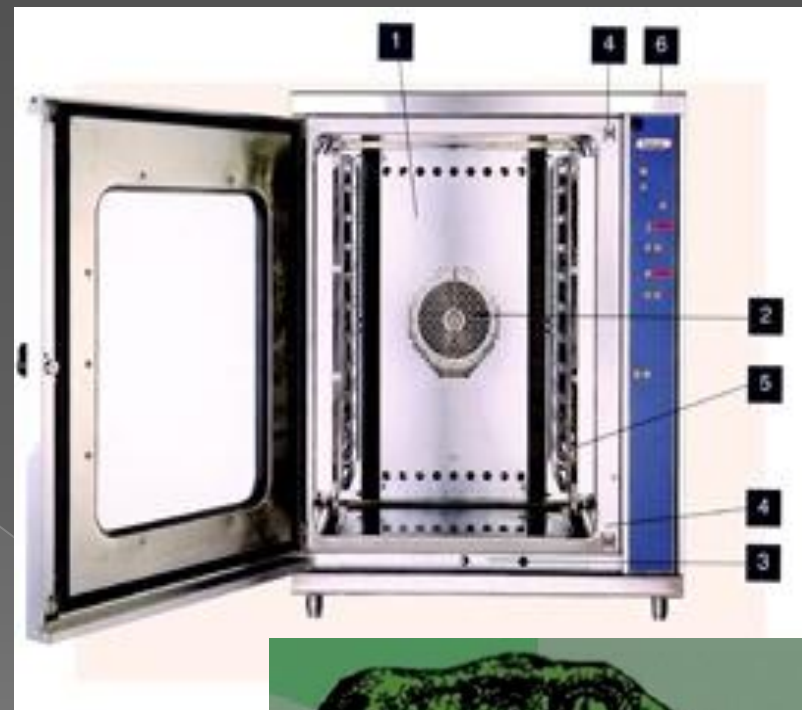
разрабатывается оборудование для общественного питания при этом в полной мере учитывается специфика работы профессиональных кухонь, кондитерских и хлебопекарен.



Конвекционные печи **Foinox FC**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. **Конструкция жарочной камеры пароконвектоматов серии FC предусматривает закругленные углы во фронтальной части камеры. Благодаря этому техническому приему увеличиваются скорость и равномерность в распределении тепла, облегчается очистка и обеспечивается высокий уровень гигиеничности.**
2. **Решетка-фильтр вентилятора.**
3. **Желобок для сбора конденсата, который скапливается на стекле и автоматически отводится в сливной желоб. Благодаря этому капли конденсата не падают на пол кухни.**
4. **Блокиратор замка дверцы пароконвектомата с двумя крюками захвата, обеспечивающими максимальную надежность системы.**
5. **Температурный зонд (щуп) контроля температуры в сердцевине продукта.**
6. **Клапан-заслонка для немедленного выпуска лишнего пара из жарочной камеры.**



ТИПЫ ПАНЕЛЕЙ УПРАВЛЕНИЯ

Конвектоматы серии **FC** могут оснащаться 2-мя различными панелями управления:



МЕХАНИЧЕСКАЯ

- Термометр
- Выбор цикла
- Установка температуры
- Установка таймера
- Увлажнение
- Подсветка
- Сброс



АНАЛОГОВАЯ/ЦИФРОВАЯ

- Вкл./Выкл.
- Режим конвекции
- Охлаждение-разморозка
- Дисплей температуры
- Рукоятка установки температуры
- Дисплей таймера
- Рукоятка установки таймера
- Дисплей щупа в сердцевине продукта (опция)
- Ручка установки щупа в сердцевине продукта (опция)
- Клавиша подсветки камеры
- Сброс (только на газовых пароконвектоматах)
- Клавиша предварительного нагрева
- Клавиша ручного увлажнения
- Клавиша двойной скорости (опция)



ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При помощи конвектоматов "Foinox" серии FC вы сможете готовить, применяя различные системы приготовления и неизменно добиваясь великолепных результатов.

1. Приготовление в режиме конвекции

Рекомендуется для приготовления мясного и рыбного жаркого, обжаривания продуктов в панировочных сухарях и на гриле.

Принцип работы: образующееся в результате конвекции тепло равномерно распределяется внутри жарочной камеры благодаря вентилятору. Вентилятор может работать как на максимальном количестве оборотов, так и на уменьшенном вдвое (опция). Последний вариант особенно подходит для выпечки хрупких пирожных или волованов, которые должны беспрепятственно подниматься, не теряя первоначальной формы.

2. Приготовление в режиме пароконвекции

Рекомендуется для выпечки пирожков и дрожжевых хлебобулочных изделий, приготовления белого мяса, дичи, карамельных пудингов.

Принцип работы: в сочетании с указанным выше режимом конвекции используется пар, который образуется в результате впрыскивания воды в жарочную камеру и обеспечивает необходимую степень влажности. Благодаря этому получаются не пересушенные, мягкие, сочные, ароматные блюда.

3. Приготовление со щупом в сердцевине продукта

Специальный щуп вводится в наиболее плотную часть приготавливаемого блюда таким образом, чтобы датчик температуры оказался в центре продукта. Когда сердцевина продукта достигает заданной температуры (оптимальная степень готовности), пароконвектомат издает звуковой сигнал и автоматически отключается. Благодаря тому, что температура в сердцевине продукта автоматически контролируется в режиме реального времени, гарантируются великолепные результаты приготовления и значительная экономия времени.



Модельный ряд пароконвектоматов **Foinox FC**

Модель	Мощность, кВт	Габариты камеры, мм	Напряжение, В	Кол-во противней	Расстояние между противнями, мм	Габаритные размеры, мм	Масса нетто/масса брутто, кг
FC05EU	6,1	850x717x650	400	5GN 1/1,530X325	60	970x880x810	60/70

Пояснение к таблице:

Решетки и противни не входят в серийную комплектацию.

м.у. - механическая панель управления

аналог. - аналоговая панель управления

ц. - цифровая панель управления



Конвекционные печи **Foinox FP**

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КОНДИТЕРСКИХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Конвекционные печи "Foinox" серии FP специально разработаны для изготовления разнообразных пирожных и выпечки хлеба. Печи располагают двумя режимами приготовления: конвекция и конвекция в сочетании с паром (последний режим особенно подходит для самых деликатных кондитерских изделий).

FP 160 E



ТИПЫ ПАНЕЛЕЙ УПРАВЛЕНИЯ

Конвекционные печи серии FP могут оснащаться 3-мя различными панелями управления: электромеханической (версия M), аналоговой (версия EP) и электронной с запоминающим устройством (версия TD).

ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Конвекционные печи "**Foinox**" серии **FP** с трапециевидной камерой и закругленными углами, облегчающими равномерное распределение тепла, предназначены для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий (допускается использование быстрозамороженных полуфабрикатов). Благодаря указанным ниже режимам приготовления достигаются оптимальные результаты. Кроме того, качественная работа пароконвектомата обеспечивается серийным реверсным вентилятором, который может вращаться с регулируемыми интервалами как по часовой, так и против часовой стрелки, рационально распределяя потоки горячего воздуха по всей поверхности противней.

1. Приготовление в режиме конвекции

Рекомендуется для приготовления песочных тортов, булочек, пончиков, безе и слоеных пирожных. Принцип работы: образующееся в результате конвекции тепло равномерно распределяется внутри жарочной камеры благодаря серийному реверсному вентилятору.

2. Приготовление в режиме пароконвекции

Рекомендуется для приготовления муссов, карамельных пудингов, выпечки бисквитов, хлеба и дрожжевых изделий.

Принцип работы: в сочетании с указанным выше режимом конвекции используется пар, который образуется в результате впрыскивания воды в жарочную камеру и обеспечивает необходимую степень влажности. Благодаря этому получаются не пересушенные, мягкие, сочные, ароматные блюда. Данный режим задается вручную на пароконвектоматах с электромеханическими и аналоговыми панелями управления и программируется на электронных версиях пароконвектоматов.





Модельный ряд конвекционных печей Foinox FP

Модель	Мощность, кВт	Габариты камеры, мм	Напряжение, В	Кол-во противней	Расстояние между противнями, мм	Габаритные размеры, мм	Масса нетто/ масса брутто, кг
FP40EERE	7,5	927x845x886	400	4 600 x 400 мм	116,5	980x940x1000	102/112
FP160EERE	33,2	930x921x1925	400	16 600 x 400 мм	90	1000x1050x2120	298/318



FDE 10/155 (8*)



Модели серии FDE	Мощность, кВт	Габариты камеры, мм	Напряжение, В	Кол-во противней	Расстояние между противнями, мм	Габаритные размеры, мм	Масса нетто/масса брутто, кг
FDE 10/155 M	18	810x1150x1250	400	10 * 600x400	—	940x1330x1570	198/218





Модели серии LC	Мощность, кВт	Габариты камеры, мм	Напряжение, В	Кол-во противней	Расстояние между противнями, мм	Габаритные размеры, мм	Масса нетто/масса брутто, кг
LC06SEM1	8	927x845x886	400	6 GN1/1(600x400)	-	980x940x1000	100/110
LC10EM1	16	927x845x1141	400	10 GN1/1(600x400)	-	980x1000x1300	130/140

Модели серии FC	Мощность, кВт	Габариты камеры, мм	Напряжение В	Кол-во противней	Расстояние между противнями, мм	Габаритные размеры, мм	Масса нетто/ масса брутто, кг
FC05EU	6.1	850x717x650	400	5GN1/1,530x325	60	970x880x810	60/70



FC05EU



Презентацию провели:

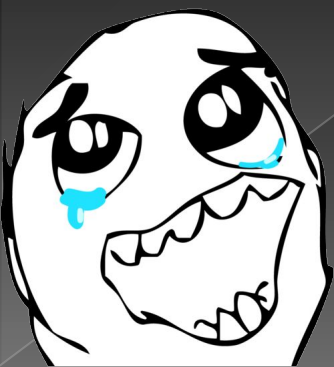
Azarenkov Илюшка



ИлюшкаПронин



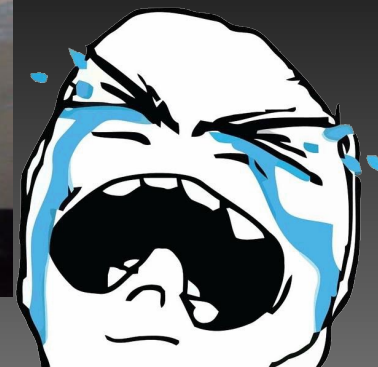
Пашка Косых



Илюшка Хороший (Федюхин)



Павлик Сиротинский



Презентация была подготовлена на экзамен по Оборудованию
Для технологического колледжа №28
города Москва
Представляла группа 2.1
1 июня 2012.г

THE EN:D

Меньше 5 не ставить !11))



Okay



Все права защищены
ОАО:ВМС