



GOTOWANIE
PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY

CULINAIRO

EFEKTYWNY – NIEZAWODNY – INNOWACYJNY





1 NAJLEPSZE WYNIKI GOTOWANIA

ELASTYCZNE TRYBY PRACY

Wymogi stawiane gastronomii rosną nieustająco. Konsument życzy sobie najróżniejszych dań i ich wariantów - dokładnie określając swoje oczekiwania. Pięć trybów pracy: duszenie, intensywne duszenie, gorące powietrze, para mieszana i gotowanie niskotemperaturowe umożliwia optymalne przyrządzenie każdego dania.

WYSOKOWYDAJNY WENTYLATOR

Równomierny rozkład ciepła bądź zaparowania jest warunkiem najlepszych wyników gotowania. Zoptymalizowane rozmieszczenie i ukształtowanie lamelek rewersyjnego wentylatora w idealny sposób rozprowadza ciepło i wilgoć w komorze gotowania. Dwie albo cztery nastawne prędkości umożliwiają odpowiednie do potrzeb dopasowanie do danego produktu. Wynik jest na wszystkich półkach absolutnie identyczny. Regulowany system hamowania wentylatora minimalizuje straty ciepła przy otwarciu urządzenia. Wydajne chłodzenie umożliwia schłodzenie komory gotowania w krótkim czasie, przez co możliwe jest jej użycie do przyrządzania następnych, bardziej wrażliwych produktów.

GWARANCJA POWODZENIA MAGIC-BOX

Wynik duszenia w gorącym powietrzu jest zależny od produktu (na przykład głęboko mrożony), pogody i lokalizacji (na przykład obszar wysokiego lub niskiego ciśnienia atmosferycznego). Dotychczas używane piece konwekcyjno-parowe nie uwzględniały tego w programach, przez co wynik duszenia był zafałszowany. HOBART CulinAiro pozwala tego uniknąć w MAGIC-BOX, dzięki trwale zaprogramowanym nastawom wilgotności. MAGIC-BOX dokładnie dopasowuje się do danych warunków, dając dzięki temu unikalną gwarancję wyniku.

TIMER DLA POSZCZEGÓLNYCH PÓLEK DO PRACY À LA CARTE

Indywidualne nastawianie czasu pozwala na przyrządzanie poszczególnych półek zgodnie z potrzebami co do minuty.

ELASTYCZNIE – RÓWNOMIERNIE



Idealny wynik pieczenia na wszystkich półkach.

GWARANTOWANIE – INDYWIDUALNIE



Indywidualne programy mogą być zawsze dokładnie powtórzone i gwarantują stały doskonały wynik gotowania.

2 | MAKSYMALNIE UPROSZCZONA OBSŁUGA

SYSTEM OBSŁUGI SMARTRONICBASIC

Wysokiej klasy piec konwekcyjno-parowy charakteryzuje się tym, że może być obsługiwany również pod presją czasu bez potrzeby specjalistycznego instruktażu. Dzięki systemowi obsługi SMARTRONICbasic użytkownik może ręcznie i bez etapów pośrednich ustalić przebieg procesu gotowania i dopasować go według uznania. Zmiana wilgotności, temperatury i czasu gotowania możliwa jest też w dowolnym momencie w trakcie procesu gotowania.

SYSTEM OBSŁUGI SMARTRONICPRO

Ponadto, przy systemie obsługi SMARTRONICpro możliwe jest zapisanie ręcznie ustawionego procesu gotowania poprzez zwykłe naciśnięcie przycisku także po zakończeniu procesu obróbki termicznej potraw.

Dzięki funkcji blokady pamięci można zapobiec przypadkowej zmianie parametrów programów.

SMARTRONIC oferuje następujące charakterystyki:

- 100 programów, każdy z 10 fazami
- alfanumeryczny opis programów
- zapis ostatnio nastawionego programu gotowania (funkcja pamięci)
- precyzyjne określanie wilgotności, temperatury i czasu gotowania
- wskazanie wartości zadanej i rzeczywistej
- funkcja ręcznego zaparowania
- opóźniony start programu do maks. 24 godzin (funkcja timera)

INTELIGENTNIE – JEDNOZNACZNIE



Obsługa urządzeń jest prosta i łatwo zrozumiała.

- wyświetlacz aktualnego czasu podczas gotowania
- timer półki dla przyrządzania potraw à la carte z idealnie odmierzoną czasem

SONDA TEMPERATURY RDZENIA

W razie wysokich i indywidualnych wymagań co do jakości potrawy sonda temperatury rdzenia gwarantuje dokładny nadzór temperatury wrażliwych potraw. Opcjonalne, również podłączane z zewnątrz sonda wielopunktowego pomiaru oraz sonda sous vide są automatycznie rozpoznawane przez piec CulinAiro, a użytkownik jest informowany o ewentualnym błędnym zastosowaniu.

PROGRAM DIAGNOSTYCZNY Z AUTOMATYCZNĄ SYGNALIZACJĄ USTERKI

Ewentualne usterki są analizowane i sygnalizowane użytkownikowi. Brak wody, zanik napięcia, przegrzanie, usterki lub przerwy są sygnalizowane natychmiast w sposób czytelny i zrozumiały dla obsługi.

ŁATWO – WYGODNIE



W razie potrzeby możliwa jest kontrola temperatury gotowanej potrawy z dokładnością do jednego stopnia.



Zewnętrzny sensor temperatury zwiększa bezpieczeństwo pracy i żywotność sondy.

GOTOWANIE

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY

CULINAIRO

EFEKTYWNY – NIEZAWODNY – INNOWACYJNY

AUTOMATYCZNY SYSTEM CZYSZCZĄCY

Ręczne usuwanie silnych przypaleń i zanieczyszczeń komory urządzenia wymaga dużego nakładu pracy. W pełni automatyczny system czyszczący ogranicza nakład pracy ręcznej związany z czyszczeniem i sprowadza się do naciśnięcia przycisku uruchomienia cyklu. Zależnie od stopnia zabrudzenia, 8 programów czyszczących umożliwia doskonały wynik bez nakładu czasu. Wirujące ramię myjące rozprowadza wodę i środek czyszczący w całej komorze gotowania bez stref niedostępnych. Czyszczenie jest wynikiem połączonego oddziaływania środka czyszczącego, pary i wody. Przebieg programu czyszczenia jest nadzorowany elektronicznie. Zakłócenia i przerwy są automatycznie sygnalizowane. System czyszczący można również uruchomić po zakończeniu dnia pracy. Jeśli w ciągu 15 minut po zakończeniu programu nie zostanie uruchomiona inna funkcja, urządzenie wyłącza się automatycznie. Paleta programów czyszczących obejmuje czyszczenie bez środków chemicznych, ręczny program czyszczący, jak również rozmaite inne programy czyszczące, które - zależnie od stopnia zanieczyszczenia - przy dodatkowym zastosowaniu środków chemicznych zapewniają doskonały rezultat czyszczenia. Do czyszczenia CulinAiro wystarczają dostępne w handlu środki czyszczące do komory gotowania przeznaczone dla profesjonalnych urządzeń; nie są wymagane kosztowne specjalne tabletki lub wkłady.

UŁATWIAJĄCE CZYSZCZENIE WNĘTRZE I PŁYTA CZOŁOWA

Wszystkie elementy wyposażenia komory dają się szybko i łatwo wyjąć. Płyta czołowa wyposażona jest w cyfrowy panel obsługowy; ma ona również gładką i pozbawioną śrub powierzchnię. Zapewnia to łatwe czyszczenie.

KOMORA GOTOWANIA ZAPEWNIAJĄCA WSZESTRONNE WYKORZYSTANIE

Dzięki zastosowaniu opcjonalnego stelaża do komory gotowania możliwe jest dodatkowe wykorzystanie blach Euronorm (600x400mm).

AUTOMATYCZNIE – CZYSTO



Ramię myjące jest zainstalowane na stałe w urządzeniu, zbędny jest montaż i demontaż oddzielnych systemów myjących.

BŁYSZCZĄCO – WSZECHSTRONNIE



Dający się łatwo wyjąć stelaż komory gotowania umożliwia łatwe czyszczenie wnętrza komory, jak również przystosowanie komory do blach Euronorm.

HOBART

3 NAJWYŻSZE BEZPIECZEŃSTWO

BEZPIECZNE PÓŁKI W UKŁADZIE POPRZECZNYM

Przy ładowaniu i wyjmowaniu napełnionych pojemników występuje największe niebezpieczeństwo oparzenia personelu gorącymi potrawami. Poprzeczna półka zapewnia użytkownikowi najlepszą kontrolę, również przy napełnianych znormalizowanych pojemnikach gastronomicznych. Ponadto rynienki na drzwiczkach i na korpusie wychwytyjące tłuszcz i skropliny zapobiegają ich skapywaniu na podłogę i eliminują niebezpieczeństwo poślizgnięcia dla obsługi.

PODWÓJNIE OSZKŁONE DRZWICZKI GWARANTUJĄ BEZPIECZEŃSTWO

Podwójnie oszklone drzwiczki z systemem kierowania gorącego powietrza zmniejszają straty ciepła poprzez drzwiczki i równocześnie zapewniają bezpieczną temperaturę szyby zewnętrznej. Ciepłe powietrze unosi się między szybami do góry, zaciągając równocześnie chłodne powietrze. Dzięki temu możliwe jest skuteczne zapobieganie ewentualnym oparzeniom. Wewnętrzna szyba daje się łatwo otworzyć do mycia przestrzeni między szybami bez konieczności użycia specjalnych narzędzi. Wewnętrzna szyba ma naparowaną powłokę metalową, która odbija ciepło do wnętrza komory gotowania, minimalizując w ten sposób straty ciepła.

BEZPIECZNIE – ZIMNO



Podwójnie oszklone drzwiczki pozostają chłodne nawet w czasie pracy urządzenia.



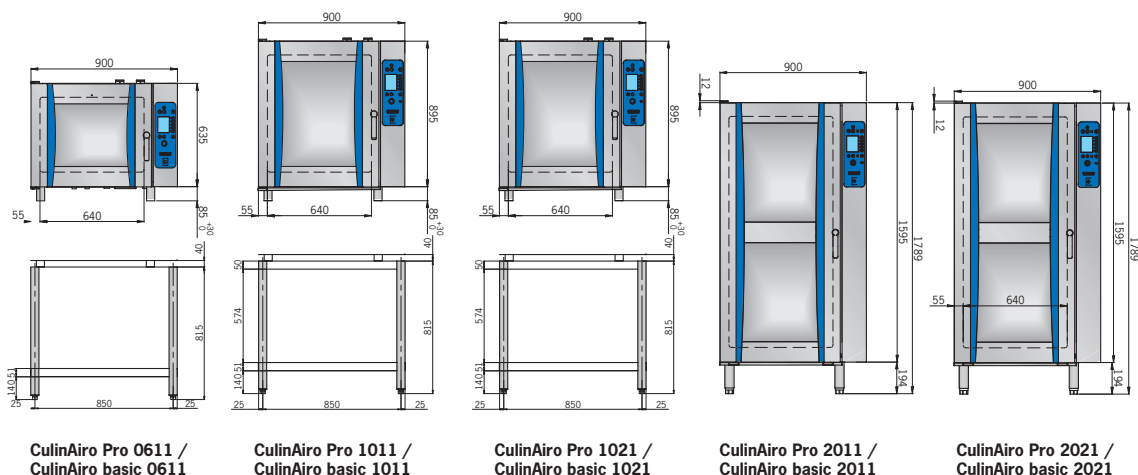
4 | WYPOSAŻENIE

CULINAIRO PRO / BASIC	6 x 1/1 Elektro	10 x 1/1 Elektro	10 x 2/1 Elektro	20 x 1/1 Elektro	20 x 2/1 Elektro
do blach Gastronorm	1/1	1/1	2/1 od. 1/1	1/1	2/1 od. 1/1
użytkowa powierzchnia gotowania w m ²	0,9	1,5	3,0	3,0	6,0
ilość półek	6	10	10	20	20
Wypożyczenie	"CulinAiro Pro / CulinAiro basic"	"CulinAiro Pro / CulinAiro basic"	"CulinAiro Pro / CulinAiro basic"	"CulinAiro Pro / CulinAiro basic"	"CulinAiro Pro / CulinAiro basic"
6 głównych rodzajów gotowania	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
program regeneracyjny	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
parowanie 100 °C bez ciśnienia	• / •	• / v	• / •	• / •	• / •
gotowanie niskotemperaturowe	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
gotowanie DELTA-T	• / --	• / --	• / --	• / --	• / --
automatyczne sterowanie wilgotnością	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
nastawianie wilgotności krokami co 1%	• / --	• / --	• / --	• / --	• / --
osuszanie komory gotowania	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
funkcja pamięci	• / --	• / --	• / --	• / --	• / --
timer półek do regeneracji	• / --	• / --	• / --	• / --	• / --
funkcja CoolDown	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
wskaźnik czasu rzeczywistego	• / --	• / --	• / --	• / --	• / --
automatyczna funkcja podgrzewania wstępnego	• / --	• / --	• / --	• / --	• / --
automatyczny wybór czasu startu	• / --	• / --	• / --	• / --	• / --
komunikat diagnozy serwisowej	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
poprzeczna półka	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
jednopunktowa sonda temperatury rdzenia	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
wielopunktowa sonda temperatury rdzenia	o / --	o / --	o / --	o / --	o / --
sonda temperatury rdzenia sous-vide	o / o	o / o	o / o	o / o	o / o
system czyszczący	• / o	• / o	• / o	• / o	• / o
HPCP (Dokumentacja procesów gotowania)	• / --	• / --	• / --	• / --	• / --
100 miejsc pamięci	• / --	• / --	• / --	• / --	• / --
10 automatycznych faz gotowania	• / --	• / --	• / --	• / --	• / --
drzwiczki otwierane w prawo / panel obsługowy z prawej strony	o / o	o / o	o / o	o / o	o / o
stelaże do wieszania	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
stelaż kratowy	o / o	o / o	o / o	o / o	o / o
wózek stelaża kratowego	o / o	o / o	o / o	o / o	o / o
stelaże do zawieszania do blach Euronorm (60x40 cm)	o / o	o / o	-- / --	o / o	-- / --
podstawa z/bez półek	o / o	o / o	o / o	o / o	o / o
ręczny natrysk do czyszczenia komory	• / o	• / o	• / o	• / o	• / o
Beznapięciowe styki do optymalizacji wydajności	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
zgodne z normą CE	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •

• standard o opcjonalnie -- niedostępne

5 DANE TECHNICZNE

MODELE	CulinAiro Pro 0611 / CulinAiro basic 0611	CulinAiro Pro 1011 / CulinAiro basic 1011	CulinAiro Pro 1021 / CulinAiro basic 1021	CulinAiro Pro 2011 / CulinAiro basic 2011	CulinAiro Pro 2021 / CulinAiro basic 2021
Pojemność	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
Odstęp szyn	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Szerokość	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Głębokość	890 mm	890 mm	1.170 mm	895 mm	1.170 mm
Wysokość (z/bez nóżek)	675 / 635 mm	935 / 895 mm	935 / 895 mm	1.790 mm	1.790 mm
Waga netto	102 kg	140 kg	180 kg	220 kg	280 kg
Przyłącze zimnej wody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Ciśnienie wody	2-10 bar	2-10 bar	2-10 bar	2-10 bar	2-10 bar
Zalecana twardość wody	0-3° dH	0-3° dH	0-3° dH	0-3° dH	0-3° dH
Odpływ wody	R 1"	R 1"	R 1"	R 1"	R 1"
Doprowadzenia kabla elektr.	M 32	M 32	M 32	M 32	M 32
Napięcie	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE	400/50/3/N/PE
Pobór prądu	14 A	27 A	36 A	53 A	70 A
Ogólna wartość przyłączeniowa	9,5 kW	18,5 kW	24,5 kW	36,5 kW	48,5 kW
Przyłącze wyrównania potencjału	M 5	M 5	M 5	M 5	M 5
Rodzaj ochrony przed wodą rozpryskową	IP x 4 / IP24	IP x 4 / IP24	IP x 4 / IP24	IP x 4 / IP24	IP x 4 / IP24
Emisja dźwięku	55 dB(A)	55 dB(A)	55 dB(A)	55 dB(A)	55 dB(A)



GOTOWANIE

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY

CULINAIRO

EFEKTYWNY – NIEZAWODNY – INNOWACYJNY

DOSKONAŁY WYNIK GOTOWANIA DLA WSZYSTKICH POTRZEB

Seria pieców konwekcyjno-parowych CulinAiro firmy HOBART oferuje odpowiedni model dla każdego zastosowania.

Najlepsze wyniki gotowania, najprostsza obsługa i najwyższe bezpieczeństwo połączone z największą wszechstronnością.

Dla wszystkich potrzeb seria oferuje odpowiedni model: wersję podstawową lub rozszerzone wyposażenie linii „PRO” w wielkościach od 6 x 1/1 do 20 x 2/1.



CulinAiro 6 x 1/1



CulinAiro 2 x 6 x 1/1



CulinAiro 10 x 1/1



30-864 Kraków
ul. Korepty 13 s
tel. +48 513 143 762
fax +48 12 350 45 20
e-mail: biuro@sigis.pl
www.sigis.pl

SIGIS
international brands distribution

EFEKTYWNY – NIEZAWODNY – INNOWACYJNY

