

Pressure

Ciśnieniowy piec parowy: szybkość w połączeniu z jakością




moduline



Gotowanie pod ciśnieniem

Zdrowe, lekkie i szybkie gotowanie, które zachowuje wartości odżywcze oraz smak każdego składnika, możliwe jest dzięki Moduline Pressure steamer. Stworzenie Moduline Pressure steamer, to wynik zaawansowanych badań i sugestii wynikających z aktualnych potrzeb współczesnego profesjonalnego cateringu. Rezultatem badań i ustalenia potrzeb jest urządzenie Moduline Pressure steamer, w którym wykorzystano najlepszą technologię, którą można zaoferować na potrzeby gastronomii.

W komorze ciśnieniowej ze stali nierdzewnej AISI 316 można gotować z parą w temperaturze od 50 ° C do 122 ° C (maksymalne ciśnienie 1,2 bara), zapewniając w ten sposób oszczędność czasu oraz niepowtarzalną jakość żywności. Jedzenie nie wchodzi w kontakt z wodą, a z parą wodną pod wysokim ciśnieniem, dzięki czemu gotować można już w stosunkowo niskich temperaturach. Funkcje, które czynią urządzenie perfekcyjnym to pasteryzacja, sterylizacja, rozmrażanie, gotowanie próżniowe lub podgrzewanie schłodzonych produktów. Poza precyzją, Moduline Pressure steamer jest urządzeniem wspieranym przez zaawansowaną technologię oraz przez prosty i przyjazny dla użytkownika interfejs.



Funkcje



Temperatura od 50 ° C do 122 ° C, ciśnienie od 0 bar do 1,2 bara.



Automatyczne programy gotowania, podzielone na 6 kategorii produktów, stanowią najlepszy początek pracy z urządzeniem Moduline Pressure steamer.



Ręczne ustawienie programu i zapisywanie receptury zapewniają wygodę obsługi dla Szefa Kuchni.



Sekcja ulubionych programów.



Przepisy łatwe do przeglądania wraz z możliwością ich konfigurowania.



Funkcja pasteryzacji pozwala szybko pasteryzować zawartość w słoikach (np. przetwory, dżemy, itp.) w maksymalnych warunkach bezpieczeństwa i z idealną powtarzalnością.



Funkcja sterylizacji umożliwia szybką sterylizację zawartości słoików (np. konfitury, dżemy, itp.) w maksymalnych warunkach bezpieczeństwa i z idealną powtarzalnością.



Funkcja rozmrażania pozwala szybko i bezpiecznie rozmrozić każdy zamrożony produkt zachowując jego właściwości organoleptyczne.



Funkcja regeneracji pozwala szybko podgrzać wcześniej przygotowane i schłodzone produkty.



Funkcja sous vide pozwala na bardzo delikatne gotowanie wszystkich produktów przechowywanych wcześniej w warunkach próżni; para pod ciśnieniem w niskich temperaturach umożliwia szybsze przenikanie ciepła do torby, co skraca czas gotowania i czas ekspozycji produktu; nie ma żadnego zagrożenia, że w potrawach będzie wyczuwalny zapach torebki.



Funkcja powolnego gotowania nadaje się szczególnie do gotowania mięsa; para pod ciśnieniem w niskich temperaturach poprawia smak surowca i zapobiega utracie wagi.



Port USB: oprogramowanie, dane HACCP i receptury zawsze na wyciągnięcie ręki (opcjonalnie).



Programy gotowania można podzielić na 9 różnych faz, co pozwala uzyskać wysoką wydajność w przetwórstwie żywności.



Kontrola poziomu kotła zmniejsza zużycie wody w zależności od rzeczywistych potrzeb.



System automatycznego obniżania ciśnienia we wgłębieniu po gotowaniu zapobiega niebezpieczeństwu wydostawania się gorącej pary podczas otwierania drzwi.



Ręczne usuwanie wszelkich resztek jedzenia i prosty cykl sterylizacji, gdy przestrzeń jest pusta przez kilka minut. W ten sposób parownik ciśnieniowy jest zawsze czysty.



WIĘCEJ

MULTILEVEL

Funkcja MultiLevel: Pressure jest w stanie zarządzać różnymi daniami o różnych czasach gotowania lub temperaturach, informując gdy są już gotowe.

FIT POWER

Elektroniczne zarządzanie elementami grzewczymi kotła FitPower pozwala na wykorzystanie mocy w zależności od potrzeb, oszczędzania energii i dostępu do pary.

HACCP

System HACCP, do rejestrowania temperatury cyklu wewnątrz kilku produktów (opcjonalnie dostarczany z portem USB).

PadLock

System blokady klucza z hasłem zapewnia szefowi maksymalną ochronę danych lub uniemożliwia niepożądaną przerwę w programie gotowania.

PROTIME

System ProTime pozwala ustawić datę i godzinę nagrzania kotła.

Przełącznik włącz/wyłącz



Ekran dotykowy LCD 4,3 ":

- kontrola temperatury od 50 ° C do 120 ° C (maks. 1,2 bar)
- kontrola czasu
- automatyczne programy gotowania podzielone na 6 kategorii
- możliwość zarządzania do 9 faz gotowania dla każdego programu
- sekcja ulubionych programów
- funkcja podgrzewania kotła
- specjalne tryby: pasteryzacja, sterylizacja, rozmrażanie, regeneracja, gotowanie sous-vide, gotowanie w niskiej temperaturze
- gotowanie za pomocą sondy rdzeniowej
- funkcje specjalne: ProTime, PadLock, MultiLevel, FitPower

Klawisz otwierania drzwi



Przycisk START / STOP



Sterowanie elektroniczne

niezwykle intuicyjny i łatwy w obsłudze, nawet przez mniej doświadczonych pracowników

Drzwi przeciwstawne

zimna przestrzeń powietrza utrzymuje zawsze pod kontrolą temperaturę zewnętrzną drzwi

Automatyczny zamek drzwi

drzwi pozostaną zablokowane podczas gotowania, aż do obniżenia ciśnienia w komorze

Tacka na skropliny

koniec z wyciekami i gromadzeniem się wody na podłodze



Elektroniczne przełączniki ciśnienia

by zapewnić idealną jednolitość temperatury w komorze

Szczelnie zamknięta komora

wyposażony w zintegrowany system odwadniający sprawia, że czyszczenie jest łatwiejsze i bezpieczniejsze

Elektroniczny i automatyczny system sterowania parą

kontroluje temperaturę wewnątrz, a dzięki odprowadzaniu pary zmniejsza cykl gotowania, minimalizując czas ekspozycji produktu. Rezultatem jest minimalna utrata wagi, jak również niezwykła naturalna i końcowa jakość

Szyny tacowe

łatwo zdejmowane i zmywalne

Hermetyczne zamykanie testowane przy 2 barach

Wewnętrzna sonda rdzeniowa

ułatwia proces gotowania i gwarantuje precyzyjne wyniki

Izolacja komory gotowania

wysoce izolujące materiały zapewniają mniejsze rozpraszanie ciepła



SERIA CVE



CVE 031 E

Pojemność tacek	3 GN 1/1
Temperatura robocza	od + 50 ° C do + 122 ° C (maks. 1,2 bar)
Podział szyn tacek	80 mm (h)
Energia elektryczna	15,5 kW
Zasilanie elektryczne	400V ac 3N 50Hz
Wymiary	680 x 880 x 750 mm

W komplecie z sondą rdzeniową

WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR MODULINE W POLSCE MODULINE POLSKA SP. Z O.O.

ul. Cieszkowskiego 7/1, 85-052 Bydgoszcz - POLSKA
tel. +48 603 811 361 e-mail: biuro@moduline.pl - www.moduline.pl

MODULINE SRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - WŁOCHY
tel. +39 0438 5063 - faks +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it