

**ГПОУ «СЫКТЫВКАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ»**

---

**«ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ»**

- **Преподаватель Барнась Е.М.**

**Перед руководителем  
предприятия  
общественного питания  
поставлена задача  
сделать производство на  
кухне максимально  
эффективным, при этом  
значительно сэкономить  
площади,  
электроэнергию и  
упростить работу  
поваров.**





# РЕШЕНИЕ

Одним из  
идеальных  
решений для  
вас может  
стать **паро-  
конвектомат**



# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

---

- — тепловое оборудование, предназначенное для быстрого приготовления мяса, рыбы, овощей, птицы, различных десертов, выпечки хлеба, кондитерских изделий. Практически пароконвектоматы можно использовать для приготовления любых блюд. Это объясняется тем, что в пароконвектомате можно создавать три различных режима воздействия на приготавливаемый продукт.



# ЧТО ТАКОЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТ?



**Пароконвектомат** это универсальный тепловой агрегат, совмещающий в себе сразу два вида оборудования: это пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф

Это оборудование сравнительно недавно появилось в России, и вполне заслуженно заменило на профессиональных кухнях многие из привычных кухонных агрегатов. Одновременное использование в одной рабочей камере пара и циркулирующего горячего воздуха отдельно и в комбинации позволяет в одном пароконвектомате реализовывать самые различные способы приготовления продуктов - обжарка, тушение, выпечка, варка на пару, запекание, а также сложные программируемые циклы.



## ВОЗМОЖНОСТИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА



Основная и главная цель **пароконвектомата** - доведение результата работы повара до совершенства при минимальной затрате времени, энергии и продуктов при приготовлении одного или нескольких блюд одновременно. Использование в одной рабочей камере пара и циркулирующего горячего воздуха (конвекции) отдельно и одновременно позволяет в одном пароконвектомате применять самые различные способы приготовления продуктов: тушить, выпекать, разогревать, обжаривать, а также готовить на пару.



## ВОЗМОЖНОСТИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

## **Пароконвектоматы**

позволяют готовить в одной рабочей камере разнородные продукты одновременно, при том, что запахи продуктов не смешиваются. Это объясняется тем, что пар обволакивает продукт и препятствует распространению ароматов.



---

## **ВОЗМОЖНОСТИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА**



**В пароконвектоматах** благодаря щадящей обработке овощи, а так же мясо и рыба сохраняют свой привлекательный вид, натуральный вкус и все витамины, тогда как выпечка становится воздушной. Стоит отметить, что потеря веса по сравнению с традиционной тепловой обработкой уменьшается, например, у мяса - на 60%, овощей и гарниров - на 80-100%, и даже нет необходимости использовать в больших количествах масло и жиры.



## **ВОЗМОЖНОСТИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА**

# ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПАРОКОНВЕКТОМА ПЕРЕД ДРУГИМИ ВИДАМИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЭТО:

- ◆ сочетание заданной температуры и влажности в рабочей камере, позволяющее ускорить процесс приготовления;





# ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПАРОКОНВЕКТОМАТА ПЕРЕД ДРУГИМИ ВИДАМИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЭТО:



- ◆ при одновременном приготовлении различных блюд, каждое из них имеет свой вкус, выглядит очень аппетитным и свежим, сохраняет большинство витаминов и минеральных веществ;
- ◆ равномерное приготовление продуктов;

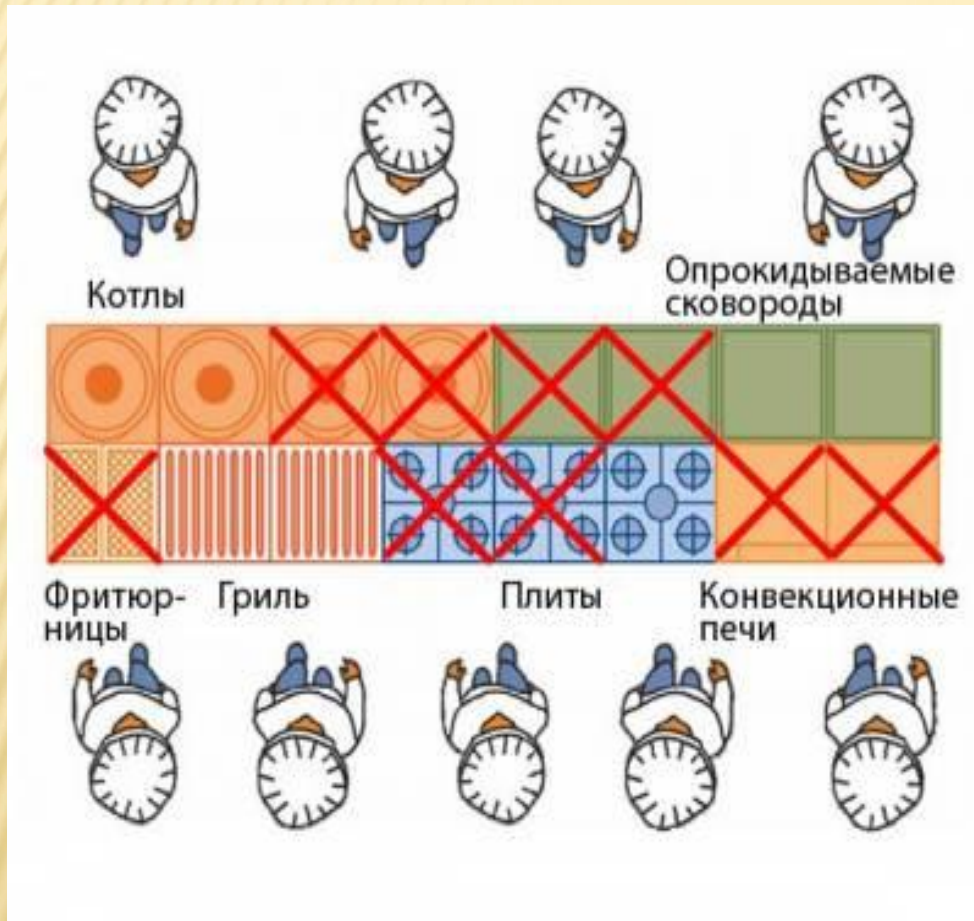
# ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПАРОКОНВЕКТОМАТА ПЕРЕД ДРУГИМИ ВИДАМИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЭТО:



- ❖ обработка сразу нескольких разнородных продуктов одновременно без смешивания запахов;
- ❖ отсутствие необходимости переворачивать продукты;



# ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПАРОКОНВЕКТОМА ПЕРЕД ДРУГИМИ ВИДАМИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЭТО:



❖ уменьшение  
трудозатрат,  
экономия  
электроэнергии;

# ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПАРОКОНВЕКТОМАТА ПЕРЕД ДРУГИМИ ВИДАМИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЭТО:



- ▶ **ЭКОНОМИЯ**  
**производственных**  
**площадей за счет**  
**совмещения нескольких**  
**видов тепловой**  
**обработки в одной**  
**рабочей камере.**



## три режима обработки

- ❖ Режим пара гарантирует равномерность приготовления макаронных изделий, овощей, морепродуктов, рыбы. Сохраняется консистенция продукта, цвет, сведены к минимуму потери питательных веществ, витаминов, минеральных солей и других биологических веществ.
- ❖ Комбинированный режим (пар и конвекция) - то, для чего собственно создавался пароконвектомат. Горячий и влажный воздух в рабочей камере предотвращает высыхание пищи, сокращает потери веса (до 50% по сравнению с традиционными методами), обеспечивает равномерность прогревания."



"Щадящий" режим. Обработка продуктов при пониженной температуре пара (30-99 градусов) позволяет готовить нежные блюда - морепродукты, десерты. Этот режим ещё используется для консервирования, пастеризации, бланширования, размораживания продукции.

# ПРИМЕНЕНИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

**Пароконвектомат** (конвектомат) — оптимальное оборудование как для ресторана так и для общественной столовой: экономия времени приготовления, электроэнергии и производственных площадей за счет совмещения нескольких видов тепловой обработки, используя при этом одну рабочую камеру, а также **разнообразие в меню**, и больше свободного времени для творческих исканий шеф-повара.



# ПРИМЕНЕНИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

Многие предприятия индустрии гостеприимства уже давно используют на своих кухнях это современное технологичное тепловое оборудование. Особенно незаменимым пароконвектомат стал для отеля, санатория, пансионата.



# ПРИМЕНЕНИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

Эти аппараты с успехом работают как в элитных гостиницах и ресторанах, так и в рабочих столовых, школах и больницах.





# ПРИМЕНЕНИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

Плюсы использования пароконвектоматов уже смогли оценить руководители предприятий и повара различных заведений от кафе до кулинарии в гипермаркете.






# ПРИМЕНЕНИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

Пароконвектоматы используются на любых предприятиях общественного питания, но особенно эффективны при больших объёмах производства однотипной продукции и при наличии диетического меню.








# ОБЗОР РАЗЛИЧНЫХ МАРОК ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ




	Количество уровней	Источник питания	Мощность, кВт	Напряжение, В	цена
 <p><b>Пароконвектомат Kocateq YXD1A</b></p> <p>Корпус пароконвектомата изготовлен из нержавеющей стали AISI-304. Между корпусом и камерой - мощная теплоизоляция, минимизирующая потери тепла в окружающую среду. Боковая подсветка. 2 вентилятора с автореверсивными двигателями. Конвективный способ тепловой, возможность готовки на 4-х уровнях одновременно. Механическая панель управления. Таймер. В комплекте противни с ухватом для них. Не требуется подключения к водопроводу.</p>	4	Электричество	2,67	380	<p>42 513 р.</p> <p><a href="#">В корзину</a></p>
 <p><b>Пароконвектомат Kocateq YXD4A</b></p> <p>Корпус из нержавеющей стали AISI-304, теплоизоляция между корпусом и камерой. Боковая подсветка. Функция конвективной печи + гриль, пароувлажнение. 2 вентилятора. Возможность выпечки на 4-х уровнях одновременно. Размер противня 310x400 мм. Механическая панель управления. В комплекте противни и ухват для них. Необходимо подключить к водопроводной сети 3/4"</p>	4	Электричество	4,67	220	<p>43 762 р.</p> <p><a href="#">В корзину</a></p>
 <p><b>Пароконвектомат Kocateq YXD8A</b></p> <p>Двойное остекление, температура внешнего стекла составляет +70С. Мощные реверсивные двигатели 2-х вентиляторов снабжены турбиной новой формы, позволяющей уменьшить время выпечки на 15-20 %. Аналоговая панель управления с термостатом, электромеханический таймер от 1 до 60 минут. Термостат безопасности автоматически блокирует работу печи в случае перегрева. Механическая панель управления с термостатом, электромеханический таймер от 1 до 60 минут. Термостат безопасности автоматически блокирует работу печи в случае перегрева.</p>	4	Электричество	6,4	380	<p>56 987 р.</p> <p><a href="#">В корзину</a></p>
Арт. YXD1A	4	Электричество	2,67	380	
Арт. YXD4A	4	Электричество	4,67	220	
Арт. YXD8A	4	Электричество	6,4	380	

# ОБЗОР РАЗЛИЧНЫХ МАРОК ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ




	Количество уровней	Источник питания	Мощность, кВт	Напряжение, В	цена
	<p><b>Печь пароконвекционная ELECTROLUX , AOS061EBA2</b></p> <p>Бойлер, электронная панель управления, 5 режимов тепловой обработки, термощуп, подсветка, парогенератор, режим автоматической мойки, подключение к воде и к канализации. Габариты: 895x845x830 мм</p>				<p>486 574 р.</p> <p><a href="#">В корзину</a></p>
	Арт. 268200	6	Электричество	10,1	380
	<p><b>Пароконвектомат газовый UNOX XEVC-1011-GPR</b></p> <p>Пароконвектомат газовый серии XEVC, модель XEVC-1011-GPR, 750x773x1010мм, 220В, 1000Вт, вместимость 10xGN 1/1, Max t 260С, инжекторная печь, 256 индивидуальных программ приготовления, включающих до 9 шагов. Пар при температуре от 48 до 130С. Конвекция без использования пара от 30 до 260С. Конвекция с добавлением пара от 70 до 260С. Панель управления MASTER Touch PLUS™ (сенсорная). Автоматическая мойка.</p>				<p>493 259 р.</p> <p><a href="#">В корзину</a></p>
	Арт. 139162	20	Электричество	24	380
	Арт. XEVC-1011-GPR	10	Газ	22	220



# АВАТ (ЧУВАШТОРГТЕХНИКА)

	Количество уровней	Источник питания	Мощность, кВт	Напряжение, В	цена
 <p><b>Пароконвектомат ПКА 6-1/3П верхняя панель управления</b> Мини-пароконвектомат бойлерного типа с парогенератором имеет панель управления на русском языке, таймер до 10 часов, термощуп. Дверь вентилируемая с двухходовым механизмом и системой закрывания "свободные руки". Шесть уровней GN 1/3 (325x176 мм).</p> <p>Габариты: 520x593x691 мм</p> <p>Арт. 210000009870</p>	6	Электричество	3,2	220	<p>90 600 р.</p> <p><a href="#">В корзину</a></p>
 <p><b>Пароконвектомат ПКА 6-1/2П верхняя панель управления</b> Верхняя электронная панель управления. Парогенератор, 99 программ, таймер до 10 часов, термощуп, регулировка влажности, 6 GN 1/2, без гастроемкостей, подсветка, реверс. Полностью выполнен из нержавеющей стали.</p> <p>Габариты: 520x735x691 мм</p> <p>Арт. 210000019101</p>	6	Электричество	4,6	380	<p>113 300 р.</p> <p><a href="#">В корзину</a></p>
 <p><b>Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ2</b> Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ2 (инжекционный., 6 GN 1/1, вся нерж, без гастроемкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, 5 скоростей вращения вентилятора) + 110 программ</p> <p>Абат (Чувашторгтехника)</p> <p>Арт. 110000019175</p>	6	Электричество	9,5	380	<p>166 700 р.</p> <p><a href="#">В корзину</a></p>

# АВАТ (ЧУВАШТОРГТЕХНИКА)

	Количество уровней	Источник питания	Мощность, кВт	Напряжение, В	цена
	<b>Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПП2</b> Пароконвектомат имеет 120 встроенных программ и возможность создания 360 собственных. 12 режимов работы, USB-разъем, 5-ти скоростной вентилятор, регулировка влажности, многоточечный температурный щуп, система самодиагностики, режим отложенного старта, автоматическая мойка, душ и т.д. Все элементы выполнены из нержавеющей стали.				313 900 р. <a href="#">В корзину</a>
	Арт. 110000007069	6	Электричество	9,5	380
	<b>Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПП2</b> Панель управления на русском языке. 120 готовых + 360 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой). 12 режимов работы, USB-порт, 5-ти скоростной вентилятор, регулировка влажности, многоточечный температурный щуп, автоматическая мойка, душ, режим отложенного старта, система самодиагностики				341 200 р. <a href="#">В корзину</a>
	Арт. 110000009757	10	Электричество	12,5	380/220
	<b>Пароконвектомат ПКА20-1/1ПП2</b> Пароконвекционная печь укомплектована панелью управления на русском языке. Имеется 120 готовых программ приготовления с возможностью добавления 360 собственных программ. 12 режимов работы, USB-порт, возможность работы в ручном режиме, 5-ти скоростной вентилятор, регулировка влажности, многоточечный температурный щуп, режим «Дельта-Т», система самодиагностики, режим отложенного старта, автоматическая мойка, душ				549 900 р. <a href="#">В корзину</a>
	Арт. 110000005228	20	Электричество	35	380



# ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-1/1ПП2 341200 РУБ



Габаритные размеры: 840x800x1055мм (ДxШxВ).

Количество уровней: 10.

Мощность: 12,5 кВт.

Напряжение: 400/230 В.

Максимальная температура внутри камеры: +270 С.

Тип гостроемкости: 1/1.

Расстояние между гостроемкостями: 70 мм.

Количество воздушных ТЭН-ов: 3 шт.

Количество ТЭН-ов парогенератора: 3 шт.

Масса: 155 кг.

Панель управления на русском языке.

120 готовых + 360 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой).

12 режимов работы.

Разъем USB для записи данных.

Возможность работы в ручном режиме.

5 скоростей вращения вентилятора.

Регулировка влажности (от 0 до 100%).

Многоточечный температурный щуп.

Режим «Дельта-Т».

Система самодиагностики.

Режим отложенного старта.

Автоматическая мойка. Душ.

Вентилируемая дверца с двойным остеклением.

Двухходовый механизм открывания двери.

# ПАРОКОНВЕКТОМАТ RATIONAL CM PLUS 101/ДУШ 668 239 P



Пароконвектомат, производства RATIONAL (Германия) модель CM 101 plus, отлично справляется с выпеканием, жарением, приготовлением продуктов гриль, варкой на пару, тушением, бланшировкой, пошированием и многим другим, связанным с приготовлением пищи. Один единственный аппарат способен заменить на кухне несколько устройств и сэкономить рабочее пространство и время на приготовление различных блюд. Даже если одновременно загружаются самые различные продукты, не происходит смешения вкуса и запаха. Сохраняются витамины, минеральные и питательные вещества.

Бойлерный пароконвектомат CM 101 plus рассчитан на 10 лотков формата GN 1/1, что позволяет готовить примерно 30 - 80 порций в день. Продольная загрузка, возможна для лотков: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN. Как и все модели линейки CombiMaster имеет 5 рабочих режимов, переключающихся с помощью всего одного регулятора:

- Приготовление на пару при температуре 100 °C
- Горячий воздух, 30 °C - 300 °C
- Режим пароконвектомата, 30 °C - 300 °C
- Низкотемпературный пар, 30°C - 99°C
- Функция регенерации Finishing®

Система управления – электромеханическая. Поворотные тумблеры, размещенные на панели управления, позволяют нам изменять режимы работы, регулировать температуру в камере пароконвектомата и внутри продукта, задавать время готовки и время отсрочки начала приготовления (таймер на 0 - 24 часа). Два LED-дисплея отображают текущую информацию работы печи, а также предупреждающие сообщения (например, о нехватке воды).



