



Книга рецептов для ручной эксплуатации





Содержание

Приготовление в ручном режиме	3
Руководство по эксплуатации и очистке аксессуаров с покрытием	4
Выпечка	5
яйца	10
Рыба	11
Гарнир и овощи	13
Картофель и гарниры	16
Полуфабрикаты глубокой заморозки	19
Говядина и телятина	21
Свинина и баранина	23
Дичь и птица	25
Колбаски, террины и запеканки	27



Пар



Горячий воздух



Комбинация пара и горячего воздуха



Настройка времени приготовления



Настройка влажности



Скорость циркуляции воздуха



Руководство по эксплуатации и очистке аксессуаров с покрытием

1. Первое использование:

- Перед первым использованием вымойте аксессуар мягкой губкой или мягкой щёткой с небольшим количеством средства для мытья посуды.



2. Ежедневное использование:

- Снимайте продукты с аксессуаров только с помощью специального жаростойкого пластмассового или тефлонового шпателя.



3. Ежедневная очистка:

- Перед очисткой аксессуар должен остыть до комнатной температуры (не охлаждайте водой!)
- При наличии сильных загрязнений оставьте аксессуар в воде на 15 мин.
- Очистку следует выполнять в водяной бане с помощью средства для мытья посуды и мягкой губки или пластиковой щётки, а затем – протирать насухо мягкой тканью.







Внимание:


- Аксессуары с покрытием не должны контактировать с металлическими щипцами, металлическими шпателями и т.д.!
- Никакие аксессуары не допускается очищать в рабочей камере с помощью системы CareControl.
- Использовать для очистки твёрдые чистящие предметы (губку для очистки кастрюль, металлический скребок, стальные губки и т.д.) запрещается.
- Агрессивные чистящие средства, например абразивное молочко, могут повредить покрытие и сделать аксессуар непригодным для дальнейшего использования, поэтому используйте только обычные средства для мытья посуды.

Выпечка






Примите во внимание, что все данные о вместительности предполагают полную загрузку. Поскольку продукты являются натуральными, указанные данные по продолжительности обработки, настройкам и температурам носят лишь справочный характер и могут потребовать индивидуальной корректировки с учётом конкретного продукта.

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Пирог на противне	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Прогрев  250 °C	Этап 1    160 °C 45 40 % мин.					
Аксессуары: ёмкость с гранитовой эмалью, 20 или 40 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Яблочный штрудель	3x 2 шт.	3x 4 шт.	5x 2 шт.	5x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.
Прогрев  250 °C	Этап 1    170 °C 25 20 % мин.					
Аксессуары: противень для жарения и выпекания						


Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Бисквитный корж	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Прогрев  250 °C	Этап 1     180 °C 12 60 % 2-й мин. уровень					
Аксессуары: Ёмкость с гранитовой эмалью 20 мм						

Выпечка




Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Бисквитный корж кольцом	3x 2 шт.	3x 4 шт.	5x 2 шт.	5x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.
Прогрев	Этап 1					
 250 °C						
	180 °C	40 мин.	60 %	2-й уровень		
Аксессуары: Решётка						


Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Слоёное тесто, фигурные пирожки	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Прогрев	Этап 1			Этап 2		
 210 °C						
	160 °C	12 мин.	90 %	2-й уровень	200 °C	5 мин.
				60 %	2-й уровень	
Аксессуары: противень для жарения и выпекания						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Изделия из заварного теста	6x 15 шт.	6x 30 шт.	10x 15 шт.	10x 30 шт.	20x 15 шт.	20x 30 шт.
Прогрев	Этап 1			Этап 2		
 240 °C						
	180 °C	5 мин.	100 %	2-й уровень	160 °C	8 мин.
				100 %	2-й уровень	
Аксессуары: противень для жарения и выпекания						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
КОМПОТ +	3x 5 кг	3x 10 кг	5x 5 кг	5x 10 кг	10x 5 кг	10x 10 кг
Прогрев	Этап 1					
 100 °C						
	90 °C	8 мин.				
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 65 мм						

Выпечка

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Кабинетный пудинг	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Прогрев  100 °C	Этап 1   90 °C 45 мин.					
Аксессуары: Решётка						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Крем-карамель (в стаканах)	6x 12 шт.	6x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.	20x 12 шт.	20x 24 шт.
Прогрев  100 °C	Этап 1     85 °C 35 мин. 40% 3-й уровень					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 20 мм						






Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Дрожжевой пирог	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Прогрев  180 °C	Этап 1     160 °C 10 мин. 80% 3-й уровень					
Аксессуары: ёмкости с гранитовой эмалью 20 мм						





Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Хала из дрожжевого теста	3x 2 шт.	3x 4 шт.	5x 2 шт.	5x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.
Прогрев  180 °C	Этап 1     160 °C 35 мин. 60% 3-й уровень					
Аксессуары: ёмкости с гранитовой эмалью 20 мм						

Выпечка

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Пирог с творогом (корж из сдобного песочного теста)	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Прогрев  160 °C	Этап 1     130 °C 60 мин. 40% 3-й уровень					
Аксессуары: ёмкости с гранитовой эмалью 40 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Корж из сдобного песочного теста	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Прогрев  200 °C	Этап 1     170 °C 25 мин. 60% 3-й уровень					
Аксессуары: ёмкости с гранитовой эмалью 40 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Мраморный пирог	3x 2 шт.	3x 4 шт.	5x 2 шт.	5x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.
Прогрев  180 °C	Этап 1     160 °C 45 мин. 60% 2-й уровень					
Аксессуары: Решётка						




Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Сдобное песочное тесто и сладкая формовая выпечка	6x 24 шт.	6x 48 шт.	10x 24 шт.	10x 48 шт.	20x 24 шт.	20x 48 шт.
Прогрев  180 °C	Этап 1    160 °C 12 мин. 100%					
Аксессуары: противень для жарения и выпекания						




Выпечка


Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Пирог с посыпкой	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Прогрев  180 °C	Этап 1     160 °C 30 мин. 80 % 3-й уровень					
Аксессуары: ёмкости с гранитовой эмалью 40 мм						

ЯЙЦА

Примите во внимание, что все данные о вместительности предполагают полную загрузку. Поскольку продукты являются натуральными, указанные данные по продолжительности обработки, настройкам и температурам носят лишь справочный характер и могут потребовать индивидуальной корректировки с учётом конкретного продукта.

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Яйца вкрутую	6x 45 шт.	6x 90 шт.	10x 45 шт.	10x 90 шт.	20x 45 шт.	20x 90 шт.
Прогрев  100 °C	Этап 1   100 °C 12 мин.					
Аксессуары: перфорированная ёмкость 65 мм						




Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Яйца в коколке (пошированное яйцо)	3x 12 шт.	3x 24 шт.	5x 12 шт.	5x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.
Прогрев  100 °C	Этап 1   90 °C 10 мин.					
Аксессуары: Решётка						




Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Паровой омлет (руайал)	6x 2 л	6x 4 л	10x 2 л	10x 4 л	20x 2 л	20x 4 л
Прогрев  100 °C	Этап 1   85 °C 45 мин.					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 40 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Яичница-болтунья	3x 3 л	3x 6 л	5x 3 л	5x 6 л	10x 3 л	10x 6 л
Прогрев  100 °C	Этап 1   90 °C 20 мин.					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 65 мм						

Рыба

Примите во внимание, что все данные о вместительности предполагают полную загрузку. Поскольку продукты являются натуральными, указанные данные по продолжительности обработки, настройкам и температурам носят лишь справочный характер и могут потребовать индивидуальной корректировки с учётом конкретного продукта.

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Лосось (целиком)	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   75 °C 60 °C					
Аксессуары: решётка и ёмкость из нержавеющей стали 20 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Филе из кумжи, филе из тюрбо, палтус, рулетики из морского языка	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   75 °C 6 min					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 20 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Стейк из лосося	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   80 °C 8 min					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 40 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Синяя форель	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   100 °C 12 min					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 40 мм						




Рыба

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Моллюски	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   78 °C 10 min					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 40 мм						




Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Гигантские креветки	4x 1 кг	4x 2 кг	6x 1 кг	6x 2 кг	12x 1 кг	12x 2 кг
Прогрев  300 °C	Этап 1     260 °C 3 min 20 % 5-й уровень					
Аксессуары: противень для жарения и выпекания						




Гарнир и овощи

Примите во внимание, что все данные о вместительности предполагают полную загрузку. Поскольку продукты являются натуральными, указанные данные по продолжительности обработки, настройкам и температурам носят лишь справочный характер и могут потребовать индивидуальной корректировки с учётом конкретного продукта.

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Брокколи, горох	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   100 °C 8 min					
Аксессуары: перфорированная ёмкость 40 мм						




Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Брюссельская капуста, кольраби, морковь, грибы	6x 3 кг	6x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг	20x 3 кг	20x 6 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   100 °C 11 min					
Аксессуары: перфорированная ёмкость 40 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Шпинат, савойская капуста (бланширование)	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   100 °C 4 min					
Аксессуары: перфорированная ёмкость 40 мм						





Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Цветная капуста	6x 3 кг	6x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг	20x 3 кг	20x 6 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   100 °C 12 min					
Аксессуары: перфорированная ёмкость 40 мм						

Гарнир и овощи

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Молодой горох	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   100 °C 5 min					
Аксессуары: перфорированная ёмкость 40 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Спаржа	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   90 °C 15 min					
Аксессуары: перфорированная ёмкость 40 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Томаты	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   100 °C 1 min					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 20 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Залпечённая цветная капуста	3x 3 кг	3x 6 кг	5x 3 кг	5x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг
Прогрев  250 °C	Этап 1     220 °C 10 min 20 % 5-й уровень					
Аксессуары: решётка или ёмкость из нержавеющей стали 20 мм						

Гарнир и овощи




Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Овощной флан	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Прогрев  100 °C	Этап 1   90 °C 20 min					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 20 мм						




Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Голубцы	6x 15 шт.	6x 30 шт.	10x 15 шт.	10x 30 шт.	20x 15 шт.	20x 30 шт.
Прогрев  160 °C	Этап 1     140 °C 40 min 80 % 3-й уровень		Этап 2     160 °C 10 min 20 % 5-й уровень			
Аксессуары: ёмкости с гранитовой эмалью 40 мм						


Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Жареные грибы	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Прогрев  250 °C	Этап 1     200 °C 5 min 20 % 5-й уровень					
Аксессуары: ёмкости с гранитовой эмалью						



Картофель и гарниры

Примите во внимание, что все данные о вместительности предполагают полную загрузку. Поскольку продукты являются натуральными, указанные данные по продолжительности обработки, настройкам и температурам носят лишь справочный характер и могут потребовать индивидуальной корректировки с учётом конкретного продукта.



Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Отварной картофель	6x 3 кг	6x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг	20x 3 кг	20x 6 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   100 °C 30 min					
Аксессуары: перфорированная ёмкость 65 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Картофель в мундире	6x 3 кг	6x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг	20x 3 кг	20x 6
Прогрев  100 °C	Этап 1   130 °C 40 min					
Аксессуары: перфорированная ёмкость 65 мм						



Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Клёцки	3x 28 шт.	3x 56 шт.	5x 28 шт.	5x 56 шт.	10x 28 шт.	10x 56 шт.
Прогрев  100 °C	Этап 1   100 °C 25 min					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 20 мм						



Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Жареный картофель, предварительно обработанный	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев  270 °C	Этап 1     230 °C 15 min 20 % 5-й уровень					
Аксессуары: противень для жарения и выпекания						

Картофель и гарниры




Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Картофель в фольге	3x 28 шт.	3x 56 шт.	5x 28 шт.	5x 56 шт.	10x 28 шт.	10x 56 шт.
Прогрев  240 °C	Этап 1  200 °C 40 min 80 % 3-й уровень					
Аксессуары: ёмкость из нержавеющей стали 20 мм или решётка						





Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Картофель макер	6x 1 кг	6x 2 кг	10x 1 кг	10x 2 кг	20x 1 кг	20x 2 кг
Прогрев  270 °C	Этап 1  230 °C 15 min 20 % 5-й уровень					
Аксессуары: противень для жарения и выпекания						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
рис	6x 3 кг	6x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг	20x 3 кг	20x 6 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1  100 °C 20 min					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 65 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Дикий рис	6x 3 кг	6x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг	20x 3 кг	20x 6 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1  100 °C 45 min					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 65 мм						


Картофель и гарниры

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Мол.рис	6x 3 кг	6x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг	20x 3 кг	20x 6 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   90 °C 40 min					
Аксессуары: ёмкости из нержавеющей стали 65 мм						



Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Картофель фри глубокой заморозки	6x 1 кг	6x 2 кг	10x 1 кг	10x 2 кг	20x 1 кг	20x 2 кг
Прогрев  260 °C	Этап 1     220 °C 15 min 100 % 5-й уровень					
Аксессуары: CombiFry						



Полуфабрикаты глубокой заморозки



Примите во внимание, что все данные о вместительности предполагают полную загрузку. Поскольку продукты являются натуральными, указанные данные по продолжительности обработки, настройкам и температурам носят лишь справочный характер и могут потребовать индивидуальной корректировки с учётом конкретного продукта.

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Грудка пулярки по-флорентийски с листовым шпинатом, грудка пулярки "Марко Поло" с начинкой из брокколи, грудка цыплёнка по-каприйски с помидорами, грудка пулярки, выкормленной на кукурузе, с начинкой из сморчков со сливками, грудка пулярки маренго с начинкой из шампиньонов, рулет из птицы FI	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	8x 1/1 GN	8x 2/1 GN	16x 1/1 GN	16x 2/1 GN
Прогрев  200 °C 60 % 3-й уровень	Этап 1  170 °C 60 % 3-й уровень					
Аксессуары: Ёмкость с гранитовой эмалью						
Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Грудка пулярки фаршированная	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Прогрев  200 °C 60 % 3-й уровень	Этап 1  160 °C 60 % 3-й уровень					
Аксессуары: Ёмкость с гранитовой эмалью						
Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Филе из свинины	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Прогрев  180 °C 60 % 3-й уровень	Этап 1  130 °C 60 % 3-й уровень					
Аксессуары: Ёмкость с гранитовой эмалью						

Полуфабрикаты глубокой заморозки





Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Пицца ГЗ	6x 2 шт.	6x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.	20x 2 шт.	20x 4 шт.
Прогрев  280 °C 100 %	Этап 1  250 °C 5 min 100 %					
Аксессуары: Решётка						



Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Яблочный штрудель глубокой заморозки	3x 2 шт.	3x 4 шт.	5x 2 шт.	5x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.
Прогрев  260 °C	Этап 1  180 °C 20 min 40 %					
Аксессуары: противень для жарения и выпекания						



Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Горячие фруктовые десерты глубокой заморозки	3x 5 кг	3x 10 кг	5x 5 кг	5x 10 кг	10x 5 кг	10x 10 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1  70 °C 4 min 3-й уровень					
Аксессуары: Решётка						

Говядина и телятина



Примите во внимание, что все данные о вместительности предполагают полную загрузку. Поскольку продукты являются натуральными, указанные данные по продолжительности обработки, настройкам и температурам носят лишь справочный характер и могут потребовать индивидуальной корректировки с учётом конкретного продукта.

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Стейки из филе 200 г, филе из телятины, телячья котлета, поясничная часть говядины 180 г	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Прогрев  300 °C 20 %	Этап 1  260 °C 3 min 20 %		Этап 2  85 °C		Этап 3  85 °C 20 % 54 °C	
Аксессуары: решётка Combi Grill						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Жаркое из говядины, тушёное жаркое, говяжий рулет 180 г	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	5x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Прогрев  180 °C 60 %	Этап 1  135 °C 60 % 95 °C					
Аксессуары: ёмкость с гранитовой эмалью 40 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Телячья печень	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Прогрев  300 °C 20 %	Этап 1  200 °C 5 min 20 %					
Аксессуары: противень для жарения и выпекания						











Говядина и телятина





Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Телячий шницель в панировке	6x 6 шт.	6x 12 шт.	10x 6 шт.	10x 12 шт.	20x 6 шт.	20x 12 шт.
Прогрев  270 °C 20 %		Этап 1  230 °C 5 min 20 %				
Аксессуары: Ёмкость с гранитовой эмалью						









Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Телячьи кости для соуса	6x 4 кг	6x 8 кг	10x 4 кг	10x 8 кг	20x 4 кг	20x 8 кг
Прогрев  200 °C 20 %		Этап 1  150 °C 90 min 40 %				
Аксессуары: ёмкость с гранитовой эмалью 20 мм						





Свинина и баранина

Примите во внимание, что все данные о вместительности предполагают полную загрузку. Поскольку продукты являются натуральными, указанные данные по продолжительности обработки, настройкам и температурам носят лишь справочный характер и могут потребовать индивидуальной корректировки с учётом конкретного продукта.

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Каре ягнёнка в панировке	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Прогрев  300 °C	Этап 1     260 °C 4 min 20 % 5-й уровень		Этап 2  85 °C		Этап 3     85 °C 20 % 2-й уровень 54 °C	
Аксессуары: Решётка						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Котлета из ягнёнка	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Прогрев  300 °C	Этап 1     260 °C 20 % 5-й уровень 54 °C					
Аксессуары: Решётка						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Свинные рёбрышки	6x 2 кг	6x 4 кг	10x 2 кг	10x 4 кг	20x 2 кг	20x 4 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   100 °C 60 min		Прогрев 2   250 °C 60 %		Этап 3    180 °C 20 min 40 %	
Аксессуары: Решётка Сначала варить, мариновать, обрабатывать на гриле, 3 ребра на решётку						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Медальоны из свинины	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Прогрев  300 °C	Этап 1    250 °C 20 % 58 °C					
Аксессуары: Решётка						

Свинина и баранина























Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Котлета из свинины в панировке	6x 6 шт.	6x 12 шт.	10x 6 шт.	10x 12 шт.	20x 6 шт.	20x 12 шт.
Прогрев  230 °C	Этап 1    200 °C 10 min 20 %					
Аксессуары: ёмкость с гранитовой эмалью 20 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Фрикадельки, рулет из рубленого мяса	5x 8 шт.	5x 16 шт.	8x 8 шт.	8x 16 шт.	16x 8 шт.	16x 16 шт.
Прогрев  300 °C	Этап 1    180 °C 8 min 40 %					
Аксессуары: ёмкость с гранитовой эмалью						















Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Корейка	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Прогрев  300 °C	Этап 1   160 °C 14 min					
Аксессуары: ёмкость с гранитовой эмалью						

Дичь и птица

Примите во внимание, что все данные о вместительности предполагают полную загрузку. Поскольку продукты являются натуральными, указанные данные по продолжительности обработки, настройкам и температурам носят лишь справочный характер и могут потребовать индивидуальной корректировки с учётом конкретного продукта.

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Спинка зайца	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Прогрев  180 °C	Этап 1    130 °C 40 % 54 °C					
Аксессуары: противень для жарения и выпекания						
Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Фазан	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Прогрев  200 °C	Этап 1    160 °C 20 min 20 %		Этап 2    220 °C 5 min 20 %			
Аксессуары: противень для жарения и выпекания						
Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Дикая утка	3x 2 шт.	3x 4 шт.	5x 2 шт.	5x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.
Прогрев  180 °C	Этап 1    140 °C 45 min 20 %					
Аксессуары: противень для жарения и выпекания						
Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Индюк	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	5x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Прогрев  160 °C	Этап 1    130 °C 100 min 40 %		Этап 2    150 °C 10 min 40 %			
Аксессуары: Решётка						





Дичь и птица

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Гусь	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	5x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1   100 °C 20 min		Этап 2    40 °C 60 min 40 %		Этап 3    150 °C 60 min 40 %	
Аксессуары: решётка или ёмкость с гранитовой эмалью 40 мм						
Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Утка	1x 4 шт.	1x 8 шт.	2x 4 шт.	2x 8 шт.	4x 4 шт.	4x 8 шт.
Прогрев  180 °C	Этап 1     150 °C 50 min 100 % 3-й уровень		Этап 2    180 °C 20 min 40 %			
Аксессуары: решётка Superspike для уток						




Колбаски, террины и запеканки

Примите во внимание, что все данные о вместительности предполагают полную загрузку. Поскольку продукты являются натуральными, указанные данные по продолжительности обработки, настройкам и температурам носят лишь справочный характер и могут потребовать индивидуальной корректировки с учётом конкретного продукта.







Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Варёные белые колбаски, разогретые колбаски	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Прогрев	Этап 1					
						
100 °C	75 °C		70 °C			
Аксессуары: решётка или ёмкость из нержавеющей стали 20 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Лазанья, каннелони, картофельная запеканка, овощная запеканка, мусака	3x 3 кг	3x 6 кг	5x 3 кг	5x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг
Прогрев	Этап 1					
						
260 °C	160 °C		35 min	60 %		
Аксессуары: ёмкость с гранитовой эмалью 40 мм						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Жареные колбаски	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Прогрев	Этап 1					
						
300 °C	180 °C		5 min	20 %		
Аксессуары: Ёмкость с гранитовой эмалью						

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Террин	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев	Этап 1					
						
100 °C	78 °C		72 °C			
Аксессуары: Решётка						

Колбаски, террины и запеканки

Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Паштет	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Прогрев  100 °C	Этап 1     80 °C 100 % 2-й уровень 70 °C					
Аксессуары: Решётка						
Объёмы загрузки	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Лотарингский пирог	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Прогрев  260 °C	Этап 1    160 °C 25 min 60 %					
Аксессуары: ёмкость с гранитовой эмалью 40 мм						



...



...



...

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH

TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

FRIMA RATIONAL France S.A.S.

TEL. +33 3 89 57 05 55
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.

TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK

TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH

TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland

TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB

TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv

TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.

TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.

TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL International AG

Istanbul İrtibat Bürosu
TEL./FAXS +90 (0) 216 339 98 18
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-international.com

America

RATIONAL Canada Inc.

TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL

TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.

TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL Mexico

TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン

TEL. (03) 3812-6222
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL India

PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海

电话: +86 21 64737473
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd

TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea

전화 +82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East

PHONE +971 4 431 8835
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae



RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 20
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com