

АТЕСИ Рубикон АПК – идеальный выбор для вашей кухни

Пароконвектомат АТЕСИ Рубикон АПК – универсальное и незаменимое оборудование на профессиональной кухне, дающее возможность готовить широчайший ассортимент первых и вторых блюд, а также выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия. И всё это – с минимальным расходом ресурсов и максимальной скоростью. Надёжное, удобное в управлении и простое в обслуживании оборудование российского производства является превосходной альтернативой дорогостоящим импортным моделям.

Как это работает

Пароконвектомат представляет собой устройство с герметичной рабочей камерой, в которой при помощи электрических или газовых нагревателей, а также устройства генерации пара создаются условия для тепловой обработки. Как правило, загрузка продуктов производится в стандартных стальных гастроремкостях (в основном, GN 1/1), а параметры задаются при помощи электромеханической или сенсорной панели. Кроме того, большая часть современного оборудования данного типа позволяет в той или иной степени автоматизировать процессы приготовления, размораживания и разогрева блюд.

Приготовление пищи в пароконвектомате производится за счет обработки продуктов паром, жаром и комбинированным воздействием жара и пара, с принудительной конвекцией горячего воздуха и/или пара в рабочей камере, что обеспечивает качественное, быстрое и равномерное приготовление продуктов во всем объеме (в любом месте) рабочей камеры.

Температура и влажность контролируются с высокой точностью, комбинация этих параметров позволяет запекать, жарить, готовить на гриле, на пару, тушить, бланшировать и производить множество других процедур – с помощью единственного аппарата!

Немного истории



Идея создания такого универсального устройства принадлежит инженерам немецкой компании Rational, она была успешно реализована ещё в середине 70-х. В настоящий момент более половины пароконвектоматов, успешно использующихся на профессиональных кухнях, выпущены этой легендарной фирмой.

История Компании Атези в производстве пароконвектоматов началась с 2006 года. Тогда первые пароконвектоматы были разработаны при непосредственном участии и контроле со стороны инженеров Rational. Но уже в 2009 году Компания Атези презентовала инжекторный пароконвектомат АПК 6-2/3 линейки РУБИКОН, выпущенный на собственной уникальной платформе. С 2012 года линейка РУБИКОН пополнилась бойлерными пароконвектоматами АПК 6 и АПК 10 с размером гастроремкости 1/1.



Тестирование и положительные отзывы клиентов подтверждают, что пароконвектоматы АТЕСИ не уступают – а в некоторых параметрах даже превосходят – продукцию известных европейских брендов.

Показательным в этом плане фактом является выбор пароконвектоматов АТЕСИ Рубикон АПК для обслуживания саммита «Большой двадцатки G20», состоявшемся в Санкт-Петербурге в 2013 году: лидеры ведущих мировых держав по достоинству оценили блюда, приготовленные при помощи нашего оборудования.

5 режимов – и тысячи возможностей

Пароконвектоматы АТЕСИ Рубикон АПК поддерживают 5 основных режимов:

- **конвекция** – обработка сухим горячим воздухом, температура от +30 до +250 градусов;
- **пар** – готовка в режиме 100-процентной влажности при температуре +100 градусов;
- **комбинация конвекции и пара** – от +30 до +250 градусов;
- **регенерация** – специальная функция для бережного размораживания и разогрева готовых блюд без потери вкусовых и эстетических характеристик при температуре от +120 до +160 градусов;
- **быстрое охлаждение** рабочей камеры даст вам возможность в течение считанных секунд достигнуть необходимой температуры.



Очевидно, что такое обилие режимов позволит вам приготовить практически все блюда, для которых используется традиционное тепловое оборудование. При этом уникальное сочетание пара и конвекции даёт дополнительные «бонусы». Простой пример: если вы запекаете мясо в обычной – даже очень хорошей духовке, нужно постоянно следить за тем, чтобы оно не пересохло. Настройте на панели управления пароконвектомата необходимый уровень влажности и температуры – и можете быть уверены, что блюдо получится сочным и вкусным.

Пароконвектомат или тепловая линия?

Пароконвектоматы АТЕСИ Рубикон АПК обладают целым рядом несомненных преимуществ, выгодно отличающих их от стандартных тепловых линий с котлами, пароварками, сковородами, грилями, духовыми и жарочными шкафами.

- **Больше места.** Тепловая линия, как известно, занимает минимум половину полезного пространства кухни – а для размещения пароконвектомата АТЕСИ Рубикон АПК необходимо менее 1-го квадратного метра. Таким образом, даже скромная по площади кухня сможет обслуживать обеденный зал с большим количеством посадочных мест.
- **Меньше затрат.** После установки на вашей кухне пароконвектомата АТЕСИ Рубикон АПК суммы, которые вы ежемесячно выплачиваете за электричество, газ и воду станут на порядок

ниже. Только за счёт данного фактора приобретение такого оборудования окупается в самые кратчайшие сроки.

- **Выше скорость.** Специфика работы пароконвектоматов позволяет готовить практически любые блюда на 20-30% быстрее, чем при помощи традиционных компонентов тепловой линии. При этом стоит учитывать возможность одновременного приготовления разных продуктов – без риска смешивания их вкусов и запахов. Высокая производительность при отменном качестве – разве не об этом мечтает ресторатор?
- **Меньше контроля.** При классическом устройстве кухни шеф-повару нужно постоянно следить, чтобы блюда не пригорели, переворачивать и перемешивать их, следить за временем. При использовании пароконвектомата АТЕСИ Рубикон АПК вы загружаете продукты в рабочую камеру, выбираете режим, настраиваете таймер (от 1 минуты до 10 часов) – а дальше всю работу выполняет «умная» техника.
- **Меньше персонала.** Как уже сказано выше, следить за работой пароконвектомата АТЕСИ Рубикон АПК не нужно – ничего не пригорит и не переварится. Следовательно, вашему шеф-повару уже не понадобится такое количество помощников – фактически, они будут востребованы только на стадии подготовки ингредиентов.
- **Больше пользы.** Готовя при помощи пароконвектомата, вы можете сократить количество масла и других жиров до минимума – или совсем исключить их из рецептуры, если необходимо приготовить диетическое блюдо. А режим низкотемпературного пара, доступный в бойлерных моделях АТЕСИ Рубикон АПК, позволяет практически полностью сохранить содержащиеся в продуктах витамины и минеральные вещества.

Профессионалы выбирают АТЕСИ Рубикон АПК

Мы перечислили далеко не все плюсы, которые несёт использования пароконвектоматов – однако уже достаточно очевидно превосходство этого современного оборудования над тепловыми линиями. Более того, многие модели пароконвекционных печей – импортного и отечественного производства – не выдерживают конкуренции с АТЕСИ Рубикон АПК ни по стоимости, ни по техническим характеристикам.



- Прежде всего, пароконвектоматы АТЕСИ Рубикон АПК отличаются высокой надёжностью. Они изготовлены из проверенных комплектующих и высококачественных материалов: так, все внешние и внутренние поверхности выполнены из нержавеющей стали.
- Простоту в управлении обеспечивает интуитивно понятная электронная панель, на которой отображаются все заданные и текущие параметры. Всего 10 кнопок и вращающаяся ручка энкодера – и перед вами открываются сотни тысяч возможностей.

- Контроль над приготовлением существенно упрощает наличие термического щупа. А внутренняя подсветка даст вам возможность наблюдать за процессом, не открывая дверцы. Кстати, механизм открывания реализован по системе Hands Free – достаточно лёгкого движения руки.
- Уникальная система парогенерации Smartsteam гарантирует, что вы получите насыщенный гигиеничный пар при любой температуре. При этом мощная вентиляция обеспечит равномерное приготовление блюд на всех уровнях.
- Процесс ежедневной очистки рабочей камеры упрощает наличие встроенного душа с регулировкой напора. Оборудование снабжено функцией защиты от перегрева и системой самодиагностики – что способствует продлению срока его службы.

Пароконвектоматы АТЕСИ Рубикон АПК – это безграничные возможности при минимальных усилиях. Идеальное соотношение цены и качества позволяет рекомендовать данное оборудование, как бюджетным заведениям общественного питания, так и ресторанам высшей категории. Эта современная техника поможет снизить ваши расходы и трудовые затраты, ускорить приготовление блюд и улучшить их качество.