

HYPER.SMOKER



КОПЧЕНИЕ ПИЩИ.
Что это означает?

Искусство копчения пищи

Копчение - это процесс придания продукту аромата, его приготовление или консервация путем его обработки дымом от горящих или тлеющих материалов, чаще всего дерева.

Мясо и рыба - наиболее часто подвергаемые копчению продукты, но также отлично копятся сыры, овощи и специи.



Какой тип дерева можно использовать для копчения?

В Европе ольха - традиционное дерево для копчения, но сейчас все чаще используется дуб и в меньшей степени бук.

В Северной Америке гикори, дуб, пекан, ольха, клен и фруктовые деревья, такие как яблоня, вишня и слива часто используются для копчения. Различные типы дерева меняют вкус пищи при копчении по-разному.



Каковы традиционные способы копчения пищи?

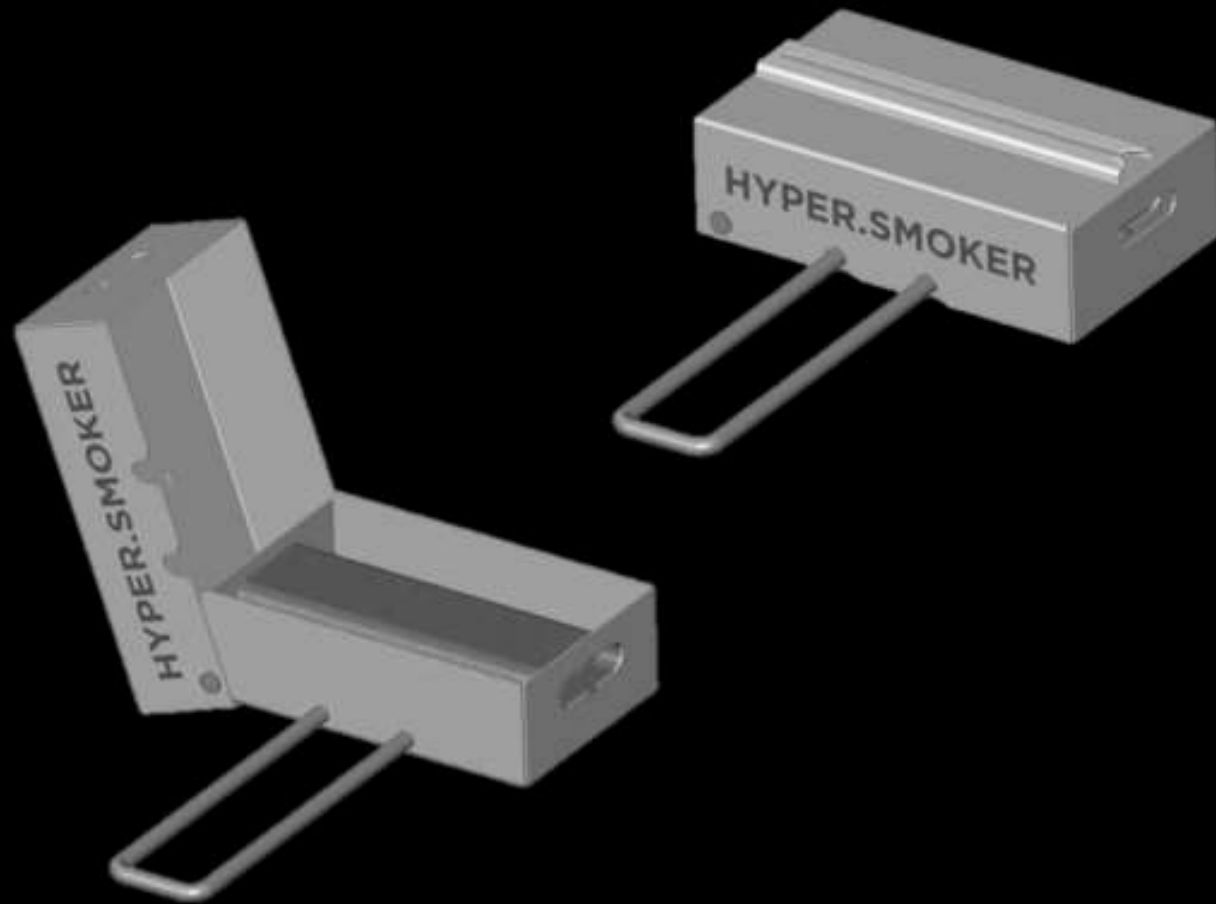


Есть разные методы копчения, каждый из которых требует наличия специфического оборудования, такого как:



НО СЕЙЧАС...

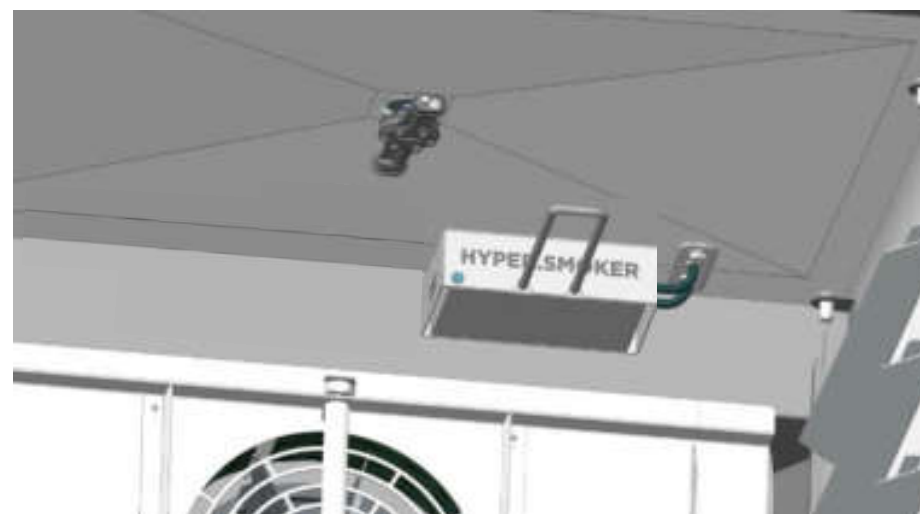
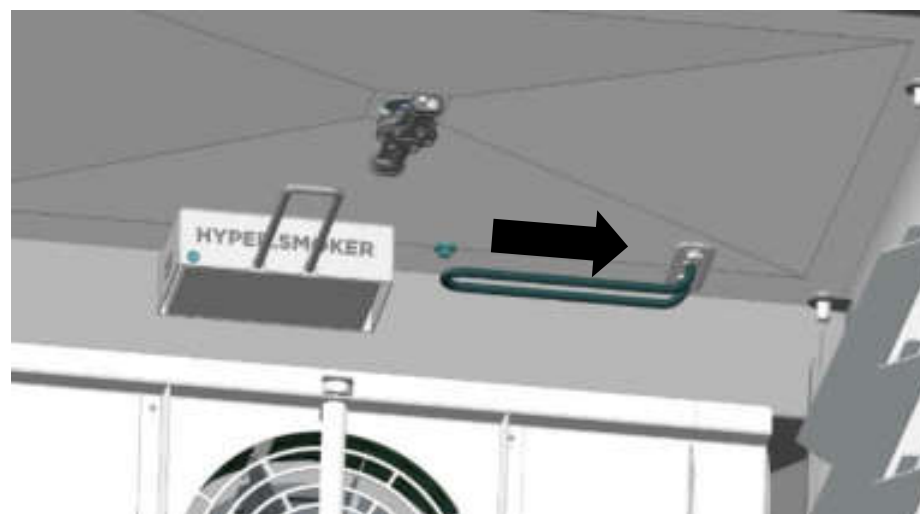
Hyper.Smoker



XUC 090

Как работает HYPER.SMOKER?

HYPER.SMOKER - еще одна технология, разработанная Unox согласно философии INVENTIVE SIMPLIFICATION. Она может быть легко установлена в камеру печи CHEFTOP MIND.Maps™ без необходимости использования дополнительной энергии и дополнительного пространства.



5 простых шагов, чтобы получить идеально копченый продукт

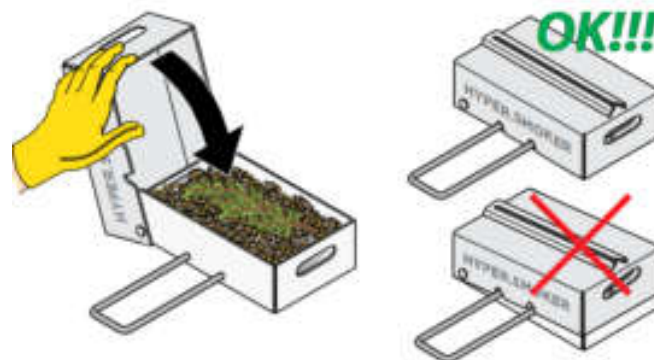
1



2



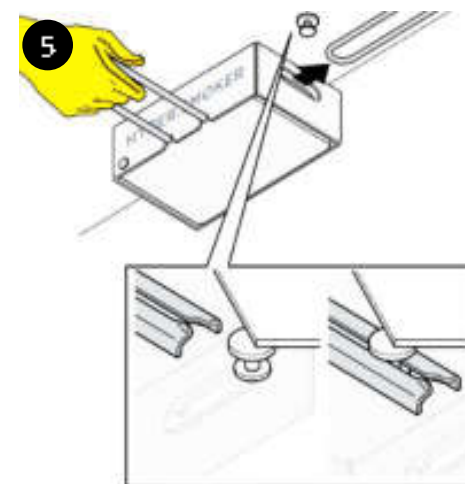
3



4



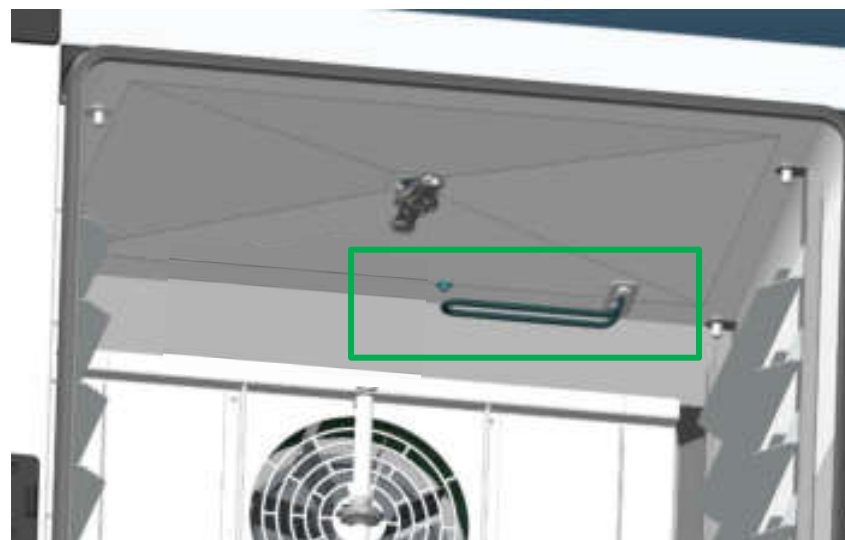
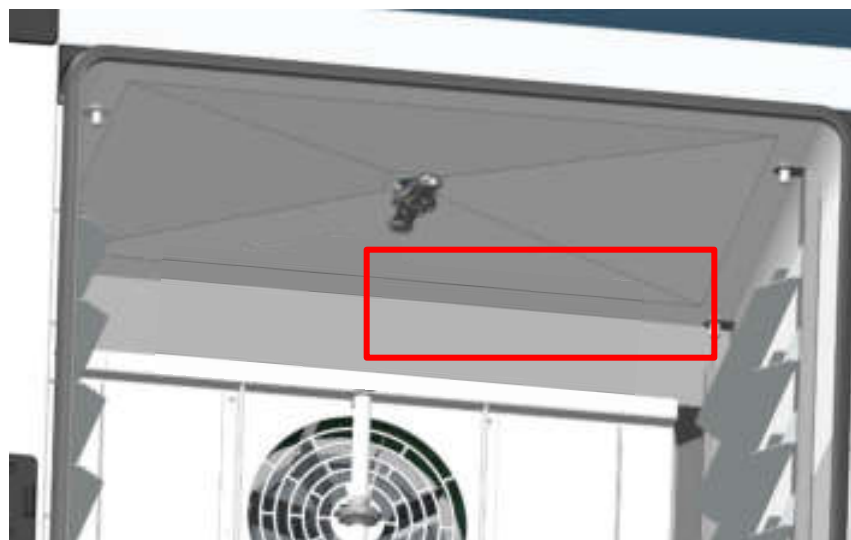
5



Могу ли я использовать HYPER.SMOKER в моей печи CHEFTOP MIND.MapTM?



Комплект HYPER.SMOKER может использоваться только в печах
CHEFTOP MIND.MapTM, совместимых с НИМ:



Как я могу управлять HYPER.SMOKER при помощи CHEFTOP MIND.Mapс™ PLUS?



Комплект для копчения HYPER.SMOKER полностью контролируется с панели управления печей CHEFTOP MIND.Mapс™ PLUS.



А что по поводу печей версии **ONE**?



Процесс копчения в печах версии **ONE** может осуществляться только в ручном режиме без какого-либо контроля со стороны панели управления при установленной скорости вентилятора 2.



HYPER.SMOKER. ГДЕ?



Комплект XUC090 будет совместим только с печами CHEFTOP MIND.Maps™, которые имеют предрасположение для его использования.

Комплект XUC090 не совместим со следующими моделями печей:

XEVC-2021-EPR/ XEVC-2021-GPR/
XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR/
XECC-0523-EPR/ XECC-0523-E1R

HYPER.SMOKER. ГДЕ?



Европейский стол

CHEFTOP MIND MAPS PLUS - ELECTRIC							BAKHE GEMIND MAPS PLUS - ELECTRIC	
	GEUL/COUNTERTOP MODEL A	PK 2/1 - 003 MODEL B	GEUL/COUNTERTOP MODEL A	PK 1/1/HOOD MODEL B	PK 1/1/COM/ACI	PK 2/1	COUNTERTOP 800x400	F-CO (MODEL) - 800x400
FEATURES - FEATURES	YES	YES	YES	YES	NO	NO	NO	YES
SMOKER AVAILABLE	YES	NO	YES	YES	NO	NO	NO	NO
CHEFTOP MIND MAPS PLUS - GAS							BAKHE GEMIND MAPS PLUS - GAS	
	GEUL/COUNTERTOP MODEL A	PK 2/1 - 003 MODEL B	GEUL/COUNTERTOP MODEL A	PK 1/1/HOOD MODEL B			COUNTERTOP 800x400	F-CO (MODEL) - 800x400
FEATURES - FEATURES	YES	YES	YES	YES			NO	YES
SMOKER AVAILABLE	YES	NO	YES	YES			NO	NO
CHEFTOP MIND MAPS ONE							BAKHE GEMIND MAPS ONE	
	GEUL/COUNTERTOP MODEL A	PK 1/1/HOOD MODEL B			PK 1/1/COM/ACI	PK 2/1	COUNTERTOP 800x400	F-CO (MODEL) - 800x400
FEATURES - FEATURES	YES	YES			NO	NO	NO	YES
SMOKER AVAILABLE	YES	YES			NO	NO	NO	NO

Внимание на HYPER.SMOKER



Для того, чтобы произвести дым, необходимо предварительно разогреть стружку. Минимальное время нагрева зависит от типа древесины, в среднем это 15-20мин. Это означает, что в печах версии PLUS фаза предразогрева автоматически будет длиться около 20 мин, а в печах версии ONE пользователь сам устанавливает время предразогрева.

ШАГ 1/1 С УСТАНОВКОЙ КОПЧЕНИЯ



20'

Фаза предразогрева будет длиться автоматически около 20 мин

Внимание на HYPER.SMOKER

Если HYPER.SMOKER будет использоваться в любом последующем шаге готовки, то это шаг не может быть запрограммирован менее чем на 20 мин в печах версии PLUS. Ручная регулировка доступна в печах версии ONE.

ШАГ 2/2 С УСТАНОВКОЙ КОПЧЕНИЯ



20'

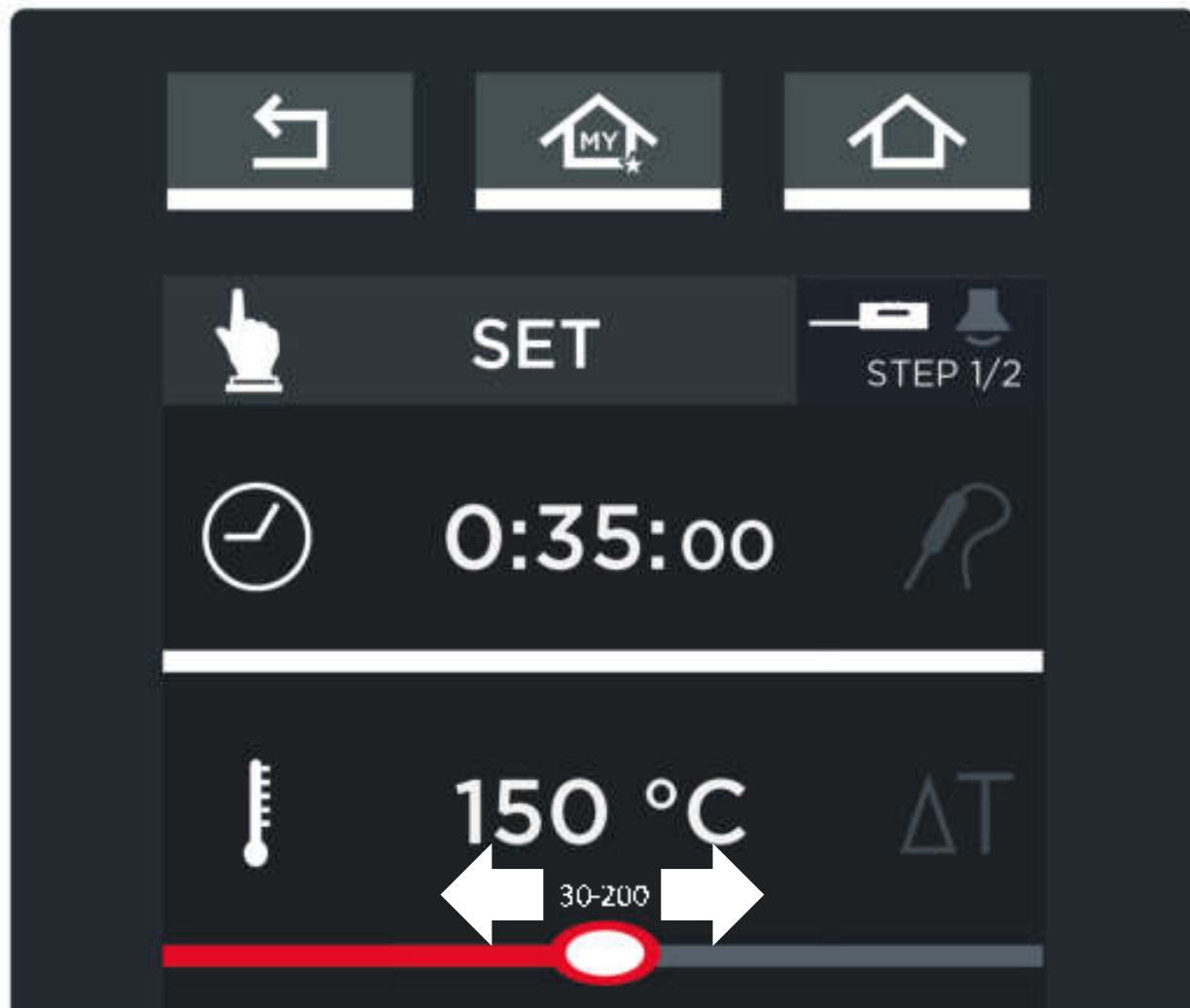
шаг будет не менее
20 минут

Внимание на HYPER.SMOKER



Во время процесса копчения в печах CHEFTOP MIND.Maps™ Вы можете установить температуру в диапазоне от 30 до 200С.

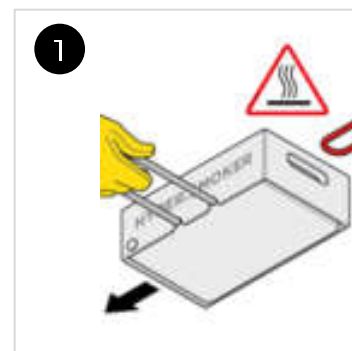
Чтобы избежать вкуса горечи, мы рекомендуем устанавливать температуру ниже 150 С. В печах CHEFTOP MIND.Maps™ версии ONE требуются ручные настройки.



Внимание на HYPER.SMOKER

Расход древесины для HYPER.SMOKER примерно от 70 до 100 гр. Такое количество может производить дым примерно в течении 1,5 часов. После окончания процесса готовки/копчения необходимо вручную вынуть HYPER.SMOKER из камеры.

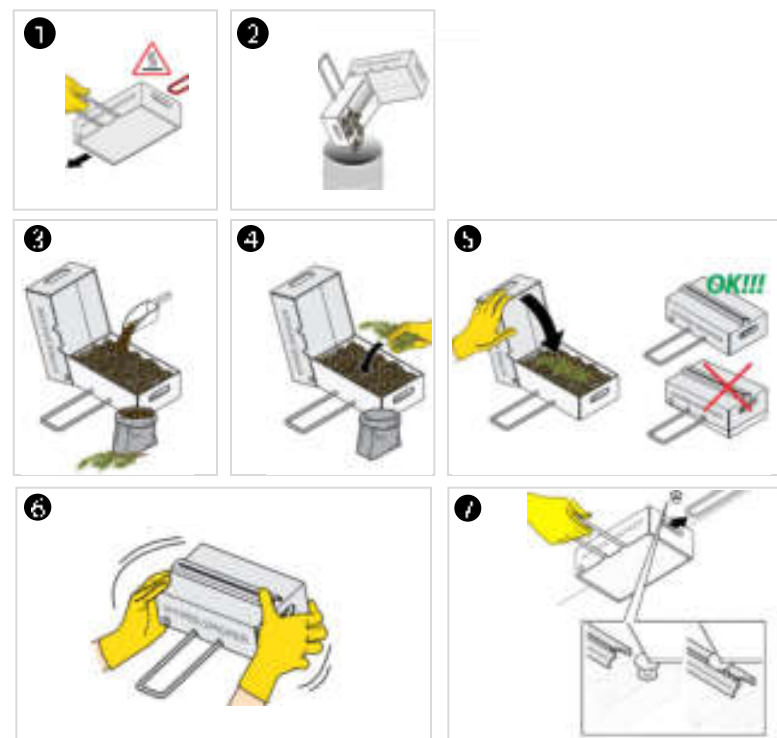
В КОНЦЕ КОПЧЕНИЯ...



Внимание на HYPER.SMOKER

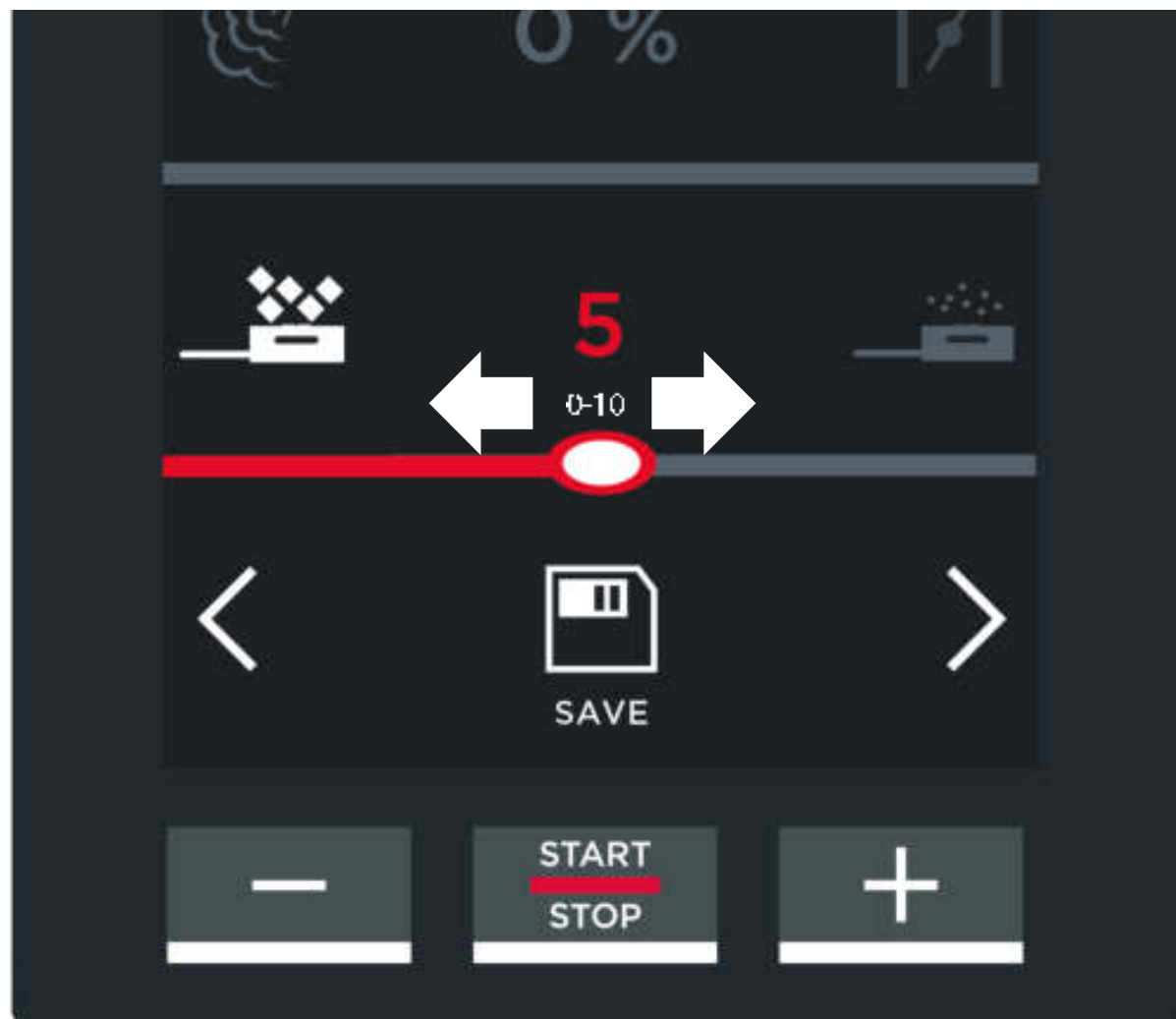
Если требуется копчение в течение длительного времени, необходимо заменить партию древесины в HYPER.SMOKER по истечении времени.

для ДОЛГОГО ПРОЦЕССА КОПЧЕНИЯ...

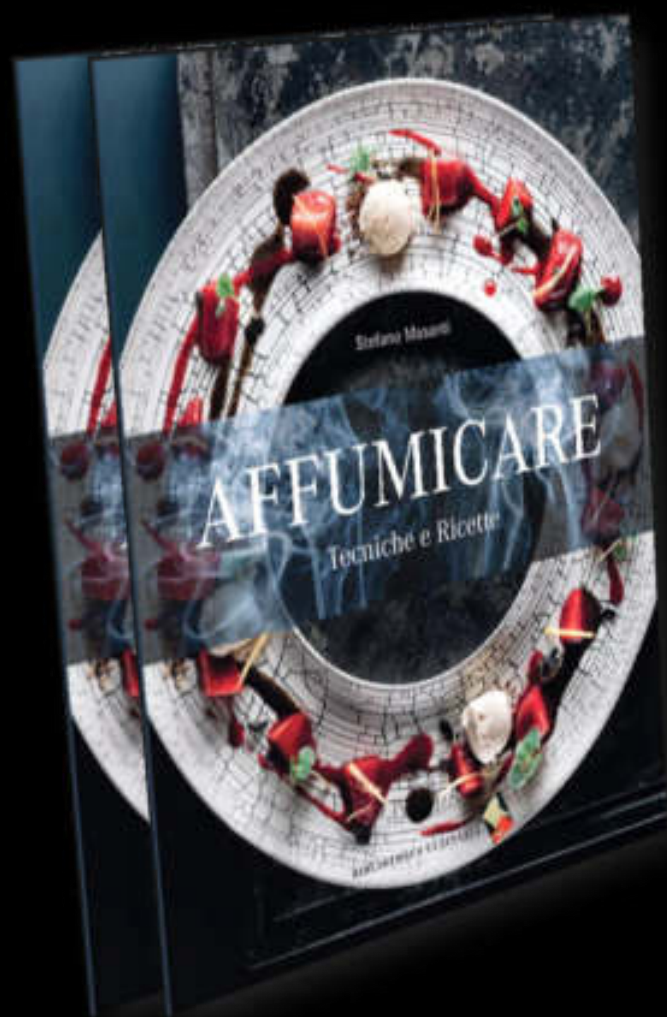


Внимание на HYPER.SMOKER

Степень копчения может быть установлена по шкале от 1 до 10, где 1 - это самая умеренная степень, 10 - самая сильная.



БОЛЬШЕ ИНФОРМАЦИИ О КОПЧЕНИИ ПРОДУКТОВ?





INVENTIVE SIMPLIFICATION