

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

kobor www.kobor.ru



www.kobor.ru



+7 (495) 374-76-17
+7 (800) 500-71-87



info@kobor.ru



ДРОВЯНЫЕ ПЕЧИ
ДЛЯ ПИЦЦЫ

TESORO

итальянские традиции...

Дровяные печи **KOBOR TESORO** – это классические помпейские печи со статичным или вращающимся подом из огнеупорного камня толщиной 30 мм. Внутри рабочей камеры расположена топка для дров имеющая отдельную дверку для удобства, Температура в камере поддерживается в пределах 300–450 °С.

В дровяной печи в первую очередь выпекают пиццу в неаполитанском (нью-йоркском) стиле. Приготовление происходит при температуре 400 С° и более за счет трех составляющих: инфракрасного излучения в спектре до 0,7 мкм (огонь), нагретого камня, конвекционного тепла (4-6 мкм) и теплопроводности каменного пода.

Инфракрасное тепло в спектре 4–6 мкм позволяет выпекать пиццу с хрустящим бортиком, что является верхом профессионализма: корка остается тонкой, а мякиш – пористым и мягким. Сыр и топинг запекаются и карамелизуются (а при низких температурах варятся и тушатся). При правильном тесте и соответствующей квалификации мастера качество выпекания пиццы в дровяной печи выше.



Куполообразная конструкция свода способствует равномерному нагнетанию и распределению жара, что позволяет получать вкусную и здоровую пищу буквально за несколько минут. Пицца из печи KOBOR TESORO обладает изумительными свойствами и неповторимым вкусом, с которым не сравнится ни одна электрическая или газовая печь.

Хлеб из помпейской печи, как минимум не хуже, а готовится в разы быстрее. Печь, сделанная из особо термостойкой шамотной глины, может спокойно переносить температуры вплоть до 800 С. С закрытой заслонкой, она часами удерживает накопленное внутри очага тепло без подбрасывания дров.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 1 Камера полностью из жаростойкого камня и превосходно держит тепло.
- 2 Вращающийся Под позволяет получить равномерную хрустящую корочку в лучших итальянских традициях.
- 3 Столешница выполнена из натурального камня - красивое и надежное решение.
- 4 Топка печи имеет отдельную дверку. Зона готовки печи всегда чистая.
- 5 Встроенная подсветка камеры печи облегчает визуальный контроль процесса приготовления.
- 6 Встроенный термометр позволяет с легкостью контролировать температуру внутри камеры.
- 7 Благодаря выдвижному зольному ящику уборка печи занимает считанные минуты.
- 8 Встроенный термометр для точного контроля температуры в камере.



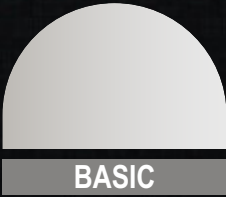
ВАРИАНТЫ ОТДЕЛКИ



Купол печи отделан мозаикой из камня



Купол печи ошпаклеван в белый цвет



Купол печи без отделки

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

		ВМЕСТИМОСТЬ
PS70 MOSAIC	НЕТ	25 см
PS70 STANDARD		7 шт
PS70 BASIC		или 30 см
PS71 MOSAIC	ДА	4 шт
PS71 STANDARD		или 35 см
PS71 BASIC		3 шт
PS100 MOSAIC	НЕТ	25 см
PS100 STANDARD		10 шт
PS100 BASIC		или 30 см
PS101 MOSAIC	ДА	7 шт
PS101 STANDARD		или 35 см
PS101 BASIC		5 шт

