

# Список рецептов

ChefTop™





# Инновация и совершенство на кухне.

## Технология встречается со страстью.

Комбинированные пароконвектоматы **ChefTop™** являются незаменимым инструментом для получения оптимальной готовки и легкого приготовления комплексных меню.

Эта книга рецептов даст только некоторые советы для их реализации не лишая вас возможности креативности и профессиональности.

### СОДЕРЖАНИЕ:

Система программирования	4
Автоматическая готовка	5

<b>Первые блюда</b>	7
---------------------	---

<b>Овощи</b>	8-13
--------------	------

<b>Мясо</b>	14-25
-------------	-------

<b>Рыба</b>	26-31
-------------	-------

<b>Хлеб</b>	32-35
-------------	-------

<b>Сладости</b>	36-39
-----------------	-------

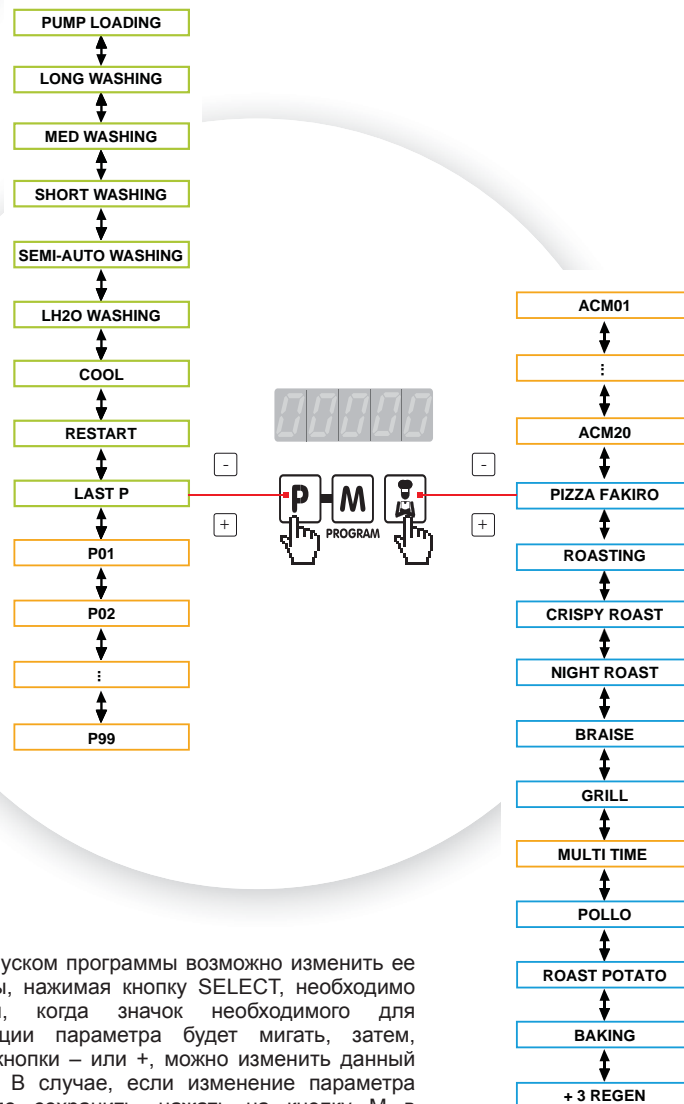
# Способ программирования

## Создаю программу, сохраняю, изменяю.

Цифровая панель управления ChefTouch проста и интуитивна. Легким касанием вы сможете реализовывать программы, изменять их в любой момент и сохранять их в разделе любимых программ.



Необходимо войти в меню программирования нажимая кнопку P; Выбрать позицию, в которой необходимо сохранить программу, нажимая на кнопки – или +; Нажать на SELECT и используя кнопки – и + выбрать 1-ю букву названия программы (повторить действия для выбора других букв названия); Нажать на кнопку ШАГ для установки температуры предварительного разогрева камеры, нажимать – или + для выбора параметров температуры; Нажать на кнопку ШАГ для установки первой и последующих фаз, составляющих программу.



Вызвать программы уже установленные в памяти печи на фабрике можно нажатием кнопки ChefUnox, затем нажимая кнопки – или +, выбрать желаемую программу, после чего нажатием кнопки START/STOP программа запускается в работу.




Перед запуском программы возможно изменить ее параметры, нажимая кнопку SELECT, необходимо дождаться, когда значок необходимого для модификации параметра будет мигать, затем, нажимая кнопки – или +, можно изменить данный параметр. В случае, если изменение параметра необходимо сохранить, нажать на кнопку M в течение 5 секунд (акустический сигнал будет знаком сохранения в программе измененного параметра)

# Автоматические программы

## Предварительно установленные процессы готовки.

Цифровая панель управления ChefTouch проста и интуитивна. Несколькими касаниями реализуется программа, которую возможно изменить в любой момент по желанию и сохранить ее в любимых программах.

	ХАРАКТЕРИСТИКИ	ИЗМЕНЯЕМЫЙ ПАРАМЕТР
<b>PIZZA FAKIRO</b>	Готовка из теста для пиццы	-
<b>ROASTING</b>	Готовка жаркого	Температура щупа 54°C
<b>CRISPY ROAST</b>	Готовка жаркого с корочкой	Температура щупа 75°C
<b>NIGHT ROAST</b>	Длинная ночная готовка	Температура щупа 54°C
<b>BRAISE</b>	Мясо в соусе	Время приготовления 1 час
<b>GRILL</b>	Овощи и мясо на гриле	9 таймеров готовки использовать FAKIRO Grill
<b>MULTI TIME</b>	Одновременная готовка нескольких типов продуктов с разным параметром времени готовки.	Установить температуру и CLIMALUX, нажать на старт и пользоваться кнопкой «шаг готовки» для установки 9 таймеров
<b>POLLO</b>	Готовка курицы, дичи	Время 5 минут
<b>ROAST PATATO</b>	Запеченый картофель	Время 5 минут
<b>BAKING</b>	Готовка замороженных п/ф	Время 5 минут
<b>+3 REGEN</b>	Регенерация (до 3°C)	Температура щупа 65°C



# Книга рецептов

*рецепты и советы Chef Unox*

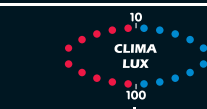


## Первые блюда

## Первые блюда



### Плов



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			190 °C				
1	18'		140 °C			20%	6
2							
3							
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG825

Противень INOX GN 1/1 h 65 мм

---

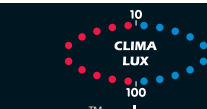
---

---

---



### Запеченная лазанья



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			190 °C				
1		60 °C	160 °C			20%	6
2	15'		200 °C		100%		6
3							
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG825

Противень INOX GN 1/1 h 65 мм

---

---

---

---

# ОВОЩИ



<b>Картофель отварной</b>						
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™
Pre			120 °C			
1	20'		95 °C			100%
2						
3						
4						
...						
9						6

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP 815

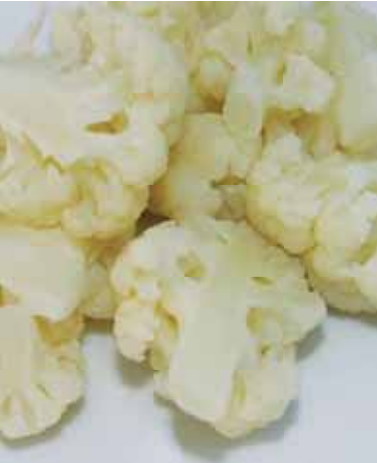
No Fry Решетка GN 1/1 INOX h 40 мм

---

---

---

---



<b>Свежая цветная капуста отварная</b>						
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™
Pre			120 °C			
1	22'		95 °C			100%
2						
3						
4						
...						
9						6

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP 815

No Fry Решетка GN 1/1 INOX h 40 мм

---

---

---

---

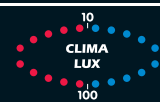




## Готовка на пару



### Морковь свежая отварная



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			120 °C				
1	18'		95 °C			100%	6
2							
3							
4							
...							
9							

**РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:**

Art.: GRP 815

No Fry Решетка GN 1/1 INOX h 40 мм

---



---



---



### Шпинат свежий отварной



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			120 °C				
1	4'		95 °C			100%	6
2							
3							
4							
...							
9							

**РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:**

Art.: GRP 815

No Fry Решетка GN 1/1 INOX h 40 мм

---



---



---

# ОВОЩИ



Капуста брокколи отварная							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА Т	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			120 °C				
1	12'		95 °C			100%	6
2							
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP 815

No Fry Решетка GN 1/1 INOX h 40 мм



Фасоль стручковая отварная							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА Т	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			120 °C				
1	15'		95 °C			100%	6
2							
3							
4							
...							
9							


РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:


Art.: GRP 815








No Fry Решетка GN 1/1 INOX h 40 мм



## Готовка на пару




**Горошек зеленый отварной**

						
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™   STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			120 °C			
1	15'		95 °C			100%   6
2						
3						
4						
...						
9						

**РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:**

Art.: TG820

Teglia GN 1/1 INOX forata h 40 mm


---











---



---




**Помидоры конфи**

						
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™   STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			60 °C			
1	5h		50 °C			100%   6
2						
3						
4						
...						
9						

**РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:**

Art.: TG905

Pan.Fry эмалированный противень для жарки

---



---



---

# ОВОЩИ



## Рататуй



ШАГ

ВРЕМЯ

ЩУП

КАМЕРА

ДЕЛЬТА T

DRY.Maxi™

STEAM.maxi™

СКОРОСТЬ

Pre

250 °C

1

3'

200 °C

10%

6

2

3'

210 °C

6

3

3'

220 °C

50%

6

4

3'

230 °C

100%

6

...

9

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG905

Pan.Fry эмалированный противень для жарки



## Овощи в панировке



ШАГ

ВРЕМЯ

ЩУП

КАМЕРА

ДЕЛЬТА T

DRY.Maxi™

STEAM.maxi™

СКОРОСТЬ

Pre

250 °C

1

6'

235 °C

100%

6

2

3

4

...

9

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG905

Pan.Fry эмалированный противень для жарки



## Панированные, жареные, на гриле



### Картофель жареный



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			250 °C				
1	10'		200 °C			20%	6
2	2'		210 °C			20%	6
3	4'		220 °C		100%		6
4	4'		230 °C		100%		6
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG905

Pan.Fry эмалированный противень для жарки



### Овощи на гриле с FAKIRO.Grill™




ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			250 °C				
1	5'		235 °C		100%		6
2							
3							
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG 870

FAKIRO Grill Противень алюминиевый плоский рифленый тефлоновый

# Мясо




<b>Ростбиф на перепаде температур</b>							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			250 °C				
1	10'		220 °C		100%		6
2	30'		80 °C		100%		P
3		52 °C	85 °C		100%		6
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP806

Решетка GN 1/1 плоская INOX



<b>Говядина в вакуумной упаковке</b>							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			110 °C				
1		75 °C	80 °C			100%	6
2							
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP806

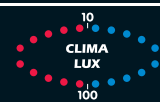
Решетка GN 1/1 плоская INOX



## Говядина и телятина



### Телячье бедро жареное



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			160 °C				
1		50 °C	110 °C			40%	6
2		70 °C	110 °C		10%		6
3		90 °C	140 °C		50%		6
4	10'		180 °C		100%		6
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG815

Противень GN 1/1 INOX h 40 мм



### Оссобуко из телятины в соусе




ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			170 °C				
1	90'		140 °C			50%	6
2	15'		170 °C			30%	6
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG815

Противень GN 1/1 INOX h 40 мм

# Мясо




<b>Бедро свиное жареное</b>							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			160 °C				
1		50 °C	110 °C			40%	6
2		70 °C	110 °C		10%		6
3		90 °C	140 °C		50%		6
4	10'		180 °C		100%		6
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG815

Противень GN 1/1 INOX h 40 мм



<b>Свинные ребрышки на FAKIRO.Grill™</b>							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			250 °C				
1	8'		220 °C			10%	6
2	6'		235 °C		100%		6
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG 870

FAKIRO Grill Противень алюминиевый плоский рифленый тефлоновый

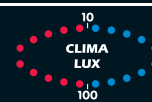




## Свинина



### Жаркое из свинины на перепаде температур



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			250 °C				
1	10'		220 °C		100%		6
2	30'		80 °C		100%		P
3		69 °C	85 °C		100%		6
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP806

Решетка GN 1/1 плоская INOX



### Жаркое из свинины при растущей температуре




ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			40 °C				
1		45 °C	120 °C			100%	6
2		55 °C	150 °C				6
3		69 °C	180 °C		100%		6
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP806

Решетка GN 1/1 плоская INOX

# Мясо




<b>Баранье бедро</b>							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			250 °C				
1	25'		120 °C			50%	6
2		70 °C	160 °C		30%		6
3	5'		190 °C		100%		6
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG815

Противень GN 1/1 INOX h 40 мм



<b>Каре баранины</b>							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			210 °C				
1		50 °C	170 °C			20%	6
2		54 °C	190 °C		100%		6
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP806

Решетка GN 1/1 плоская INOX



## Баранина



### Баранья лопатка в вакуумной упаковке



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			100 °C				
1	6 ore		75 °C			100%	6
2		67 °C	165 °C			10%	6
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP806

Решетка GN 1/1 плоская INOX



### Бараньи ребрышки в панировке



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			250 °C				
1	8'		235 °C		100%		6
2							
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG905

Pan.Fry эмалированный противень для жарки

# Мясо



## Курица alla diavola



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			190 °C				
1	10'		160 °C			20%	6
2	5'		180 °C			10%	6
3	5'		190 °C				6
4	5'		220 °C		100%		6
...							
9							

### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP840

Pollo.Grill решетка из нержавеющей стали для готовки цыпленка табака



## Куриный рулет в вакуумной упаковке



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			95 °C				
1		65 °C	70 °C			100%	6
2							
3							
4							
...							
9							

### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP806

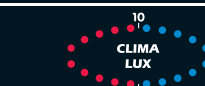
Решетка GN 1/1 плоская INOX



## Белое мясо



### Грудка индейки на перепаде температур



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			250 °C				
1	10'		220 °C		100%		6
2	30'		80 °C		100%		P
3		69 °C	85 °C		100%		6
4							
...							
9							

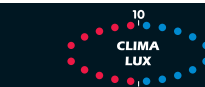
#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP806

Решетка GN 1/1 плоская INOX



### Куриная грудка при повышении температуры



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			40 °C				
1		45 °C	120 °C			100%	6
2		55 °C	150 °C				6
3		67 °C	180 °C		100%		6
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG905

Pan.Fry эмалированный противень для жарки

# Мясо




<b>Курица жареная</b>								
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	CLIMA LUX	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			200 °C					
1	5'		150 °C				40%	6
2	5'		160 °C				30%	6
3	5'		175 °C				30%	6
4	5'		185 °C				20%	6
5		90 °C*	200 °C					
6	10'		220 °C			100%		6

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP825

Pollo Решетка GN 1/1 INOX для жарки 8 кур

\* 90 °C: Температура со щупом в сердцевине



<b>Жаркое из куропатки</b>								
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	CLIMA LUX	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			200 °C					
1	10'		170 °C				10%	6
2	7'		210 °C			100%		6
3								
4								
...								
9								

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG865

Spido Противень GN 1/1 INOX на 10 шашлычков



## Белое мясо



### Цесарка жареная



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			200 °C				
1	5'		150 °C			40%	6
2	5'		160 °C			30%	6
3	5'		175 °C			30%	6
4	5'		185 °C			20%	6
5		90 °C*	200 °C				
6	10'		220 °C		100%		6

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP825

Pollo Решетка GN 1/1 INOX для жарки 8 кур

\* 90 °C: Температура со щупом в сердцевине



### Кролик жареный



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			165 °C				
1	35'		135 °C			30%	6
2	15'		165 °C		50%		6
3							
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG815

Противень GN 1/1 INOX h 40 мм

# Мясо

## Белое мясо



### Рулет из кролика в вакуумной упаковке



ШАГ

ВРЕМЯ

ЩУП

КАМЕРА

ДЕЛЬТА T

DRY.Maxi™

STEAM.maxi™

СКОРОСТЬ

Pre

95 °C

1

75'

65 °C

100%

6

2

3

4

...

9

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP806

Решетка GN 1/1 плоская INOX



### Утиная печень в вакуумной упаковке



ШАГ

ВРЕМЯ

ЩУП

КАМЕРА

ДЕЛЬТА T

DRY.Maxi™

STEAM.maxi™

СКОРОСТЬ

Pre

95 °C

1

55 °C

65 °C

100%

6

2

3

4

...

9

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP806

Решетка GN 1/1 плоская INOX

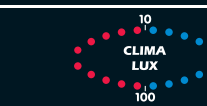




## Духов



### Зайчатина в соусе



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			150 °C				
1	30'		115 °C			100%	6
2	1h 15'		120 °C			30%	6
3	45'		95 °C			10%	6
4							
...							
9							

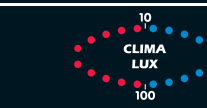
#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG815

Teglia GN 1/1 INOX h 40 mm



### Корейка кабана жареная



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			220 °C				
1		40 °C	190 °C			20%	6
2		54 °C	180 °C		100%		6
3							
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP806

Решетка GN 1/1 плоская INOX

# Рыба



## Морепродукты в красном соусе



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			170 °C				
1	7'		140 °C			30%	6
2							
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG825

Противни GN 1/1 INOX h 65 мм



## Суп из спрута



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			120 °C				
1	1 h 15'		92 °C			50%	6
2							
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG825

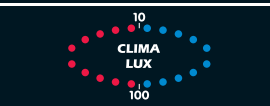
Противни GN 1/1 INOX h 65 мм



## Готовка в соусе или под шубой



### Суп из запеченной рыбы



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			230 °C				
1	7'		210 °C		100%		6
2							
3							
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG815

Противень GN 1/1 INOX h 40 мм



### Дорадо под шубой



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			240 °C				
1	15'		220 °C			20%	6
2							
3							
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG815

Противень GN 1/1 INOX h 40 мм

# Рыба




<b>Лосось на пару</b>						
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™
Pre			100 °C			
1	10'		85 °C			100%
2						
3						
4						
...						
9						6

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: GRP 815

No Fry Решетка GN 1/1 INOX h 40 мм



<b>Спрут на пару</b>						
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™
Pre			120 °C			
1	1 h 25'		92 °C			100%
2						
3						
4						
...						
9						6


РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:


Art.: GRP 815





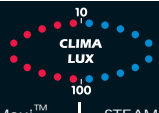

No Fry Решетка GN 1/1 INOX h 40 мм



## Готовка на пару




Раки на пару

				$\Delta T$		
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™   STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			120 °C			
1	5'		65 °C		100%	6
2						
3						
4						
...						
9						

**РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:**

Art.: GRP 815

No Fry Решетка GN 1/1 INOX h 40 мм

---








---



---




Сепия на пару

				$\Delta T$		
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™   STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			120 °C			
1	65'		94 °C		100%	6
2						
3						
4						
...						
9						

**РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:**

Art.: GRP 815

No Fry Решетка GN 1/1 INOX h 40 мм

---



---

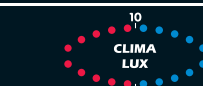


---

# Рыба



## Лаврак под соляной шубой



ШАГ

ВРЕМЯ

ЩУП

КАМЕРА

ДЕЛЬТА T

DRY.Maxi™

STEAM.maxi™

СКОРОСТЬ

Pre

220 °C

1

65 °C

190 °C

10%

6

2

3

4

...

9

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG815

Противень GN 1/1 INOX h 40 мм



## Камбала под картофельной шубой



ШАГ

ВРЕМЯ

ЩУП

КАМЕРА

ДЕЛЬТА T

DRY.Maxi™

STEAM.maxi™

СКОРОСТЬ

Pre

250 °C

1

10'

210 °C

10%

6

2

10'

240 °C

50%

6

3

4

...

9

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG815

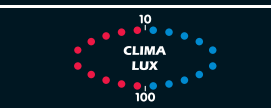
Противень GN 1/1 INOX h 40 мм



## готовка под шубой и гриль



### Рыбное ассорти на гриле с FAKIRO.Grill™



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			250 °C				
1	8'		230 °C		60%		6
2							
3							
4							
...							
9							

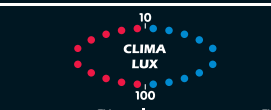
#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG 870

FAKIRO Grill рифленый алюминиевый противень с антипригарным покрытием для гриля



### Вяленая рыба по -вичентийски



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			135 °C				
1	10'		110 °C			100%	6
2	3 h 30'		95 °C			30%	5
3	HLD		70 °C			10%	P
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG815

Противень GN 1/1 INOX h 40 мм

# Хлеб



<b>Хлебные палочки</b>							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			230 °C				
1	6'		200 °C		100%		5
2							
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG890

Black.Vape перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием

---

---

---

---



<b>Хлеб из твердых сортов пшеницы</b>							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			230 °C				
1	6'		200 °C			40%	6
2	34'		175 °C		100%		5
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG890

Black.Vape перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием

---

---

---

---

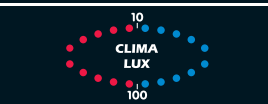




## Разный хлеб



### Хлеб с оливковым маслом



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			200 °C				
1	5'		170 °C			40%	6
2	15'		170 °C		100%		5
3							
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG890

Black.Vake перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием



### Хлеб на молоке



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			190 °C				
1	15'		165 °C			40%	6
2	7'		175 °C		100%		5
3							
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG890

Black.Vake перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием

# Хлеб



<b>Венский хлеб</b>							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			220 °C				
1	11'		190 °C			10%	5
2							
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG890

Black.Vake перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием



<b>Фокачча</b>							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			250 °C				
1	1'		220 °C			30%	6
2	10'		175 °C		100%		6
3	7'		165 °C		100%		5
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:


Art.: TG 875

FAKIRO рифленый алюминиевый противень для пиццы и фокачча



## Хлеб и пицца




**Пицца с FAKIRO™**

ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	CLIMA LUX 10 100	СКОРОСТЬ
Pre				260 °C		
1	10'			210 °C		6
2	7'			210 °C	100%	P
3						
4						
...						
9						

**РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:**

Art.: TG 875

FAKIRO рифленый алюминиевый противень для пиццы и фокачча

---




---



---




**Пицца на пару**

ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	CLIMA LUX 10 100	СКОРОСТЬ
Pre				140 °C		
1	20'			120 °C		6
2					100%	
3						
4						
...						
9						

**РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:**

Art.: TG 875

FAKIRO рифленый алюминиевый противень для пиццы и фокачча

---



---



---

# Выпечка



Профитроли							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			180 °C				
1	5'		155 °C			10%	6
2	10'		160 °C				5
3	5'		170 °C		100%		5
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG890

Black.Vape перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием



Печенье «Бычий Глаз»							
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			190 °C				
1	15'		165 °C		100%		5
2							
3							
4							
...							
9							

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG890

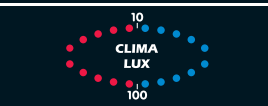
Black.Vape перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием



## Печенья и торты



### Слоеное тесто



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			200 °C				
1	15'		170 °C		50%		6
2	12'		185 °C		100%		5
3							
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG890

Black.Vake перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием

---



---



---



### Шоколадное пирожное



ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			230 °C				
1	10'		200 °C				6
2							
3							
4							
...							
9							

#### РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG890

Black.Vake перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием

---



---



---

# Выпечка




<b>Пирог с вареньем</b>								
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	CLIMA LUX	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			190 °C					
1	15'		165 °C			100%		6
2	8'		175 °C			100%		5
3								
4								
...								
9								

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:

Art.: TG890

Black.Vape перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием



<b>Кекс</b>								
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	CLIMA LUX	DRY.Maxi™	STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			190 °C					
1	10'		170 °C				10%	6
2	13'		180 °C			100%		5
3								
4								
...								
9								

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:


Art.: TG890

Black.Vape перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием






## Торты и кремы





### Крем карамель

						
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™   STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			100 °C			
1	30'		84 °C		40%	6
2						
3						
4						
...						
9						

**РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:**

Art.: TG820

Противень GN 1/1 INOX перфорированный h 40 мм


---




---










---





### Ганаш в вакуумной упаковке

						
ШАГ	ВРЕМЯ	ЩУП	КАМЕРА	ДЕЛЬТА T	DRY.Maxi™   STEAM.maxi™	СКОРОСТЬ
Pre			80 °C			
1	10'		50 °C		100%	6
2						
3						
4						
...						
9						

**РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ:**

Art.: GRP806

Решетка GN 1/1 плоская INOX

---



---



---

EUROPE	<p>ITALY UNOX S.p.A. E-mail: info@unox.it Tel.: +39 049 86 57 511</p> <p>GERMANY DUEX HANDELS GMBH E-mail: info@unox-oen.de Tel.: +49 2951 98760</p> <p>FRANCE UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info@unox.fr Tel.: +33 4 78 17 35 39</p> <p>UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd E-mail: info@unoxuk.com Tel.: +44 1252 851 522</p> <p>SPAIN UNOX ESPANA E-mail: info.es@unox.com Tel.: +34 900 82 89 43</p> <p>CZECH REPUBLIC UNOX CZECH REPUBLIC E-mail: info.cz@unox.com Tel.: +420 241 940 000</p>
AMERICA	<p>U.S.A. &amp; CANADA UNOX INC. E-mail: infousa@unox.com Tel.: +1 800 489 8669</p>
ASIA	<p>ASIA PACIFIC COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +6 010 400 2700</p>
OCEANIA	<p>AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY LTD. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel.: +61 3 9876 0803</p>
AFRICA	<p>SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel.: +27 845 05 52 35</p>
INTERNATIONAL	<p>UNOX S.p.A. E-mail: info@unox.com Tel.: +39 049 86 57 511</p>

L12250A1 - Printed: 04-2013  
All images used are for illustrative purposes only.  
All features indicated on this catalogue may be subject to changes and could be updated without any notice.



UNOX S.p.A.  
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy  
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555  
info@unox.com www.unox.com

