



КОСАТЕО

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ С ГЛАДКИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ СЕРИЯ FC



Революционная система FAST COOKING найдет применение в предприятиях fast-food, закусочных, барах - любых заведениях, где в качестве блюда используются горячие бутерброды, сэндвичи, панини, пита с наполнителями и т.п.

СТЕКЛОКЕРАМИКА:

- два варианта:

1. модель FC-1A - ребристая верхняя, гладкая нижняя поверхность (идеально для получения рисунка на приготавливаемом продукте),

2. модель FC-1 - две гладкие поверхности;

- не пористый материал;
- материал прозрачный для инфракрасных лучей;
- выдерживает термошок;
- нагрев за счет спирали;
- температура спирали + 800°С;
- инфракрасная составляющая приготовления;
- запатентованная конфигурация спирали нагрева.

ИЗОЛЯЦИЯ.

Использование специальной минеральной теплоизоляции нагревательных элементов сокращает потери тепла в окружающее пространство до минимума.

ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ.

Комбинация спирального ТЭНа с отражателем позволяет направить тепловой поток к стеклянной поверхности, контактирующей с продуктом. Это значительно сокращает время приготовления.

ПРИМЕР ВРЕМЕНИ РАЗОГРЕВА.

Достижение рабочей температуры:

до + 200°C всего за 3,5 минуты;

до +300°C = 6 минут.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ.

Равномерный и быстрый нагрев поверхности системы FAST COOKING, позволяют сократить время приготовления. Температура поверхности, контактирующей с продуктом одинакова как в центре, так и по всему периметру, это обеспечивает идеальную равномерность приготовления по всей площади контакта продукта с поверхностями.

ПРАКТИЧЕСКИЙ ПРИМЕР.

Одновременный разогрев 2 тостов + 225°C всего за 40 секунд.

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ.

Источник нагрева - спираль с температурой поверхности + 800°C. Основной источник нагрева инфракрасное излучение, направляемое с минимальными потерями на продукт сверху и снизу. Отражатель с изоляцией уменьшает непроизводительные потери тепла. А отсутствие теплового сопротивления между спиралью и продуктом позволяет производить передачу тепла от спирального ТЭНа к продукту без потерь, характерных для традиционных контактных грилей с металлическими поверхностями.

БЫСТРОТА РАЗОГРЕВА.

При включении рабочая поверхность гриля достигает максимальной температуры за короткое время. Отпадает необходимость держать гриль в постоянно включенном состоянии. Включайте гриль только тогда, когда это необходимо.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ.

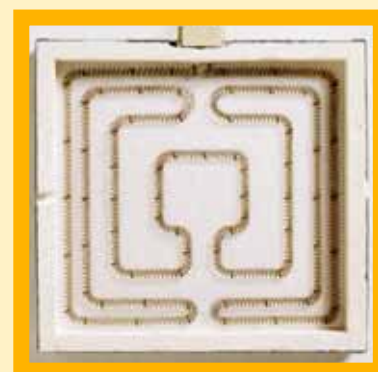
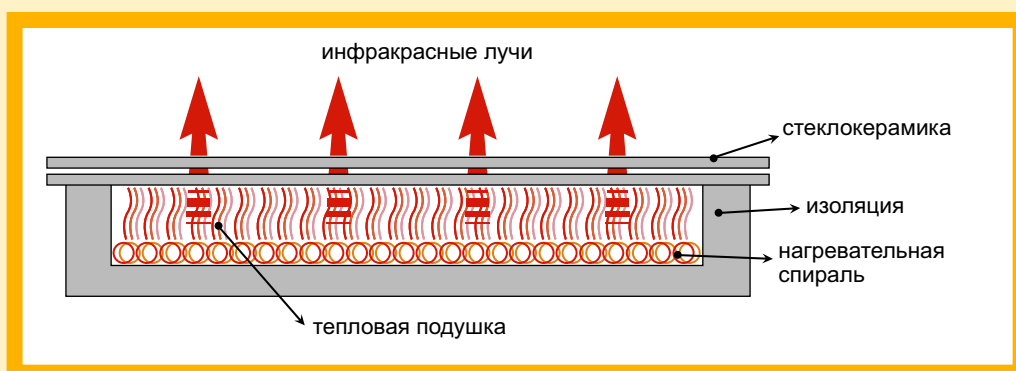
Поддержание температуры рабочих поверхностей не требует больших затрат электроэнергии, благодаря высокоточному термостату и улучшенной термоизоляции. Гриль не потребляет много электроэнергии даже если Вы забыли его отключить.

ПРИМЕР ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ (*).

Расход электроэнергии на разогрев рабочих поверхностей с комнатной температуры до + 300°C всего 143 Ватт. Часовой расход электроэнергии для поддержания температуры +300°C всего 113Ватт.

(*) - приведены данные для закрытой верхней поверхности.

ПРОСТОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.



- инфракрасные лучи;
- эффективная изоляция;
- воздушный барьер;
- стеклокерамика;
- спиральный тэн;

Fast Cooking - это новая технология примененная в новых контактных грилях серии FC.

Составляющие системы Fast Cooking:

1. Система нагрева рабочей поверхности FC PLUS:

- ТЭН спираль с температурой поверхности + 800° C из специального высокотехнологичного материала;
- термоизоляции из стекловолокна.

2. Рабочая поверхность изготовлена из стеклокерамики.

ПРЕИМУЩЕСТВА СИСТЕМЫ Fast Cooking.

Использование новой сверх эффективной системы нагрева FC PLUS, позволяет производить нагрев в рекордно короткие сроки. Время разогрева сокращено минимум вдвое по сравнению с традиционными системами. Запатентованная схема расположения спирали нагрева гарантирует равномерное распределение температурного поля и плотность ИК потока по площади рабочей поверхности.



РАВНОМЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Фундаментальным отличием от традиционных контактных грилей, является использование в системе Fast Cooking двух способов передачи тепла от источника нагрева к продукту:

ПЕРЕДАЧА ТЕПЛА ЗА СЧЕТ КОНТАКТА с рабочей поверхностью: спираль нагрева расположена в основании элемента FC PLUS и производит нагрев воздуха во внутреннем объеме, а также разогрев стеклокерамической поверхности частично поглощающей ИК излучение;

ПЕРЕДАЧА ТЕПЛА ЗА СЧЕТ ПРОНИКНОВЕНИЯ ИНФРАКРАСНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ внутрь продукта: спираль, нагретая до температуры + 800°С, излучает ИК лучи, пропускаемые стеклокерамической поверхностью. ИК излучение поглощается продуктом, достигая в том числе его сердцевины.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ.

За счет глубокого проникновения инфракрасных лучей контактные грили FC идеально подходят для приготовления замороженных продуктов, они полностью размораживаются в сердцевине и готовятся более равномерно. Поверхность из стеклокерамики протестирована на сопротивление большой разнице температур. Т.е. при максимальной температуре рабочих поверхностей можно осуществлять приготовление замороженных полуфабрикатов.

ПРЕИМУЩЕСТВА СИСТЕМЫ Fast Cooking.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ КОНТАКТЕ.

Высокоэффективная изоляция, минимизирует потери тепла и обеспечивает низкую температуру на внешней поверхности оборудования, что исключает ожоги персонала.



ПРИМЕРЫ ТЕМПЕРАТУРЫ КОРПУСА (*).

Температура рабочей поверхности + 350°C, температура внешней облицовки оборудования + 65°C;

Температура поверхности + 370° C, температура внешней облицовки оборудования + 75°C ;

(*) - данные приведены для температура окружающей среды +26°C.

ГИГИЕНА.

Рабочая поверхность изготовлена из стеклокерамики SCHOTT (ФРГ). Стеклокерамика - гладкий, пористый материал не впитывающий жиры и соки, выделяемые продуктами. Простая очистка с помощью скребка, предлагающегося в комплекте означает идеальные гигиенические условия. Углубление по периметру рабочей поверхности для сбора жиров и соков, выделяющихся в процессе приготовления.



ОТСУТСТВИЕ ЭФФЕКТА ПЕРЕДАЧИ ВКУСА.

Стеклокерамика не пористый материал, поэтому он не впитывает в себя вкус готовящихся продуктов. Возможность последовательного приготовления блюд с различными вкусовыми качествами.

ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ.

Корпус из нержавеющей стали AISI304. Сбалансированное закрепление верхней поверхности запатентовано и обеспечивает простое перемещение и фиксацию в промежуточном положении вплоть до расстояния 6 см от нижней поверхности.

СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ.

Полное соответствие требованиям стандартов гигиены и безопасности ЕЭС и Российской Федерации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Эффективный размер рабочей поверхности: 250x250 мм.

Общая мощность: 1600 Вт.

Мощность верхнего нагревательного элемента: 700 Вт.

Мощность нижнего нагревательного элемента: 900 Вт.

Напряжение питания: 220/1/50.

Внешние размеры: 330x450x180 мм.

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования КОСАТЕQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



Представительство на территории РФ:

Для корреспонденции: а/я 7, 117485, Москва, Россия
Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

Тел./факс: 007+495+101 3986
Email: gabel@dol.ru, www.luko.ru