**Пароконвектомат** – это особый вид оборудования, которое позволяет проводить до 70 % от общего числа всех возможных операций тепловой обработки пищи. Наличие термокерна и других приборов, позволяющих задавать и постоянно контролировать оптимальные режимы приготовления блюд, гарантируют защиту от ошибок обслуживающего персонала, сокращает естественные потери сырья, экономит расход электроэнергии и воды. Все это проходит благодаря сочетанию циркуляции горячего воздуха (принудительной конвекции) с обработкой паром.

 В пароконвекционных печах воздух вместе с генерируемым паром циркулирует по всей камере с большой скоростью, что обеспечивает одинаковую температуру по всей камере и равномерность приготовления продуктов.

 Самые простые пароконвекционные печи уже позволяют применить три основных способа приготовления пищи:

 - РЕЖИМ ПАРА

 - РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ

 -КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ (ПАР+ КОНВЕКЦИЯ)

 Этот набор функций даст возможность производить до 80 % от общего числа всех операций по приготовлении на кухне. И даже при одновременном приготовлении различных блюд, каждое имеет свой вкус, все выглядит аппетитным и свежим, сохраняет большинство витаминов и минеральных веществ.

 Режим ПАРА гарантирует равномерный процесс приготовления. Аппетитный цвет, крепость, сохранение в значительной мере важных питательных веществ – это основные признаки данного режима работы. Он идеально подходит как для собственно тушения, так и для бланширования, выпаривания, варки в мешочек и вымачивания.

 Режим КОНВЕКЦИИ. Неповторимое приготовление нежного филе, котлет с хрустящей корочкой, сдобных булочек или подготовка глубокозамороженных продуктов. Поток горячего воздуха обволакивает со всех сторон готовящийся продукт, мгновенно связывает белок мяса, предотвращая тем самым выход мясного сока. В результате даже быстрого приготовленное мясо в больших объемах остается сочным. Этот режим подходит для жарки, печения, панирования и приготовления на гриле.

 КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ (ПАР+КОНВЕКЦИЯ) – здесь пар и горячий воздух работают вместе. Горячий и влажный климат в рабочей камере, предотвращает высыхание пищи, сокращает потери веса и позволяет достигать равномерного поджаривания. Этот режим для комбинированного тушения, комбинированной жарки, глазирования и комбинированной выпечки.

 Более продвинутые по своим технологическим возможностям пароконвекционные печи имеют все те же функции, но, также, следующие:

ТУШЕНИЕ В ЩАДЯЩЕМ РЕЖИМЕ – нежное приготовление пищи при температуре 30-99 0С. Даже такие восприимчивые блюда, как, крем-карамель, овощи, муссы или целые виды рыб, готовятся без риска и в больших количествах. Температурный режим камеры поддерживается с точностью до градуса. Преимущества: типичный и неповторимый вкус, интенсивный цвет, прекрасное состояние блюд. Это режим для варки, тушения, бланширования, вымачивания, вакуумной обработки, оттаивания, регенерации, варки в мешочек, консервирования и пастеризации.

 РЕГЕНЕРАЦИЯ – приготовление блюд, требующих особо чуткого обращения и, например, для разогревания тарелок с едой перед банкетом. Идеальное решение проблемы временного разрыва между производством и реализацией блюд в системе общественного питания (одновременное обслуживание большого количества людей на банкетах). Благодаря специальной комбинации пара и горячего воздуха создается оптимальный регенерирующий климат. Даже большое количество порций вы сможете в течение кратчайшего времени разогреть до необходимой сервировочной температуры, сохранив превосходное качество – без высыхания пищи и без образования лужиц.

 АВТОМАТИКА СТЕРЖНЕВОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ – приготовление пищи с особой точностью при помощи специального щупа с температурным датчиком. Щуп помещается в самый крупный кусок мяса или птицы и задается требуемая внутри продукта температура. Ощутимые преимущества: значительное уменьшение потерь при жарке – никакого пережаривания. Как только достигается предварительно выбранная стержневая температура, печь автоматически отключается.