

РАЗМЕРЫ

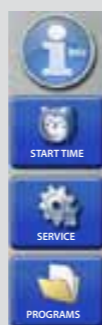
Котел	Объем нетто, л	Объем брутто, л	400ВЗ~ кВт	Предохранитель А	Мощность миксера кВт	Ширина мм	Глубина мм	Высота мм
40	40	52	14,7	25	1,1	1220	960 / 1200	900 / 1075 / 1670
60	60	70	18,8	32	1,1	1220	960 / 1200	900 / 1075 / 1670
80	80	90	22,9	40	1,1	1220	960 / 1200	900 / 1075 / 1670
100	100	119	24,0	40	2,2	1370	960 / 1200	900 / 1075 / 1820
150	150	165	29,4	63	2,2	1370	960 / 1200	900 / 1075 / 1820
200	200	215	40,3	63	2,2	1370	960 / 1200	900 / 1075 / 1820

ХАРАКТЕРИСТИКИ

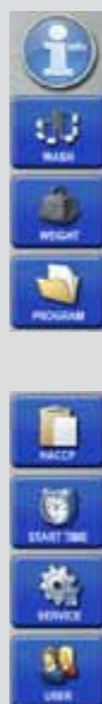
МОДЕЛЬ

	MI	MX
7-дюймовая сенсорная панель	имеется	имеется
Режим «Быстрое меню»	имеется	имеется
Режим EASY	имеется	имеется
Программирование	имеется	имеется
Память программирования	120	1000
Кол-во шагов программирования	1...6	1...6
Подсказки по шагам программирования	да	да
Режим автоприготовления (Auto-Cook)	---	60+
Папка ИЗБРАННОЕ	---	имеется
Кол-во программ мытья	3	3
Быстрый запуск программы мытья	---	имеется
Наборы параметров, устанавливаемых пользователем	1	4
Диагностика, файл статистики	имеется	имеется
Беспроводное сервисное подключение	опция	опция
Память по протоколу HACCP, 12кк	опция	имеется
Инструкция по эксплуатации, справочник по устранению неисправностей	имеется	имеется
Весы	---	опция
Охлажденный корпус миксера	---	---
Режим быстрого замораживания ChillSpeed	имеется	имеется
Суперохлаждение (режим закрытого охлаждения) SuperChill	опция	опция

MI



MX



Premier MX

Проще простого



Простая панель пользователя

Проще простого

Пищеварочные котлы Premier MX, вне всяких сомнений, являются самыми простыми в использовании котлами. Котлы полностью автоматические. Просто следуйте рецепту, и кипятите, варите или тушите столько, сколько необходимо по рецепту. По окончании варки Вы можете охладить пищу простым нажатием соответствующей клавиши.

Использование миксера также упрощает следование рецепту – Вы можете выбрать бережный, нормальный режим перемешивания или режим разминания/измельчения.

Работа с котлом не представляет никакой сложности. Высота опорожнения — 600мм. В котле предусмотрен сливной патрубок для воды. Ободок котла устроен таким образом, чтобы препятствовать попаданию брызг на внешнюю поверхность котла. Использование специального инструмента для мытья и готовых программ мытья позволяет экономить чистящее средство, а также Ваше время. Котел поставляется со многими полезными принадлежностями. Например, вспомогательный контейнер с мерной шкалой упрощает добавление специй и ингредиентов.

Простота в использовании подразумевает также и простоту монтажа. Так как котел стоит на ножках, Вы можете переместить котел на кухню и подключить его к водопроводу и электросети. Благодаря модулярной конструкции котла, доступна также традиционная установка на полу или на стене.

Встроенные весы

В течение многих лет пользователи наших котлов выражали желание, чтобы в котле имелись весы для взвешивания добавляемых ингредиентов. Мы пошли навстречу нашим клиентам.

Вы только посмотрите, как все легко и просто: Вы нажимаете на клавишу весов, взвешиваете и добавляете необходимые ингредиенты (дискретность — 100 г). Не нужно взвешивать продукты где-то в другом месте, переносить продукты с одного места на другое.

Наш котел - единственный в своем роде, имеющий данную функцию!



Дисплей весов



Выберите программу и нажмите START

Процесс варки не представляет сложности при использовании рецептов режима Автоприготовления. В меню Автоприготовления имеется более 60 готовых рецептов Автоприготовления. Вы можете сохранить от 120 до 1000 собственных программ Автоприготовления в зависимости от модели Вашего котла. При помощи клавиатуры на дисплее Вы можете дать программам приготовления имена. Для облегчения поиска любимых рецептов Вы можете добавить программу в папку ИЗБРАННОЕ. Выберите программу, нажмите START, и котел запустит программу варки, смешивания или охлаждения, в зависимости от Вашего выбора. Вы можете добавить примечания в шаги программы (например, «ДОБАВИТЬ МЯСО»). Когда необходимо, раздается звуковой сигнал, на дисплее появляется сообщение желтого цвета. После добавления необходимого ингредиента программа продолжается.



Дисплей Автоприготовления

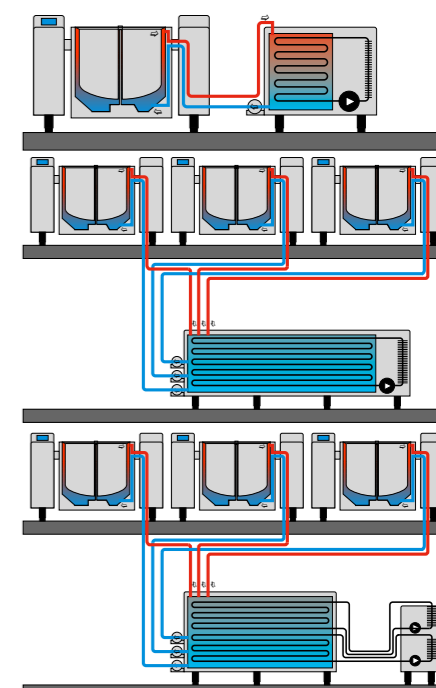


Суперохлаждение

Процесс охлаждения в котлах Premier максимально эффективен. Охлаждающая площадь увеличилась на 10% благодаря тому, что даже корпус миксера (запатентованная конструкция) охлаждается.

Имеются две опции охлаждения:

ChillSpeed – основан на увеличенном потоке воды в рубашке котла
SuperChill – при работе в данном режиме вода циркулирует обратно в систему охлаждения. В обеих системах может использоваться внешняя система водяного охлаждения. В системе SuperChill может использоваться внешний контейнер для сточной воды для повторного использования воды.



Простота использования миксера

Миксер Premier работает в разных режимах: от бережного перемешивания до разминания в пюре. Доступные скорости миксера – от 10 до 200 – легко устанавливаются. 7 режимов миксера позволяют выбрать наиболее подходящий для соответствующего вида блюда. Инструмент миксера оригинальной конструкции обеспечивает наилучшие результаты перемешивания. Однородное перемешивание обеспечивает постоянную температуру, равномерное проваривание, устойчивую консистенцию пищи.

При необходимости, инструмент миксера может использоваться для резания, разминания в пюре, соскребания остатков пищи со стенок котла без повреждения поверхности стенок. Миксер также ускоряет температурный обмен при варке и охлаждении.



Дисплей выбора режимов миксера