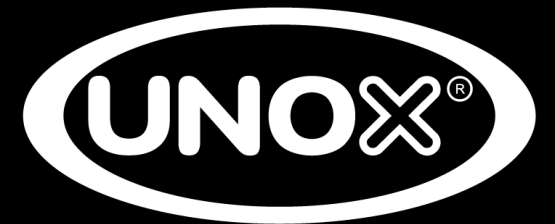


HYPER.SMOKER



**КОПЧЕНИЕ ПИЩИ.  
Что это означает?**

# Искусство копчения пищи

Копчение - это процесс придания продукту аромата, его приготовление или консервация путем его обработки дымом от горящих или тлеющих материалов, чаще всего дерева.

Мясо и рыба - наиболее часто подвергаемые копчению продукты, но также отлично копятся сыры, овощи и специи .



# Какой тип дерева можно использовать для копчения?

В Европе ольха - традиционное дерево для копчения, но сейчас все чаще используется дуб и в меньшей степени бук.

В Северной Америке гикори, дуб, пекан, ольха, клен и фруктовые деревья, такие как яблоня, вишня и слива часто используются для копчения. Различные типы дерева меняют вкус пищи при копчении по-разному.



# Каковы традиционные способы копчения пищи?



INVENTIVE SIMPLIFICATION

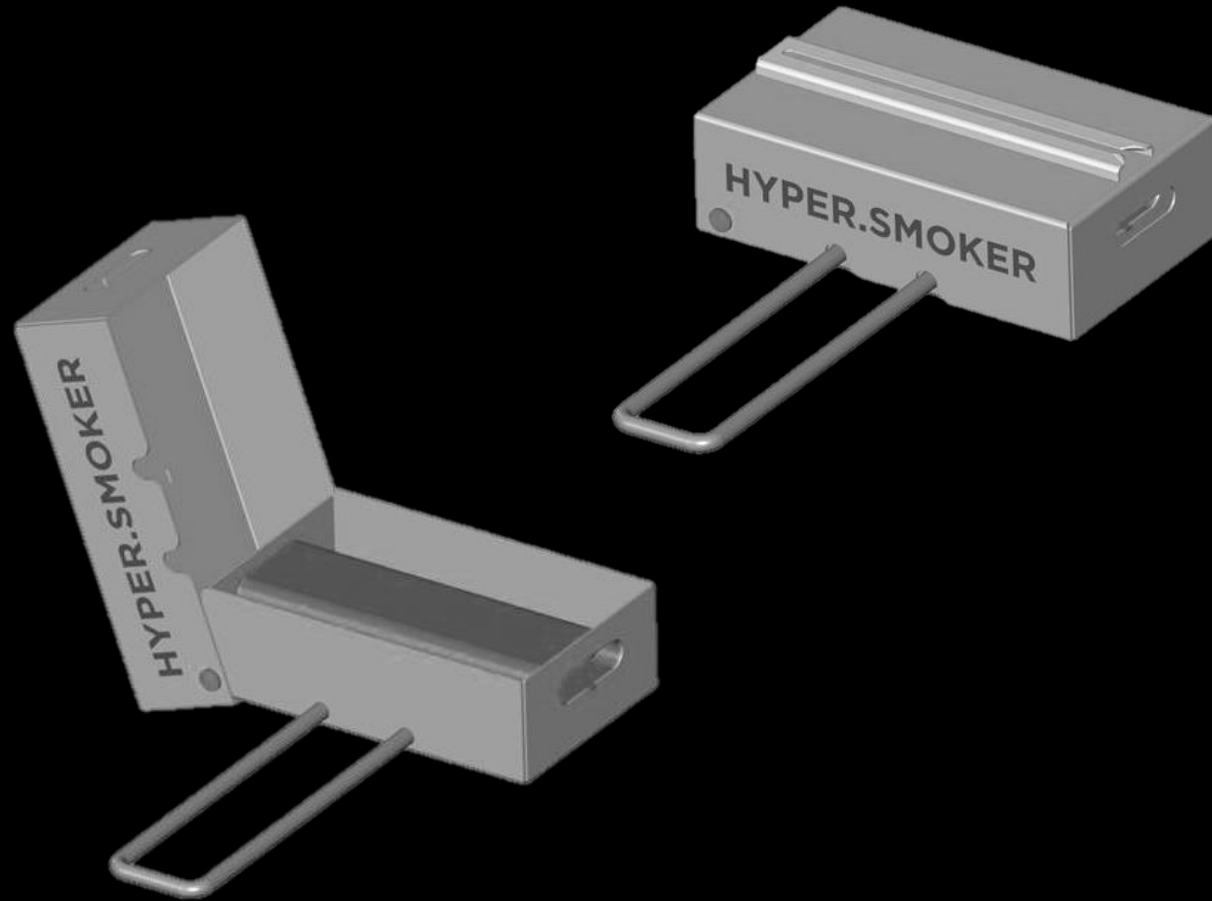
Есть разные методы копчения, каждый из которых требует наличия специфического оборудования, такого как:



НО СЕЙЧАС...

---

# Hyper.Smoker



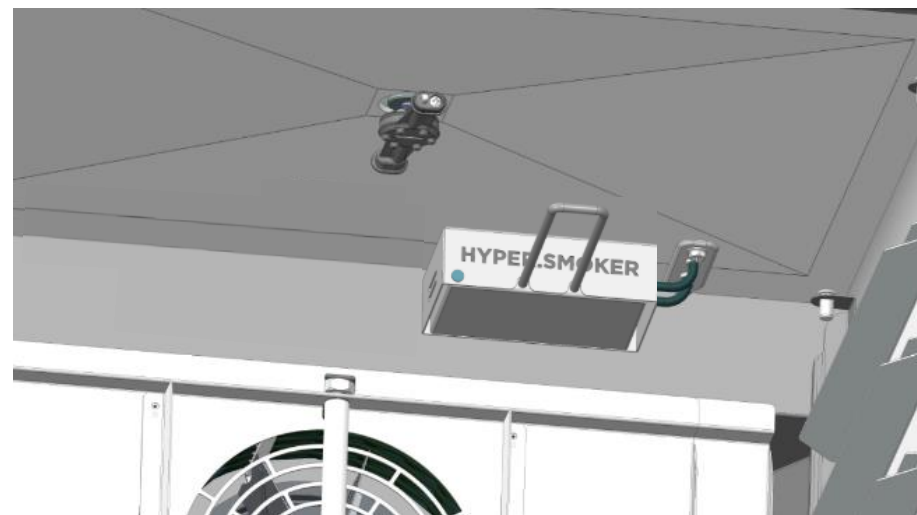
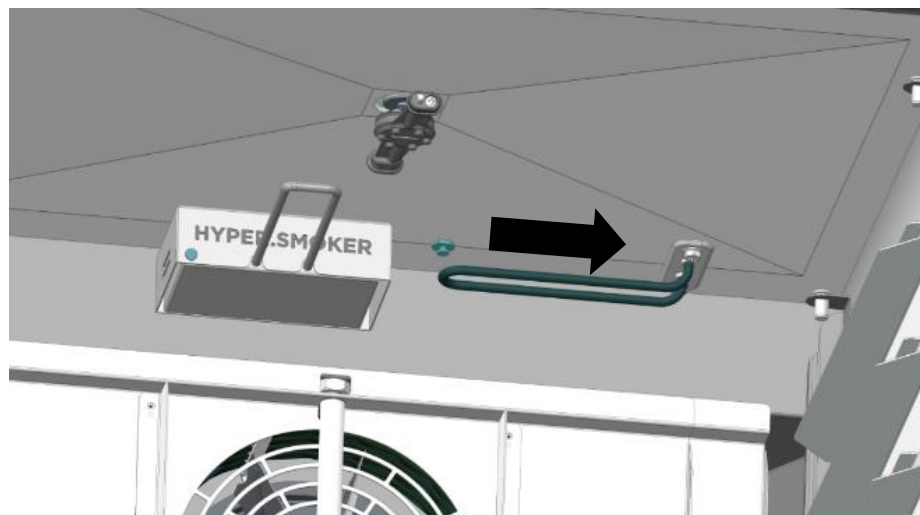
XUC 090

# Как работает HYPER.SMOKER?



INVENTIVE SIMPLIFICATION

HYPER.SMOKER - еще одна технология, разработанная Unox согласно философии INVENTIVE SIMPLIFICATION. Она может быть легко установлена в камеру печи CHEFTOP MIND.Maps™ без необходимости использования дополнительной энергии и дополнительного пространства.





# 5 простых шагов, чтобы получить идеально копченый продукт

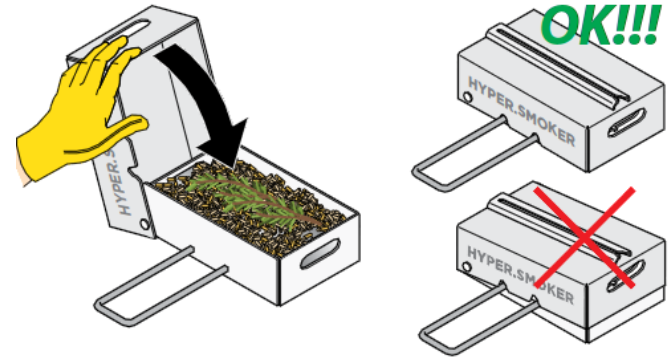
1



2



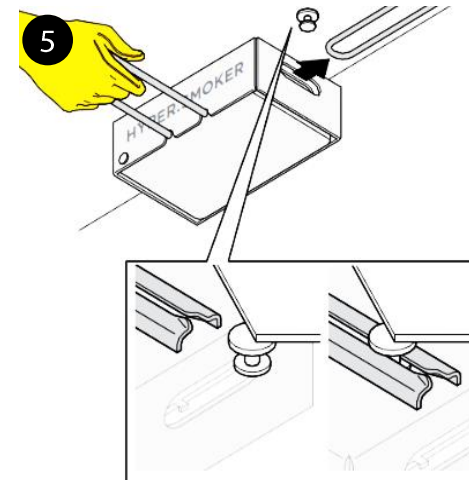
3



4

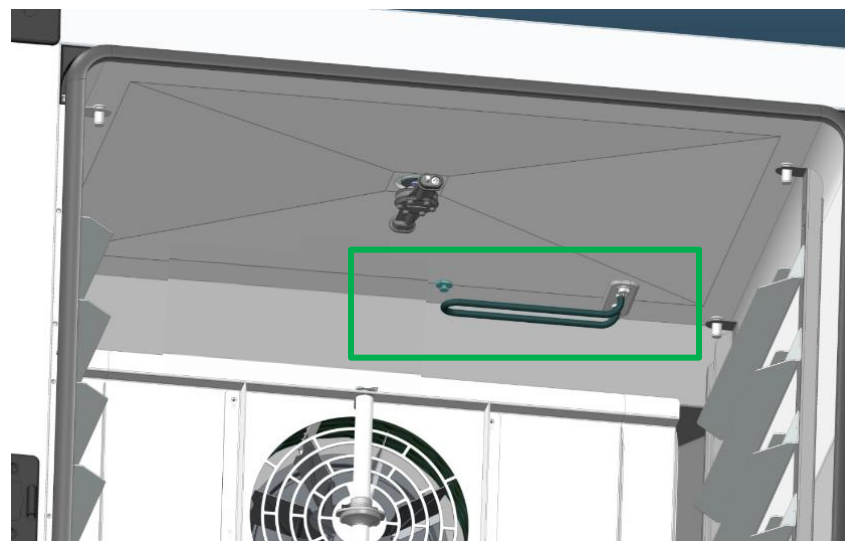
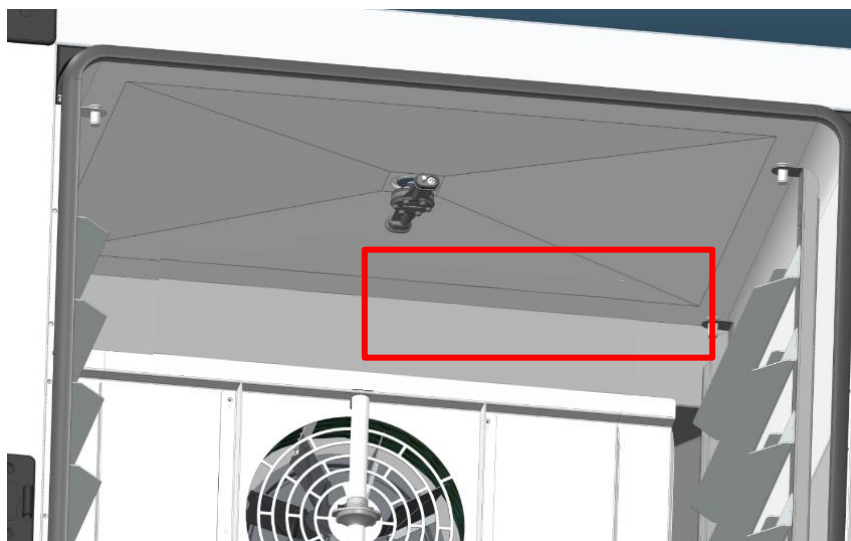


5



# Могу ли я использовать HYPER.SMOKER в моей печи CHEFTOP MIND.Maps™?

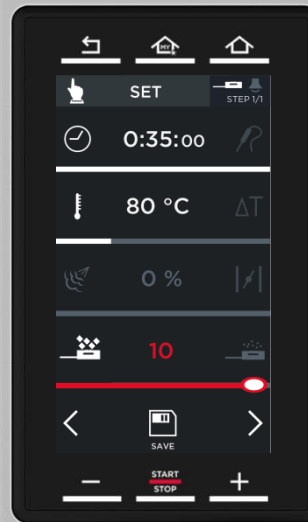
Комплект HYPER.SMOKER может использоваться только в печах CHEFTOP MIND.Maps™, совместимых с ним:



# Как я могу управлять HYPER.SMOKER при помощи CHEFTOP MIND.Mapс™ PLUS?



Комплект для копчения HYPER.SMOKER полностью контролируется с панели управления печей CHEFTOP MIND.Mapс™ PLUS.



# А что по поводу печей версии **ONE**?



INVENTIVE SIMPLIFICATION

Процесс копчения в печах версии **ONE** может осуществляться только в ручном режиме без какого-либо контроля со стороны панели управления при установленной скорости вентилятора 2.



# HYPER.SMOKER. ГДЕ?



INVENTIVE SIMPLIFICATION



Комплект XUC090 будет совместим только с печами CHEFTOP MIND.Maps™, которые имеют предрасположение для его использования.

Комплект XUC090 не совместим со следующими моделями печей:

XEVC-2021-EPR/ XEVC-2021-GPR/  
XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR/  
XECC-0523-EPR/ XECC-0523-E1R

# HYPER.SMOKER. ГДЕ?



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## Европейский стол

### CHEFTOP MIND MAPS PLUS - ELECTRIC

### BAKERTOP MIND MAPS PLUS - ELECTRIC

	GN 2/1 COUNTERTOP MODELS	GN 2/1 FLOOR MODELS	GN 1/1 COUNTERTOP MODELS	GN 1/1 FLOOR MODELS	GN 1/1 COMPACT	GN 2/3	COUNTERTOP 600x400	FLOOR MODEL 600x400
HEATING ELEMENT	YES	YES	YES	YES	NO	NO	NO	YES
SMOKER AVAILABLE	YES	NO*	YES	YES	NO	NO	NO	NO

### CHEFTOP MIND MAPS PLUS - GAS

### BAKERTOP MIND MAPS PLUS - GAS

	GN 2/1 COUNTERTOP MODELS	GN 2/1 FLOOR MODELS	GN 1/1 COUNTERTOP MODELS	GN 1/1 FLOOR MODELS			COUNTERTOP 600x400	FLOOR MODEL 600x400
HEATING ELEMENT	YES	YES	YES	YES			NO	YES
SMOKER AVAILABLE	YES	NO*	YES	YES			NO	NO

### CHEFTOP MIND MAPS ONE

### BAKERTOP MIND MAPS ONE

		GN 1/1 COUNTERTOP MODELS	GN 1/1 FLOOR MODELS	GN 1/1 COMPACT	GN 2/3	COUNTERTOP 600x400	FLOOR MODEL 600x400
HEATING ELEMENT		YES	YES	NO	NO	NO	YES
SMOKER AVAILABLE*		YES	YES	NO	NO	NO	NO

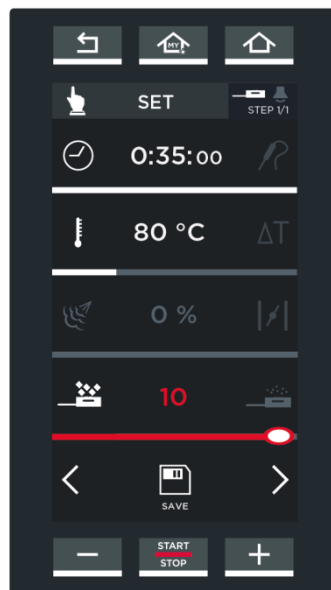
# Внимание на HYPER.SMOKER



INVENTIVE SIMPLIFICATION

Для того, чтобы произвести дым, необходимо предварительно разогреть стружку. Минимальное время нагрева зависит от типа древесины, в среднем это 15-20мин. Это означает, что в печах версии PLUS фаза предразогрева автоматически будет длиться около 20 мин, а в печах версии ONE пользователь сам устанавливает время предразогрева.

## ШАГ 1/1 С УСТАНОВКОЙ КОПЧЕНИЯ



# 20'

Фаза предразогрева будет длиться автоматически около 20 мин

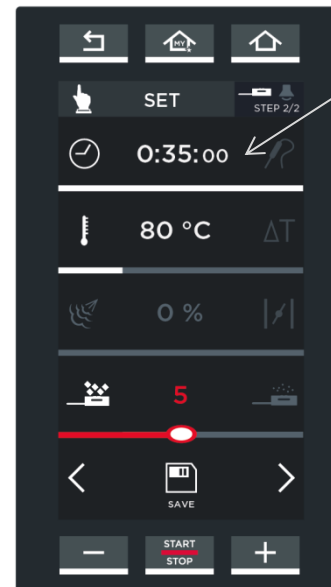
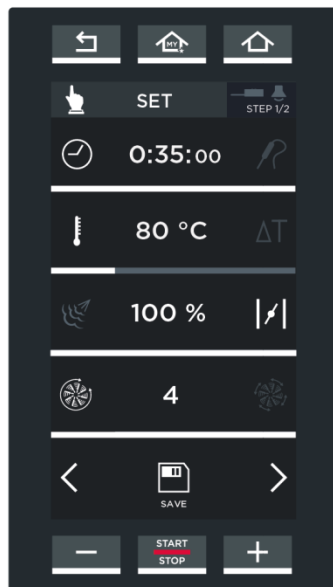
# Внимание на HYPER.SMOKER



INVENTIVE SIMPLIFICATION

Если HYPER.SMOKER будет использоваться в любом последующем шаге готовки, то это шаг не может быть запрограммирован менее чем на 20 мин в печах версии PLUS. Ручная регулировка доступна в печах версии ONE.

## ШАГ 2/2 С УСТАНОВКОЙ КОПЧЕНИЯ



# 20'

шаг будет не менее 20 минут



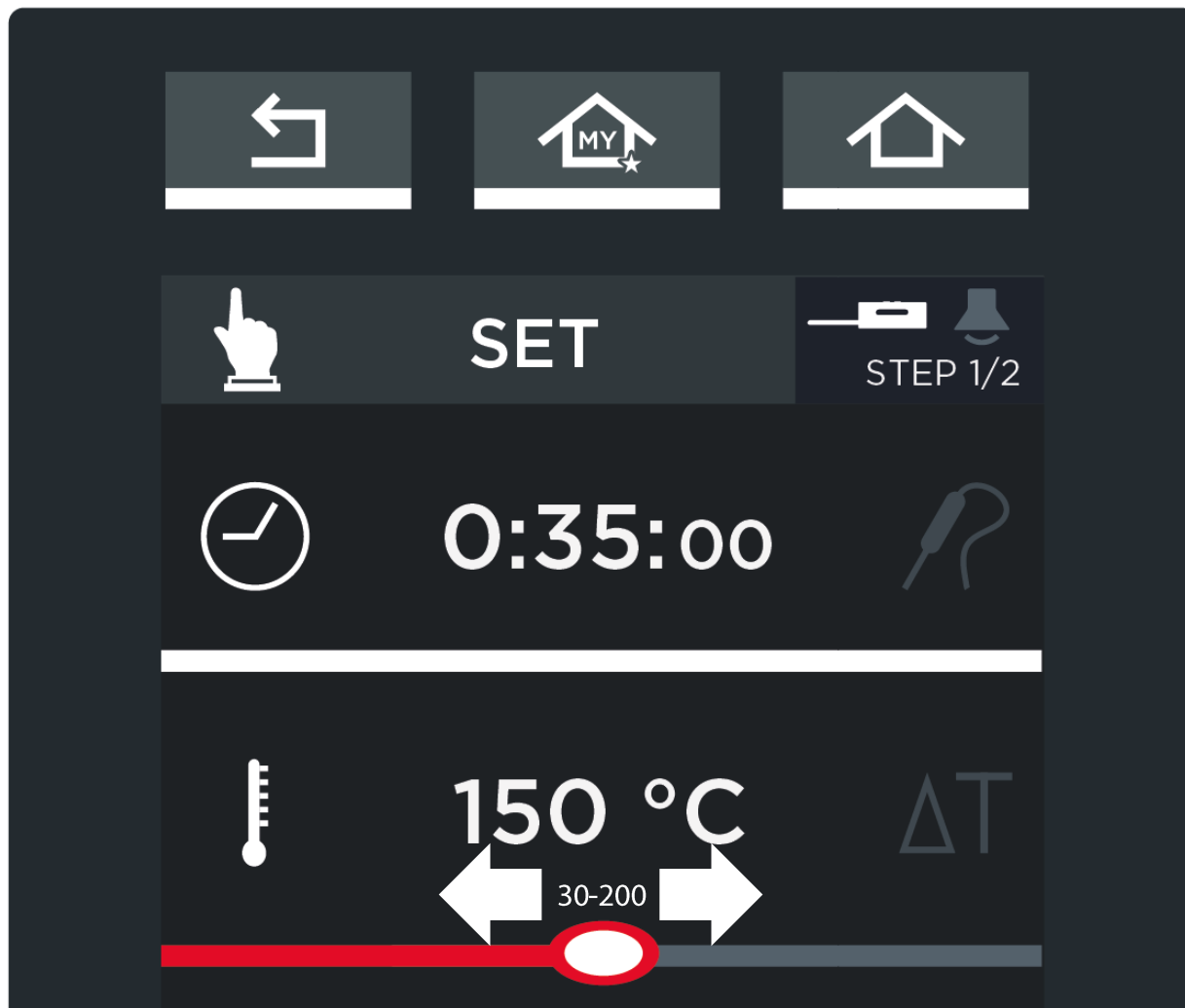
# Внимание на HYPER.SMOKER



INVENTIVE SIMPLIFICATION

Во время процесса копчения в печах CHEFTOP MIND.Maps™ Вы можете установить температуру в диапазоне от 30 до 200С.

Чтобы избежать вкуса горечи, мы рекомендуем устанавливать температуру ниже 150 С. В печах CHEFTOP MIND.Maps™ версии ONE требуются ручные настройки.



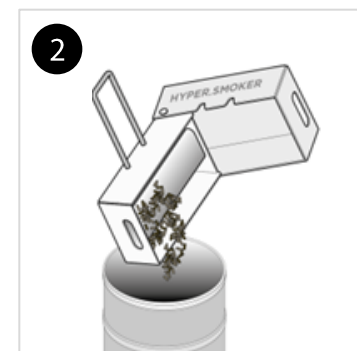
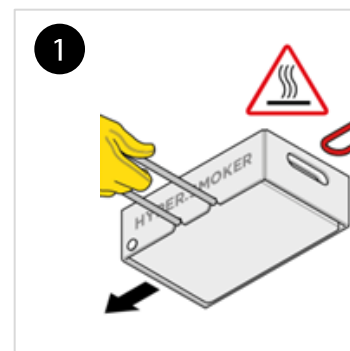
# Внимание на HYPER.SMOKER



INVENTIVE SIMPLIFICATION

Расход древесины для HYPER.SMOKER примерно от 70 до 100 гр. Такое количество может производить дым примерно в течении 1,5 часов. После окончания процесса готовки/копчения необходимо вручную вынуть HYPER.SMOKER из камеры.

В КОНЦЕ КОПЧЕНИЯ...



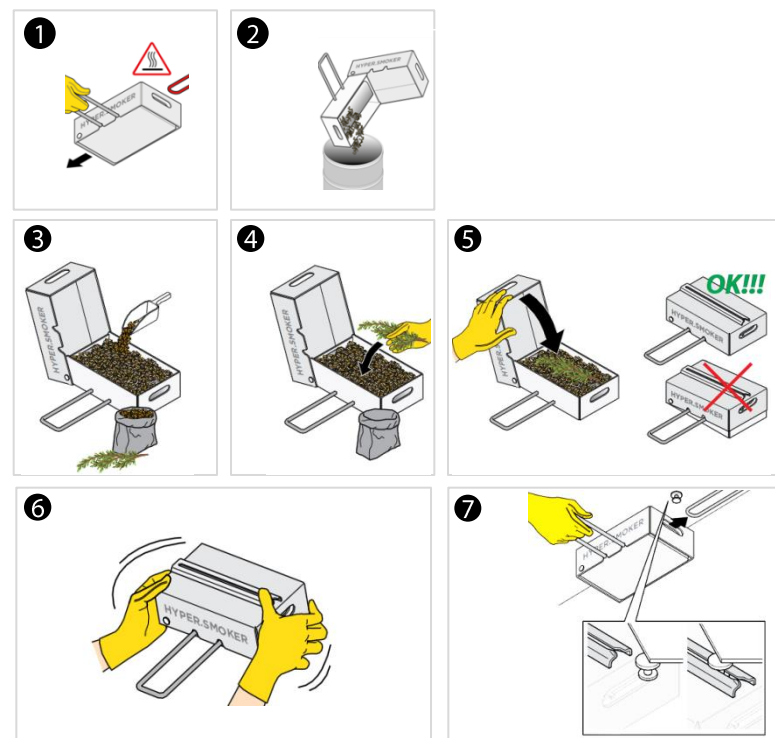
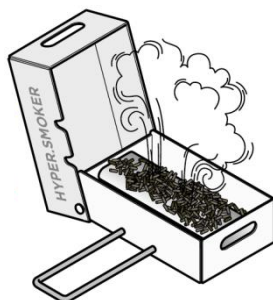
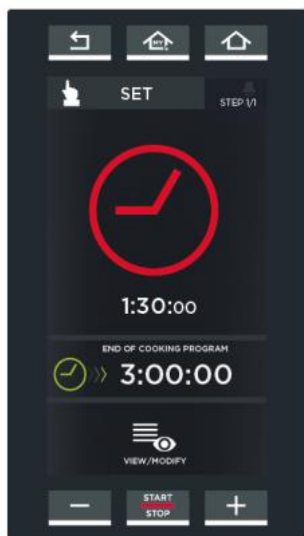
# Внимание на HYPER.SMOKER



INVENTIVE SIMPLIFICATION

Если требуется копчение в течение длительного времени, необходимо заменить партию древесины в HYPER.SMOKER по истечении времени.

ДЛЯ ДОЛГОГО ПРОЦЕССА КОПЧЕНИЯ...

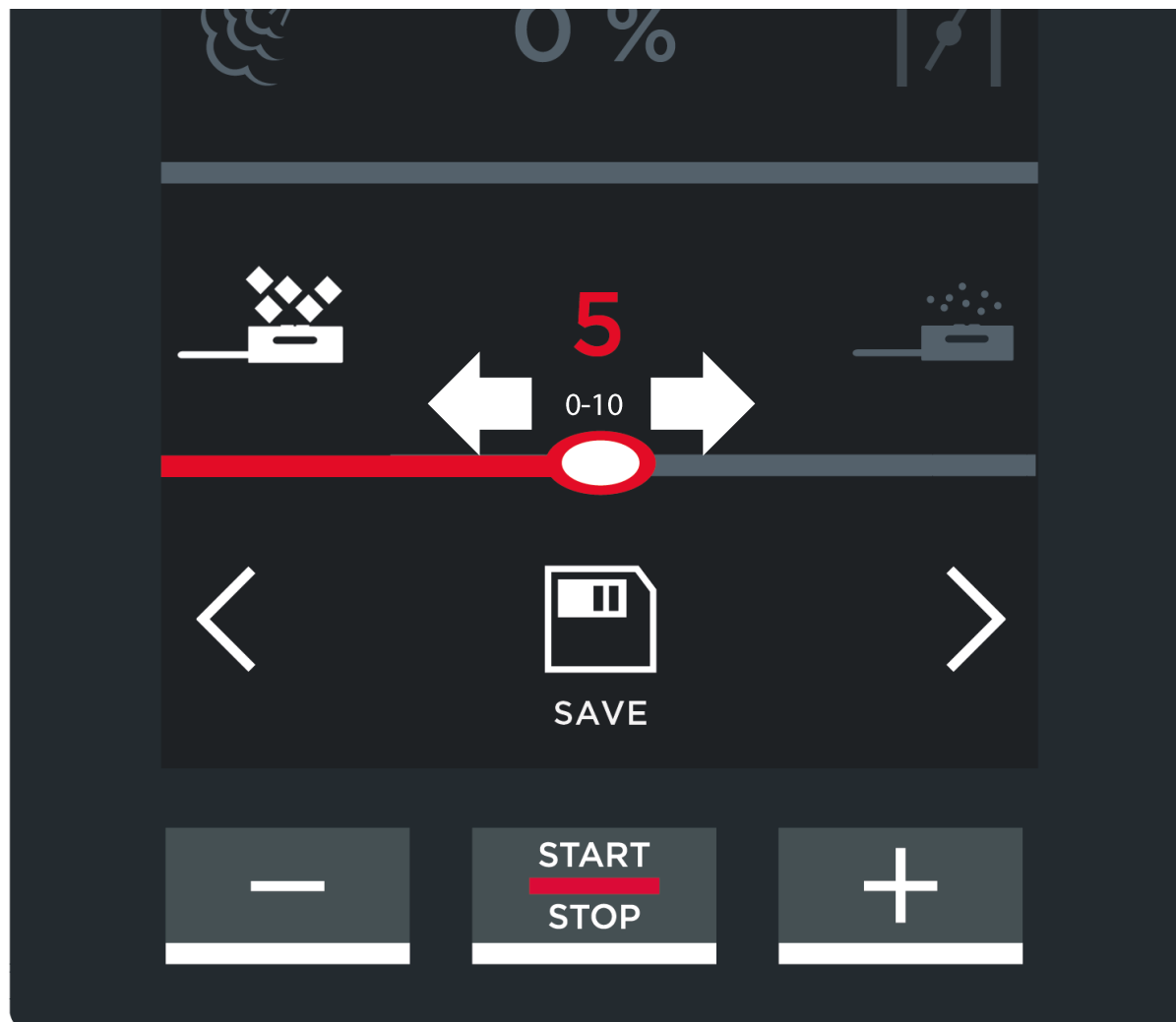


# Внимание на HYPER.SMOKER

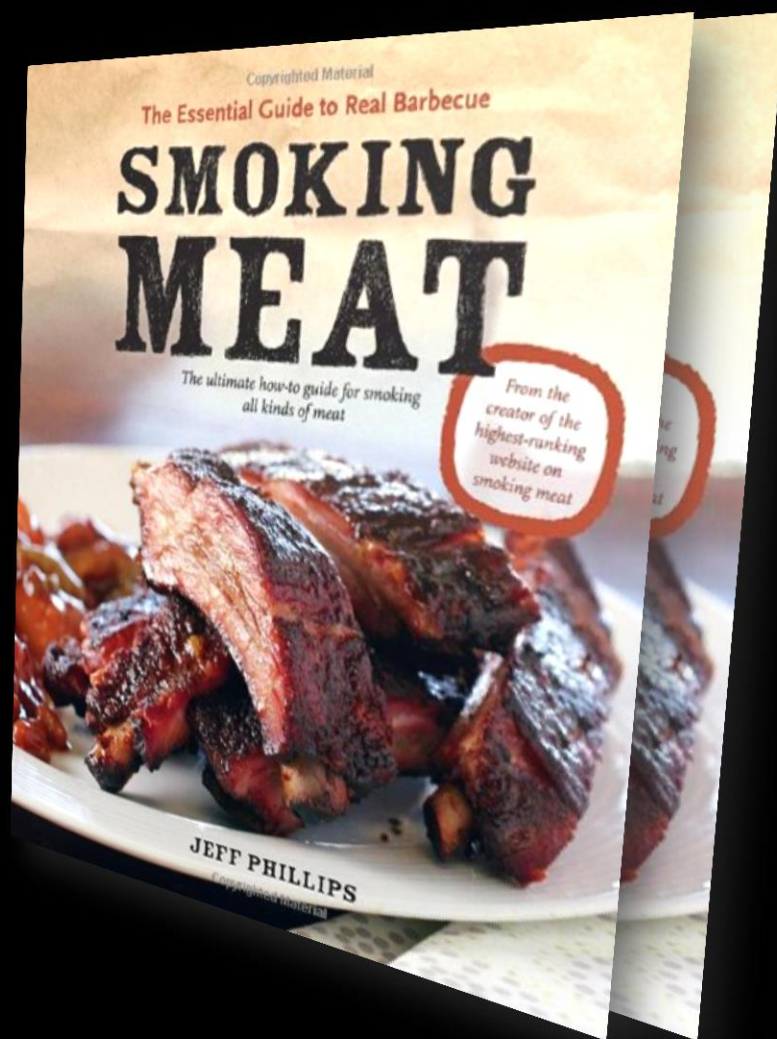
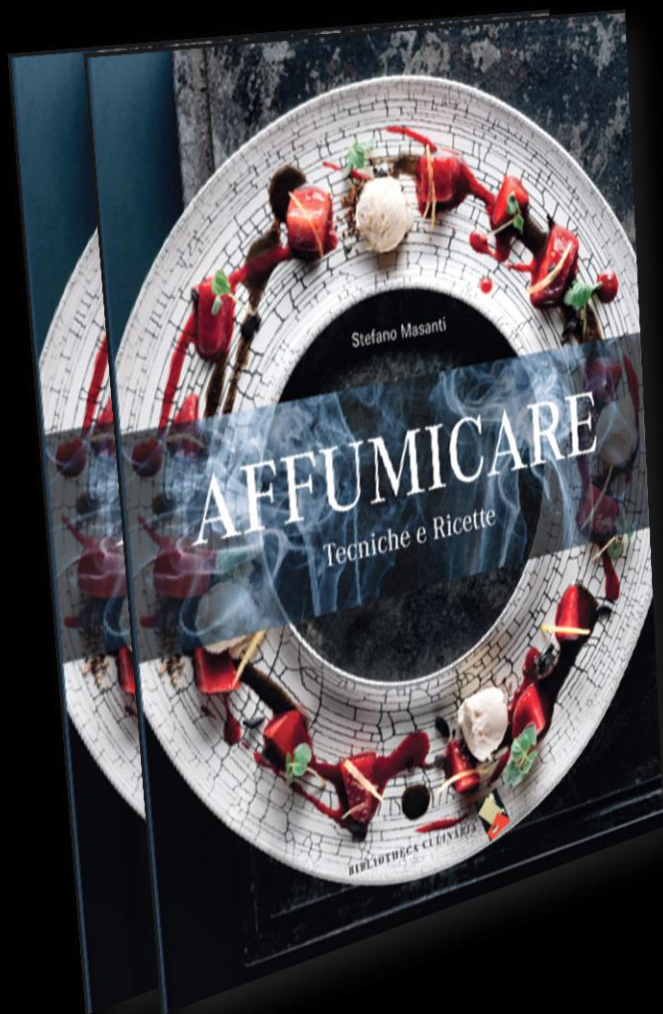


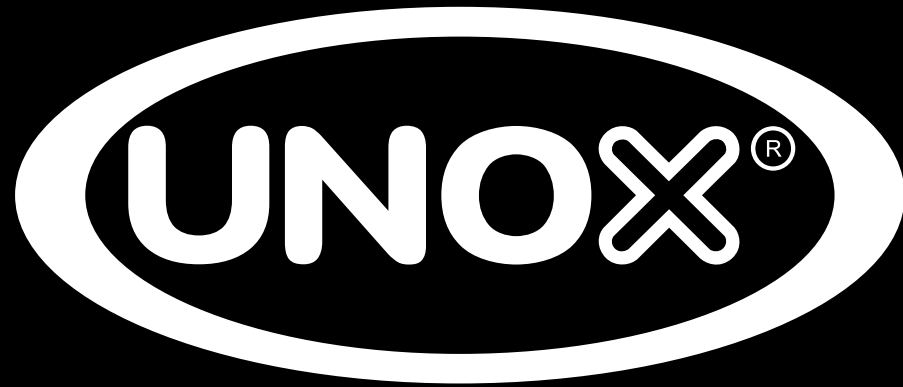
INVENTIVE SIMPLIFICATION

Степень копчения может быть установлена по шкале от 1 до 10, где 1 - это самая умеренная степень, 10 - самая сильная.



# БОЛЬШЕ ИНФОРМАЦИИ О КОПЧЕНИИ ПРОДУКТОВ?





INVENTIVE SIMPLIFICATION