



Новият конвектомат **CHICKENSTAR** на Angelo Po за готвене на пилешки продукти

Нека разгледаме подробно как **ChickenStar** се справя с някои от най-важните проблеми в съвременното готвене, а именно приготвянето на пилешки продукти в големи количества.

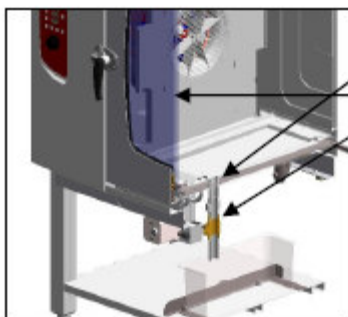
ПЪРВО РЕШЕНИЕ – Най-доброто решение за справяне с голямото количество мазнини отделени в камерата по време на готвене на пилешки продукти.

Досега: Обикновено мазнината, която се отделя докато се готвят пилешки продукти се събира в тава разположена под продуктите. По този начин се избягва запушването на канала с мазнини, но събраната в тавата мазнина се готви и изпарява заедно с водата (която се отделя от продуктите и/или се налива в тавата предварително). Това предизвиква:

- 1) влошаване на крайния външен вид на продукта;
- 2) замърсяване на работната среда (въздух, подова настилка, работни плотове) намираща се около конвектомата;
- 3) натрупване на мазнина и нагар в камерата и влошаване работата на отделни компоненти на конвектомата;
- 4) намаляване на производителността и ефективността на самия конвектомат;

В допълнение на това, ако оператора забрави да изпразни тавата за събиране на мазнини, тя започва да прелива, което допълнително замърсява камерата и води до запушване на сифона и почистващата система.

Решението на Angelo Po: Конвектомата **ChickenStar** е снабден с патентована система, която е разработена специално за справяне с мазнините и отделените течности по време на готвене на пилешки продукти. **ChickenStar** се произвежда със следните уникални елементи:



- a) **втори дренаж** в камерата предназначен специално за отвеждането на събраната мазнина;
- b) **дренажна тръба** под втория дренаж свързана с прозрачен контейнер, който се разполага под конвектомата;
- c) **електромеханичен клапан** със специално управление, който е разположен в дренажната тръба.

По време на готвенето, патентованата система на **ChickenStar** автоматично извежда мазнината, която се е събрала в дренажния съд. По този начин се постига намаляне с 50% на мазнината, която се връща в камерата от тавата за събиране на мазнини в сравнение със стандартния вариант (около 1.4 кг мазнина на всеки 50 пилета всяко по 1.4 кг – сурово тегло). Автоматичният електромеханичен клапан контролира отвеждането на мазнината в контейнера под конвектомата.

ChickenStar е единствения конвектомат на пазара, който предлага следните подобрения:

- ✓ **Краен резултат** – 50% по-малко мазнини полепват обратно по повърхността на пилетата;
- ✓ **Работна среда** – по-малко мазнина излиза от вентилацията на конвектомата, което замърсява въздуха, подовата настилка, работните плотове и аспиратора около конвектомата;
- ✓ **Ефективност на конвектомата** – 1. мазнината не се натрупва по нагревателя и турбината на конвектомата, което осигурява максимална ефективност на готвене; 2. мазнините не разрушават толкова бързо уплътнението на вратата и не запушват вентилационните клапи;
- ✓ **Разходи за почистване** – в края на готвенето, дори когато се готвят само пилета, камерата е видимо по-чиста, което води до по-лесно, бързо и евтино измиване;
- ✓ **Отлагания на мазнини** – не се забелязват по сифони и тръби и те не се запушват. Мазнината се събира извън камерата в специално предназначен контейнер, което прави лесно нейното изхвърляне съгласно местните правила.

ВТОРО РЕШЕНИЕ – Подобряване крехкостта на готовите пилешки продукти и намаляне на фирата за повишаване на производителността.

Досега: При традиционното готвене на пилешки продукти фирата може да достигне 40%-45% от суровото тегло. Тази съществена загуба на тегло води до намаляне на приходите и влошаване на крайния продукт, който става по-сух и жилив. Това важи особено за бялото месо на пилето.

Решението на Angelo Po: Конвектомата **ChickenStar** активно контролира средата на готвене в камерата с патентованата **SCS** система. Благодарение на тази система сравнението с традиционното готвене е както следва:

- ✓ Фирата се намаля от 40%-45% на 20%-30%;
- ✓ Намаля се времето за готвене;

Като резултат още от първия ден се:

- ✓ Увеличават приходите;
- ✓ Повишава се качеството на предлаганата продукция;
- ✓ Намаля се разхода на труд и енергия.

ТРЕТО РЕШЕНИЕ – Постигане на по-бързо, евтино и лесно миене в края на работния процес.

Досега: Поради голямото количество отделена мазнина по време на готвене на пилешки продукти, в края на работния ден камерата е силно замърсена. Колкото повече е продукцията, толкова по-трудно и бавно е миенето на конвектомата.

Решението на Angelo Po: Конвектоматите **ChickenStar** са оборудвани с:

- a) **SC3 патентована система за автоматично измиване** – напълно автоматична с повече дюзи за почистващия препарат; или
- b) **SC2 патентована система за автоматично миене** – автоматично миене, с ръчно въвеждане на препаратите от страна на оператора.

Благодарение на патентованата дренажна система камерата на конвектомата остава по-чиста по време на готвене. В допълнение, **по кратки програми за миене с намален разход на препарат**, могат да бъдат използвани в зависимост от конкретното състояние на конвектомата.

ЧЕТВЪРТО РЕШЕНИЕ – По-голяма гъвкавост и функционалност на конвектомата.

Традиционните машини за готвене на пилета – грилове и статични фурни – често се характеризират, като предлагащи малка практичност и функционалност при употреба.

Решението на Angelo Po: Конвектоматите **ChickenStar** и тяхната система за управление спомага за намаляване на оперативните грешки и времето за готвене благодарение и на набор от аксесоари:

- ✓ Подвижен рак за стойки за пилета – за лесно транспортиране на суровата и готова продукция;
- ✓ Външен контейнер за събиране на мазнината – лесен за почистване и транспортиране;
- ✓ Стойки за пилета – размер 1/1 GN за 8-10 пилета в изправено положение;
- ✓ Обща количка за подвижния рак и контейнера за мазнини – позволява на оператора лесно да премести контейнера с мазнини без да ги разлива;



- + Roll in chicken grid rack holder
- + Container 1/1 GN
- + Structure for roll-in container for collection of fat on wheels
- + External container for collection of fat



- ✓ Термоизолационно покривало – за запазване на температурата, може да се постави направо върху рака за стойки за пилета на колела.

ChickenStar включва всички качества на една гъвкава система за управление на готвенето, която е уникална за конвектоматите **CombiStar** на **Angelo Po**. Може да се използват за готвене не само на пилешки продукти, но и на всякакви други храни.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ – **ChickenStar** не е просто конвектомат, а “система за готвене” направена за професионална употреба и професионалисти, които искат да повишат крайния резултат на продукцията още от самото начало, като в същото време намалят разходите породени от другите свързани системи.

В кухнята с **ChickenStar**...



...клиентите ще са по-доволни, защото получават по-добро обслужване, по-сочен и вкусен продукт.



...операторите ще са по-доволни, защото ще могат да програмират готвенето, миенето и отделянето на мазнините с натискането на бутон, и няма да им се налага повече да работят в замърсена среда.



...сервизните техници ще са по-доволни, защото ще се изисква по-малко поддръжка на конвектомата.