

# Piec konwekcyjno parowy – Piec na miarę naszych marzeń

GRU 17, 2020 by BLOOG in INNE



Jeszcze dzisiaj zdarza się spotkać restauracje, w których na powierzchni kilkudziesięciu metrów kwadratowych królują ogromne kuchnie zastawione garnkami, patelniami i innymi akcesoriami gastronomicznymi. Potrawy, przygotowywane są

w tradycyjny sposób, głównie na bazie tłuszczów. Standardowe piekarniki elektryczne pochłaniają setki kilowatogodzin, przyczyniając się do ogromnych kosztów prowadzenia działalności gospodarczej. Wymagają stałego nadzoru z uwagi na możliwość przesuszenia przygotowywanych dań, lub nawet spalenia w przypadku przekroczenia limitu czasu. Obróbka cieplna stale obciążona jest wysokim ryzykiem poparzenia. Nowoczesna technologia wkracza do gastronomii również i w tej dziedzinie, dzięki coraz bardziej popularnym piecom konwekcyjno parowym.

## Piec konwekcyjno parowy, działanie

Komora robocza wyposażona jest w wentylatory wymuszające ruch poziomy gorącego powietrza. Wszystko odbywa się w obiegu zamkniętym, powietrze oczyszczone w filtrach z drobinek tłuszczu wraca ponownie do wentylatorów. Para wodna dodawana do komory w procesie obróbki zapobiega przesuszeniu potraw oraz skraca czas niezbędny na przygotowanie potrawy.

## Metoda wymuszonej cyrkulacji oraz parowania zapewnia:

- Równomierną obróbkę termiczną;
- Nieprzenikanie zapachów;
- Brak utraty wilgoci.

Wszystkie wymienione cechy urządzenia mają ogromny wpływ na jakość potraw, smak oraz oszczędność energetyczną. Na tej samej zasadzie funkcjonują piece konwekcyjne, z tym że w ich przypadku nie występuje element pary wodnej. W przypadku tradycyjnych piekarników ciepło dostarczane jest za pomocą grzałek, operując na powierzchni zewnętrznej potrawy. Oznacza to, że rozgrzanie części wewnętrznej trwa znacznie dłużej, nie pozostając bez wpływu na strukturę wierzchnią produktu. Stąd częste przypadki niedopieczenia przy jednoczesnym osmoleniu węglowym „skórki”.

**Piec konwekcyjno parowy** poprzez rozgrzane powietrze wzbogacone o parę wodną obejmuje swoim działaniem od razu całość produktu, jednocześnie go nawilżając. Z uwagi na stosunkowo niewielkie wymiary pieca (1m2), istnieje także możliwość zastosowania tej technologii w domach prywatnych.

## Zastosowanie konwekcji parowej

W ostatnich latach w sposób znaczący zmieniła się świadomość konsumentów obiektów gastronomicznych. Widoczny jest wzrost spożycia warzyw oraz odejście od dań zawierających tłuszcze. Wszelkiego rodzaju bejce pieczeniowe nie mają już na celu dostarczać olejów, niezbędnych w tradycyjnych metodach obróbki cieplnej. Dzięki zastosowaniu **konwekcji**, ich skład ogranicza się jedynie do podania wody wraz z substancjami nadającymi smak i odpowiedni aromat. Nie można nie wspomnieć także o nowych możliwościach, jakie otwierają się przed współczesną gastronomią dzięki zastosowaniu **pieca konwekcyjno parowego 6 x GN 2/1/ GOURMET 621**.

Produkty do obróbki:

- Mięso;
- Drób;
- Ryby;
- Warzywa;
- Jajka;
- Ziemniaki;
- Wypieki;
- Dodatki.

Elektroniczne panele sterownicze wykluczają potrzebę bezpośredniego kontaktu osoby obsługującej proces obróbki z rozgrzanymi elementami sprzętu.

Różnorodność temperatur pary wodnej umożliwia przygotowywanie delikatnych potraw z warzyw, wymagających obróbki na parze. Taką możliwość daje **piec Gastroprodukt Professional „NEPTUN”**.

## Zastosowanie urządzenia jest rozszerzone o:

- Przygotowanie na parze;
- Blanszowanie;
- Rozmrażanie;
- Smażenie;
- Regenerację.

## Oszczędność

Piece konwekcyjno parowe odznaczają się znacznie niższym zapotrzebowaniem na energię, aniżeli ich tradycyjne odpowiedniki. Dość powiedzieć, że dzięki ich zastosowaniu koszty energetyczne w domu i zakładzie ulegną **redukcji o około 30%**, co przy obecnej tendencji wzrostowej cen może mieć znaczący wpływ na politykę finansową przedsiębiorstwa. Niższe opłaty to także możliwość skutecznej konkurencji cenowej, a co za tym idzie wzrost zainteresowania konsumentów. Jednocześnie dzięki wzrostowi jakości produkowanych dań, istnieje realna szansa na odniesienie sukcesu. Niewielka kubatura poszczególnych urządzeń, oraz konstrukcyjna możliwość umieszczania pieców w płaszczyźnie pionowej, jeden na drugim umożliwia zastosowanie w zakładzie kilku egzemplarzy, bez szkody dla przestrzeni operacyjnej na hali.

## Korzyści finansowe, wsparcie UE

Dodatkowym aspektem, korzystnym z punktu widzenia zakładu gastronomicznego są kwestie finansowania nowych pieców tego typu. Wspomniana już energooszczędność może zostać potraktowana, jako **działanie proekologiczne**, a także **innowacyjne**. W obu przypadkach **Unia Europejska** oferuje możliwość ze skorzystania z funduszy wspierających tego typu aktywności. Ponadto nasze rodzime banki także wykazują skłonność do współfinansowania tego typu przedsięwzięć, jako czynnika wspomagającego wzrost PKB. Nowe urządzenia to także możliwość odliczeń podatkowych w postaci miesięcznych odpisów amortyzacyjnych. Poza tym nowy piec wprowadzony do ewidencji środków trwałych podlega, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zaliczeniu wszelkich wydatków związanych z jego obsługą w koszty uzyskania przychodu. W przypadku przedsiębiorców będących płatnikami VAT istnieje możliwość zmniejszenia podatku należnego VAT przy zakupie oraz przy księgowaniu faktur serwisowych. Ostatnie prognozy dotyczące złagodzeń w sektorze szeroko pojętych usług gastronomicznych, dają podstawy do optymizmu.

Nowe otwarcie powinno wiązać się z nowymi możliwościami. Zanim podejmie się decyzję mającą istotny wpływ na funkcjonowanie firmy, warto skorzystać z formularza kontaktowego w celu uzyskania pełnych informacji na temat technicznych i finansowych aspektów wprowadzenia nowego sprzętu do majątku przedsiębiorstwa. Porady zostaną oczywiście udzielone bezpłatnie i bezwzględnie. **Sukces jest bliżej, niż się może wydawać.**

<

>

ABOUT THE AUTHOR

BLOOG

BRANDBAY.PL

AGENCJA REKLAMOWA

WSKAZUJEMY DOBRY KIERUNEK

# social media

# seo

# adwords

# digital

# www

# pr

