










VISION

Programy Orange



							
PŘÍLOHY	1. Houskové knedlíky		Pára	24 min.	99°C	50%	
	2. Brambory vařené		Pára	35 min.	99°C	50%	
	3. Rýže vařená		Pára	35 min.	99°C	50%	
	4. Brambory pečené		Horký vzduch	30 min.	180°C	100%	
	5. Zelenina vařená		Pára	8 min.	99°C	50%	
	6. Vejce vařené		Pára	15 min.	99°C	50%	
	7. Hranolky mražené	7.1	Horký vzduch	1 min.	250°C	100%	Zap.
	7.2	Horký vzduch	12 min.	180°C	100%	Zap.	
DESERTY	8. Kynutá těsta-malé	8.1	Kombinovaný režim, 40% vlhkost	8 min.	160°C	100%	
		8.2	Horký vzduch	6 min.	180°C	100%	
	9. Kynutá těsta-velké	9.1	Kombinovaný režim 40% vlhkost	10 min.	160°C	100%	
		9.2	Horký vzduch	10 min.	180°C	100%	
	10. Listová těsta		Horký vzduch	20 min	190°C	100%	
	11. Šlehaná litá těsta		Horký vzduch	20 min	170°C	100%	

* 7 rychlostí ventilátoru a klapka pro odtažení páry je volitelné vybavení. Pokud konvektomat nemá toto vybavení, budou příslušné parametry nastaveny v základních hodnotách (ventilátor 100%, klapka VYP).

							
12. Odpalovaná těsta-malé	12.1	Kombinovaný režim 80% vlhkost	5 min.	180°C	80%		
	12.2	Horký vzduch	8 min.	195°C	70%	Zap.	
13. Odpalovaná těsta-velké	13.1	Kombinovaný režim 80% vlhkost	7 min.	180°C	80%		
	13.2	Horký vzduch	12 min.	195°C	80%	Zap.	
14. Třená těsta		Horký vzduch	30 min.	140°C	90%		
15. Knedlíky kynuté ovocné		Pára	12 min.	95°C	50%		
MASO	16. Vepřové vařené-v celku	Pára	50 min.	99°C	70%		
	17. Vepřové dušené kostky/plátky	Kombinovaný režim 70% vlhkost	1 hod.	140°C	70%		
	18. Vepřové dušené-v celku	Kombinovaný režim 70% vlhkost	1:30 hod.	140°C	70%		
	19. Vepřové pečené kostky/plátky	19.1	Kombinovaný režim 50% vlhkost	30 min.	140°C	70%	
		19.2	Horký vzduch	30 min.	175°C	70%	
	20. Vepřové pečené-v celku	20.1	Kombinovaný režim 50% vlhkost	50 min.	140°C	70%	
		20.2	Horký vzduch	30 min.	170°C	70%	
	21. Vepřové grilované 100-300g	Horký vzduch	7 min.	230°C	70%	Zap.	
	22. Vepřové grilované 300-600g	Horký vzduch	11 min.	200°C	70%	Zap.	
	23. Kuře pečené-v celku	23.1	Kombinovaný režim 50% vlhkost	30 min.	150°C	70%	
		23.2	Horký vzduch	25 min.	190°C	70%	Zap.
	24. Kuře pečené-části	24.1	Kombinovaný režim 50% vlhkost	25 min.	150°C	70%	
		24.2	Horký vzduch	20 min.	190°C	70%	Zap.

* 7 rychlostí ventilátoru a klapka pro odtah páry je volitelné vybavení. Pokud konvektomat nemá toto vybavení, budou příslušné parametry nastaveny v základních hodnotách (ventilátor 100%, klapka VYP).



25. Kuře grilované-v celku		Horký vzduch	50 min.	180°C	70%	Zap.
26. Kuře grilované-steak		Horký vzduch	8 min.	230°C	70%	Zap.
27. Kachna pečená	27.1	Horký vzduch	10 min.	200°C	100%	Zap.
	27.2	Pára	10 min	99°C	50%	
	27.3	Kombinovaný režim 50% vlhkost	1:20 hod.	135°C	80%	
	27.4	Horký vzduch	30 min.	145°C	90%	
28. Kachní prsa grilovaná		Horký vzduch	8 min.	220°C	100%	Zap.
29. Husa pečená	29.1	Horký vzduch	10 min.	200°C	100%	Zap.
	29.2	Pára	10 min.	99°C	50%	
	29.3	Kombinovaný režim 50% vlhkost	1:20 hod.	135°C	80%	
	29.4	Horký vzduch	30 min.	145°C	90%	
30. Králík pečený	30.1	Kombinovaný režim 50% vlhkost	30 min.	135°C	90%	
	30.2	Kombinovaný režim 50% vlhkost	30 min.	145°C	90%	
	30.3	Horký vzduch	10 min.	180°C	100%	Zap.
31. Krůta pečená	31.1	Horký vzduch	10 min.	200°C	100%	Zap.
	31.2	Kombinovaný režim 50% vlhkost	1:50 hod.	135°C	80%	
	31.3	Kombinovaný režim 30% vlhkost	30 min.	180°C	100%	
32. Křepelka / perlička / holub	32.1	Kombinovaný režim 50% vlhkost	30 min.	150°C	90%	
	33.2	Horký vzduch	15 min.	180°C	100%	Zap.

* 7 rychlostí ventilátoru a klapka pro odtah páry je volitelné vybavení. Pokud konvektomat nemá toto vybavení, budou příslušné parametry nastaveny v základních hodnotách (ventilátor 100%, klapka VYP).



33. Hovězí dušené-kostky / plátky		Kombinovaný režim 70% vlhkost	1:30 hod.	140°C	70%	
34. Hovězí dušené-v celku		Kombinovaný režim 70% vlhkost	2 hod.	140°C	70%	
35. Hovězí pečené-v celku	35.1	Kombinovaný režim 70% vlhkost	2 hod.	140°C	70%	
	35.2	Horký vzduch	20 min.	160°C	70%	
36. Hovězí grilované 100–300g		Horký vzduch	7 min.	230°C	70%	Zap.
37. Hovězí grilované 300–600g		Horký vzduch	10 min.	200°C	70%	Zap.
38. Hovězí roast beef		Kombinovaný režim 40% vlhkost	45 min.	140°C	70%	

RYBY

39. Ryba pečená-filet		Horký vzduch	15 min.	190°C	100%	Zap.
40. Ryba pečená-v celku		Kombinovaný režim 30% vlhkost	20 min.	170°C	100%	
41. Ryba grilovaná		Horký vzduch	8 min.	210°C	100%	Zap.
42. Ryba pošírovaná		Pára	12 min.	93°C	50%	

PEČIVO

43. Pečivo kynuté-malé	43.1	Kombinovaný režim 30% vlhkost	10 min.	170°C	100%	
	43.2	Horký vzduch	8 min.	180°C	100%	
44. Pečivo kynuté-velké	44.1	Kombinovaný režim 50% vlhkost	10 min.	210°C	100%	
	44.2	Kombinovaný režim 20% vlhkost	30 min.	150°C	100%	
45. Croissant		Horký vzduch	15 min.	175°C	100%	
46. Mražené pečivo	46.1	Kombinovaný režim 70% vlhkost	6 min.	180°C	100%	
	46.2	Horký vzduch	5 min.	180°C	100%	

* 7 rychlostí ventilátoru a klapka pro odtah páry je volitelné vybavení. Pokud konvektomat nemá toto vybavení, budou příslušné parametry nastaveny v základních hodnotách (ventilátor 100%, klapka VYP).

**DALŠÍ VARNÉ
TECHNOLOGIE**

47. Smažení		Horký vzduch	8 min.	230°C	100%	Zap.
48. Zapékání	48.1	Horký vzduch	20 min.	140°C	100%	
	48.2	Horký vzduch	10 min.	190°C	90%	Zap.
49. Gilování		Horký vzduch	8 min.	230°C	100%	Zap.
50. Regenerace vařených pokrmů	50.1	Pára	5 min.	97°C	50%	
	50.1	Pára	2:30 hod.	72°C	40%	
51. Regenerace dušených pokrmů		Kombinovaný režim 50% vlhkost	10 min.	140°C	80%	
		Kombinovaný režim 30% vlhkost	2:30 hod.	72°C	40%	
52. Regenerace pečených pokrmů	52.1	Horký vzduch	8 min.	180°C	80%	Zap.
	52.2	Horký vzduch	2:30 hod.	72°C	40%	
53. Noční vaření-hovězí maso	53.1	Kombinovaný režim 50% vlhkost	10 min.	200°C	100%	
	53.2	Kombinovaný režim 50% vlhkost	10:00 hod.	83°C	50%	
	53.3	Kombinovaný režim 50% vlhkost	6:00 hod.	72°C	40%	
54. Noční vaření-vepřové maso	54.1	Kombinovaný režim 50% vlhkost	10 min.	200°C	100%	
	54.2	Kombinovaný režim 50% vlhkost	10:00 hod.	72°C	50%	
	54.3	Kombinovaný režim 50% vlhkost	6:00 hod.	69°C	40%	
55. Noční vaření-drůbeží maso	55.1	Kombinovaný režim 50% vlhkost	10 min.	200°C	100%	
	55.2	Kombinovaný režim 50% vlhkost	10:00 hod.	70°C	50%	
	55.3	Kombinovaný režim 50% vlhkost	6:00 hod.	68°C	40%	

* 7 rychlostí ventilátoru a klapka pro odtah páry je volitelné vybavení. Pokud konvektomat nemá toto vybavení, budou příslušné parametry nastaveny v základních hodnotách (ventilátor 100%, klapka VYP).