



## Unipar U3-E

Parní varné zařízení UNIPAR U3-P vychází z řady UNIPAR a je beztlakovým varným zařízením s parním topením, řízené nastavitelným časem a teplotou ve varné komoře.

Je určeno pro tepelné zpracování potravinářských výrobků, zejména všech druhů knedlíků z kynutého těsta, bramborových knedlíků, k vaření brambor, rýže, masa, masných výrobků a ke sterilizaci a rozmrazování jídel. Je vhodné pro centrální výrobní podniků veřejného stravování,

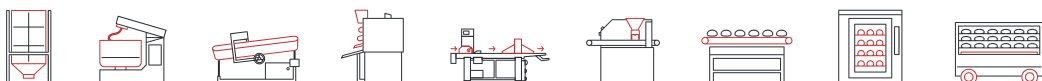
závodní kuchyně, jídelny a družstva, tak i pro různá restaurační zařízení. Zavedením technologie vaření v páře prostřednictvím tohoto zařízení dochází ke zvýšení produktivity práce oproti vodním kotlům, ke značné úspoře elektrické energie a k úspoře pitné vody. Toto zařízení rovněž přispívá ke zlepšení pracovních podmínek a bezpečnosti práce. Je to hlavně snížením teploty na pracovišti, úsporou pracovní plochy a odstraňováním nadměrného vypařování z klasických kotlů. Vařením v páře dochází rovněž ke značnému zlepšení kvality výrobků.

### Příprava a tepelné zpracování pokrmů

V parní varné komoře UNIPAR je možno vedle houskových a plněných výrobků z kynutého těsta tepelně zpracovávat bramborové knedlíky, maso, masné výrobky, zeleninu, zeleninová jídla, brambory pro přípravu salátů, rýži, ohřívat uzeniny, sterilizovat jídla apod. Jídla vařená v páře jsou kvalitní, neztrácejí svou aromaticnost, jsou kyprá, vzhledná a nedochází ke ztrátám. Pro přípravu výrobků vařených v páře platí stejné normy jako pro výrobky vařené ve vodě. Přes tyto okolnosti uvádíme některé zásady pro výrobu moučných produktů.

**Houskové kynuté knedlíky** - příprava těsta pro vaření v páře je stejná jako pro výrobky vařené klasickým způsobem, pouze obsah krájené housky snížíme asi na polovinu. Je však velmi důležité, aby materiál pro výrobu těsta nebyl podchlazen, těsto bylo pořádně vykynuté a polotovary byly ukládány do komory vyhřáté na 92 až 95 °C. Aby nebyly knedlíky po uvaření ploské, musíme je po vykynutí otočit na hranu, tj. o 90 °C. Po uvaření knedlíky ihned konzervujeme a balíme, čímž zabráníme jejich osychání.

**Plněné kynuté knedlíky** - rovněž u plněných kynutých knedlíků se norma pro přípravu těsta nemění. Důležité je dodržet stanovenou teplotu pro kynutí a odpovídající teplotu na dávky.



PARAMETR	UNIPAR U3-E
Rozměr (š x h x v) (mm)	1100 x 950 x 1500
Rozměr vozíku (š x h x v) (mm)	785 x 850 x 1500
Výkon (počet porcí/hod)	480 (1 porce= 4 plátky houskových knedlíků)
Rozměry úložného plata (š x h x v) (mm)	650 x 530 x 20 resp. 40
Celková úložná plocha (m <sup>2</sup> )	2
Pracovní teplota (°C)	60 – 95
Základní náplň vody (l)	22
Doba pracovního cyklu	0 – 99 hod 99 min
Přívod vody (G)	½'
Odpad páry (mm)	hrdlo 32
Odpad kondenzátu a vody (mm)	hrdlo 32
Příkon (kW)	12
Jmenovité napětí (V)	400 V/ 50 Hz
Hmotnost (kg)	290

### Orientační doba vaření některých pokrmů

- Houskové knedlíky 25-35 min
- Plněné ovocné knedlíky 8–15 min
- Bramborové knedlíky 25-35 min
- Plněné bramborové knedlíky 20-35 min
- Vepřové a hovězí maso 60 min
- Tlačenka 90 min
- Huspenina 90 min
- Sterilizace jídel 90 min
- Zelenina 10 min
- Zeleninová jídla 20 min
- Brambory 20 min
- Jitřnice, jelítka 30 min
- Ohřívání uzenin 20 min
- Ohřívání jídel – jednoporcové balení 12 min

