

Rośnie apetyt „na snacka”!



Przeświadczenie, że gorące przekąski zwiększają obrót, a nowe chrupiące pomysły ożywiają „martwe okresy” w roku nie jest niczym nowym dla piekarza. Nie od dziś w biznesie przekąsek pojawiają się coraz to nowe produkty. Wciąż jednak potencjał pomysłów, jak i techniczne możliwości urządzeń, nie są wykorzystane.

Najmniejszy z pieców MIWE gusto snack jest modelem pieca konwekcyjnego przystosowanym do pieczenia bez przestojów z dodatkową funkcją rozmrażania oraz pieczenia produktów głęboko mrożonych. System ten jest wykorzystywany do odpieku małych partii pieczywa dla zapewnienia ciepłego pieczywa 24/dobę. Poza klasykami, jak croissanty, odpiekane są często inne trend produkty na większą skalę, typu muffinki. Ale MIWE gusto snack ma znacznie więcej umiejętności niż tylko pieczenie gorącym powietrzem. Dzięki specjalnej funkcji dogrzewania od góry można przykładowo nie tylko zapiekać prele czy bagietki z serem, ale również gotować, a nawet przygotować chrupiącą pieczeń.

W ten sposób ofertę punktu usługowego/lokalu może uzupełniać menu obiadowe. Dodatkowa płyta pokryta aluminium sprawia, że pieczenie możliwe jest z mocą ciepła od góry i od dołu. Dlatego idealnie wpasowują się tu pizze i spody z różnego ciasta pod wszelkie przekąski.

W końcu piec ma również funkcję zaparowania, w którą wyposażone są większe piece konwekcyjne MIWE. Oprócz silnego uderzenia pary, niezbędnego do pieczenia, parę można dozować w trybie ciągłym. Tym sposobem otwiera się dużo możliwości oferowanego menu: przekąski, produkty gastronomiczne. Piec ma bowiem 3 tryby pracy:





– pieczenie gorącym powietrzem do 250°C dla klasycznych produktów piekarskich, ale też dla pieczenia mięsnych, funkcji grillowania i zapiekania mięsa, czy ryby,

– gotowanie na parze w przedziale temperaturowym 90-130°C przy względnej wilgotności do 100% (idealna na dla gotowania ryb, mięsa, warzyw, czy też odgrzewania przygotowywanych wcześniej potraw jednogarnkowych),

– tryb kombi: para plus gorące powietrze do 250°C z regulacją wilgotności – idealny dla potraw, które wymagają dłuższego gotowania np. kurczak w potrawce, pieczeń duszona, ale również lasagne.

Wielozadaniowość zapewnia optymalne wykorzystanie pieca 24 h/dobę. Jako piec piekarski – w przygotowaniu bufetu śniadaniowego, jako piec gastronomiczny – w przygotowaniu porcji obiadowych, przez słodkie ciastka do kawy, aż po atrakcyjne ciepłe kolacje „to go” oferowane tuż przed zamknięciem lokalu. Żadne inne urządzenie tej wielkości nie jest tak bardzo uniwersalne w zastosowaniu. Zwłaszcza, że dla jeszcze większej elastyczności piece można nakładać na siebie w formie kolumny (np. MIWE gusto snack na dole, MIWE gusto na górze).

Dla uchwycenia idealnego czasu gotowania ważny jest czujnik temperatury, który jest standardowym wyposażeniem. Ponieważ komora pieczenia, w której przygotowywane są tłuste potrawy siłą rzeczy jest bardziej zabrudzona, aniżeli przy wypieku pieczywa MIWE oferuje system czyszczenia cleaning control, który przez automatyczny start może uruchomić się nocą. Zbiornik na środek myjący jest w korpusie pieca (oszczędność miejsca).

Piec MIWE gusto wyposażony jest dla ułatwienia obsługi w najnowsze sterowanie MIWE TC go!, dzięki temu nawet osoba przyuczająca się osiągnie idealne efekty „kulinarne”. Kto potrafi obsługiwać smartfona potrafi też obsługiwać MIWE go!

PPHU GETH



www.geth.pl