

Печь – гриль DH KURTOS предназначена для коммерческой выпечки венгерского калача в специализированных киосках, кофейнях, ресторанах, fast food, предприятиях casual dining.

Краткая справка из Википедии: Кюртёш калач, кюртош калач (венг. kürtőskalács) — традиционная венгерская выпечка цилиндрической формы родом из Трансильвании, выпекаемая обычно над открытым огнём. Кюртёшкалач — неотъемлемый элемент венгерских праздников и массовых мероприятий, например, рождественского базара. Кюртёшкалач также готовят в некоторых булочных и кафе. Посыпанный сахаром кюртёшкалач чаще всего встречается с ванилью и корицей. Традиционный калач изготавливаемый путем выпечки сдобного теста на вертеле известен в Европейских странах протянувшихся вдоль меридиана, от венгерской Трансильвании до северной Европы.



Вот список известных названий таких калачей:

- Spettekaka
- Трдельник (en:Trdelník, trdlo)
- Баумкухен (de:Prügeltorte)
- Кюртёшкалач (de:Baumstriezel)
- Кюртёшкалач (Kürtőskalács)
- Шакотис (Raguolis)
- Баумкухен (Baumkuchen)
- Кюртёшкалач (Kürtősfánk)

Székely Cake, Hungarian Twister, Куртош калач, Cozonac Secuiesc, Кюртош калач.

Общим является простая технология приготовления, когда сдобное тесто раскатывается в тонкий жгут, наматывается на деревянный вал-вертел и в последующем запекается над углями. Выпеченный калач остужается, снимается с валка, как правило посыпается сахаром и корицей. В наше время можно встретить калачи покрытые глазурью, декорированные различными посыпками, измельченными орехами, цукатами. Готовый калач представляет из себя трубку, состоящую из навитых тонких слоев теста. Можно утверждать, что калачи, изготавливаемые подобным образом, являются наиболее архаичной формой кондитерских изделий, появившейся

на территории современной Европы еще в домонгольский период.

Современные технологий выпечки, усложнение вариантов декорирования, мода на изысканные кондитерские изделия родом из Франции на долгое время вытеснили калач с витрин кондитерских больших городов. К счастью во второй половине 20 века развитие туризма и мода на экологически чистые, экзотические хлебобулочные изделия с национальным акцентом вернули калачи из небытия. Сегодня, посещая центральные улицы столиц стран Восточной, Центральной и Северной Европы, вы наверняка попробуете это вкуснейшее блюдо, отлично вписывающееся в формат кофейни, кондитерской и даже моно продуктовой формат, где калач является центральным блюдом.

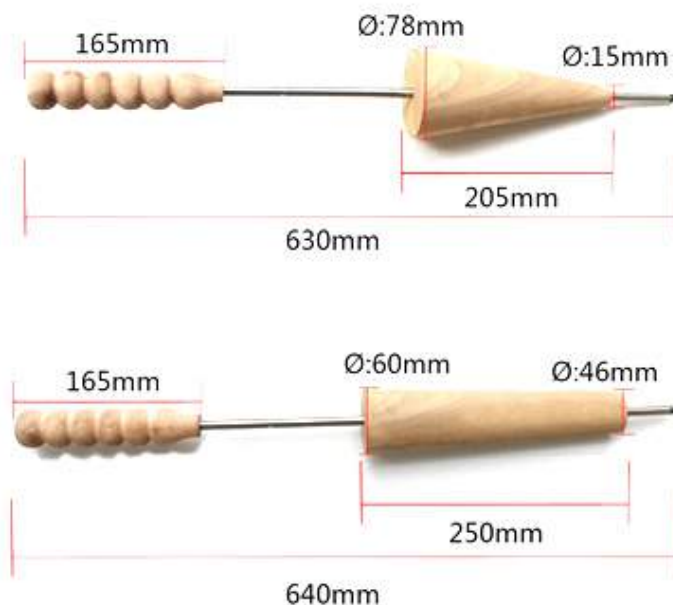
Одно из достоинств производства калача – это простота, позволяющая осуществлять полный цикл приготовления на глазах покупателей. И здесь важную роль играет печь – гриль для выпечки. Не секрет, что традиционный источник нагрева – древесные угли требуют соблюдения специальных мер безопасности, что ограничивает место выпечки уличными форматами. Предлагаемая печь – гриль с электрическим нагревом компакта, предназначена для настольной установки в любом помещении защищенном от атмосферных осадков. Простое подключение в стандартную розетку 220/1/50. Печь работает с одним или двумя рядами вертел, до 4-х вертел в каждом ряду. Автоматическое поддержание температуры с помощью термостата. Стекло для визуального контроля результатов выпечки служит одновременно витриной для покупателей. Созерцание процесса выпечки калачей на вращающихся вертелах завораживает. Возможно – это генетическая память родом из палеолита. Запах, красивый внешний вид и отличный вкус – все располагает к случайной покупке. Готовый калач идеально подходит для форматов grab and go, take away, употребления на месте. В последнем случае у вас появляется возможность предложить к калачу разнообразные поливки, красивое оформление готового блюда. Интересным вариантом сервировки является наполнение полости калача начинками. Это может быть мороженое, вбитые сливки, фруктовый салат. Калачи из пресного теста можно «фаршировать» любыми салатами, мясной или рыбной гастрономией. Выбор неограничен.





ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ:

- возможность выпечки до 8 калачей на 1 или 2-х рядах валков (каждый ряд от 1 до 4 валков);
- остекленные двери камеры с доступом с 2-х сторон;
- панель управления на русском языке;
- термостат для поддержания температуры выпечки;
- 16 буковых валков конической формы 2 – х видов (по 8 каждого вида) в комплекте поставки с осью из нержавеющей стали AISI201:



- панель управления на русском языке;
- регулируемые по высоте металлические ножки с пластиковыми пятками для надежной фиксации на рабочей поверхности;
- корпус из нержавеющей стали AISI201.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Габаритные размеры: 54x55x29.5 см

Мощность: 3,2 кВт

Напряжение питания: 220/1/50