



Тандыр (тендир, тонир, танур, тындыр, дандыр, нандыр, тандур) - глиняная печь для приготовления пищи как привычным нам без контактным способом, так и специфическим контактным. При без контактом способе, продукт помещается в камеру печи и готовится за счет разницы температур и поглощения тепла, излучаемого стенками. При контактным способе продукт готовится в основном за счет прямого соприкосновения с внутренней боковой стенкой печи (так выпекаются в тандыре мучные изделия). С различными вариантами произношения это слово встречается во многих других языках: в Азербайджане — „**тэндир**“, Восточном Туркестане и вообще у уйгуров (уйгурский язык) — „**тоно**“ или „**тонур**“, в Таджикистане — „**танур**“, в Армении — „**тонир**“, в Грузии — „**тонэ**“, в Индии — „**тандури**“.

Традиционный тандыр представляет собой большую керамический сосуд в форме амфоры с круглым проёмом в стенке или дне (диаметром ок. **от 0,5 и до 0,7 м.**). Ставится традиционно во дворе на глиняную платформу дном кверху. Стенки снаружи обмазываются толстым слоем сырой глины. Это делается для повышения теплоёмкости печи. Перед использованием тандыр разогревается с помощью дров или хвороста. Закладка дров, выемка золы и сажание хлеба в тандыр производится через одно и то же отверстие. После того как всё топливо прогорит, стенки тандыра быстро протираются от налёта

гари. После этого к ним быстрыми движениями прикрепляются предназначенные к выпеканию изделия. Они доходят до готовности за счёт тепла, саккумулированного в толстых стенках тандыра. После этого, обычно при помощи специального ковша и крюка с длинными рукоятками, изделия вынимаются из тандыра. Не лишне упомянуть, что при наличии соответствующих аксессуаров в тандыре можно готовить большое количество мясных блюд, рис. Главный недостаток традиционного тандыра при его использовании в городском ресторане – это ограничения по размещению. Традиционный тандыр нельзя установить ни на кухне, ни тем более в зале, в связи с использованием открытого пламени. Решение этой проблемы - предлагаемые тандыры с электрическим нагревом. Использование электрического источника нагрева позволяет установить тандыр не только на кухне, но и в зале ресторана. Правильное использование профессиональных принадлежностей позволяет готовить подавляющее большинство блюд без риска выделения дыма, а значит нет необходимости установки дорогостоящей вентиляции. Простое подключение и передвижной стенд дают Вам возможность использовать тандыр в любом месте зала, а также при выездном обслуживании. Добавьте в меню Вашего ресторана экологически чистые, натуральные блюда из Азии.

Среднеазиатский тандыр-нан, кавказский лаваш, тандыр-кавап, самса, паратта, цыплята тандури, бирьяни, нихари биф, кадхай гост – все получится одинаково вкусно. При приготовлении мясных блюд отличное качество достигается за счет того, что

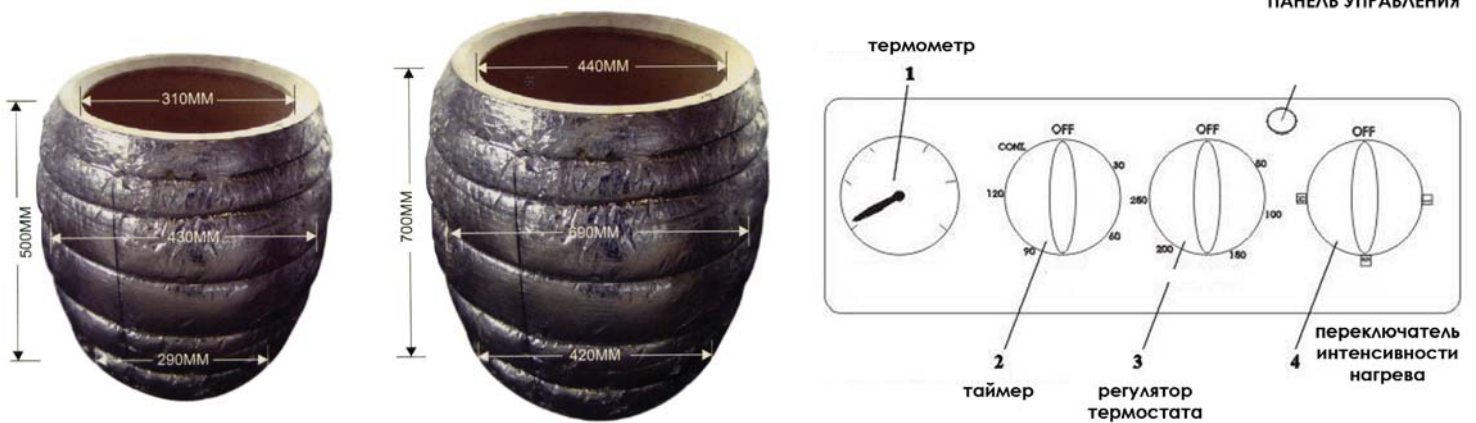


фактически продукт готовится в условиях воспроизводимых в печах slow-cooking (типа **Alto-Shaam**).
 Гарантия высоких кулинарных качеств блюд - использование предлагаемых моделей в ресторанах индийской, арабской кухни в США, Саудовской Аравии, Объединенных Арабских Эмиратов.

Технические особенности:

- традиционная технология изготовления керамической камеры;
- специальная теплоизоляция камеры гарантирует безопасную температуру поверхности тандыра (не более **+ 45 Градусов Цельсия**) ;
- возможность задания температуры и автоматического поддержания ее уровня с помощью термостата (**от + 50 до + 250 Градусов Цельсия**), защитный термостат;
- термометр, показывающую реальную температуру в камере тандыра;
- возможность работы на пониженной мощности (печь снабжена переключателем, позволяющим включать нагрев на **100% или 50% мощности**);
- нагрев с помощью **2-х ТЭНов**;
- таймер **от 0 до 180 минут**, возможность работы без таймера;
- прямоугольный стальной корпус на колесах, позволяет легко перемещать тандыр из одного помещения в другое;
- **набор аксессуаров:** - садовая лопатка для хлеба; - ложка для риса; - крюк и скребок для снятия хлебных изделий со стенки; - структура для жарки кур целиком; - емкость для риса; - специальная структура для размещения корзин; - корзина для выпечки; - рукавица – рукавица прихватка хлопчатобумажная;
- подключение с помощью обычной вилки на **220/1/50**;
- съемная крышка круглой формы;
- легко обслуживаемая конструкцией с возможностью замены любого компонента;
- конструкция защищена 5-тью международными патентами в США, КНР, Японии, Ю. Корею.

Точные геометрические размеры камер:



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Диаметр загрузочного отверстия, мм	Высота камеры, мм
GH T310	530 x 530 x 670	1,2	310	500
GH T440	730 x 730 x 905	2,4	440	700

НАБОР АКЦЕССУАРОВ:

- садочная лопатка для хлеба;
- ложка для риса;
- крюк и скребок для снятия хлебных изделий со стенки;
- структура для жарки кур целиком;
- емкость для риса;
- специальная структура для размещения корзин;
- корзина для выпечки;
- рукавица;
- прихватка хлопчатобумажная.

