



# РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ГОТОВКЕ, ВЫДЕРЖИВАНИЮ  
И КОПЧЕНИЮ

ALTO-SHAAM®



# Рекомендации по готовке, выдерживанию и копчению

## Общие указания

### Говядина

Говяжья грудинка . . . . .	5
Говяжий тонкий край . . . . .	5
Рибай. . . . .	6
Вырезка на ребре . . . . .	6
Вырезка на ребре, перевязанная жгутом . . . . .	6
Говяжья солонина . . . . .	7
Стейк из говядины с тремя кончиками (по времени или по термощупу) . . . . .	7
Говяжье бедро . . . . .	7
Толстый филей. . . . .	8
Говяжья вырезка . . . . .	8
Вырезка из телятины. . . . .	8

### Рыба и морепродукты

Рыбное филе, копченое . . . . .	9
Цельная копченая рыба	
Рыба холодного копчения . . . . .	10

### Баранина

Ножка ягненка . . . . .	11
Бараний бок (мелкими ломтиками). . . . .	11

### Свинина

Окорок, выдержанный и копченный. . . . .	12
Свиные отбивные . . . . .	12
Свиная вырезка . . . . .	13
Свиная лопатка . . . . .	13
Свиные ребрышки, ребрышки Сент-Луис. . . . .	14
Свиная корейка, задние ребрышки, ребра молодого поросенка . . . . .	14
Поркетта . . . . .	15
Мясные полуфабрикаты . . . . .	15

## Птица

Курица, кусками. . . . .	16
Курица, целиком . . . . .	16
Корнуоллские куры . . . . .	16
Утка в собственном соку. . . . .	17
Индейка . . . . .	17
Индюшачья грудка . . . . .	18
Руллет из индейки. . . . .	18

## Тушение

Тушение . . . . .	19
-------------------	----

## Копчение

Говяжья грудинка, копченая . . . . .	20
Пастроми, копченое . . . . .	20
Окорок, копченный . . . . .	20
Свиные ребрышки, ребрышки Сент-Луис, копченые . . . . .	21
Свиная корейка, задние ребрышки, ребра молодого поросенка, копченые . . . . .	21
Толстый край, копченный. . . . .	21
Свиная грудинка, копченая . . . . .	22
Индейка, копченая . . . . .	22

Время и температура являются только рекомендуемыми. Все приготовление должно основываться на внутренних температурах продукта. Из-за различий в качестве продукта, весе и желаемой степени готовности может потребоваться соответствующая корректировка времени приготовления. Всегда соблюдайте местные санитарные (гигиенические) правила для всех требований к внутренней температуре.

Количества, указанные в разделе «Птица», относятся к каждой камере печи.

## Общие указания

- Для приготовления конкретных продуктов обращайтесь к Руководству по приготовлению и выдержке.
- **ВЫДЕРЖИВАНИЕ ПО ТЕРМОЩУПУ:** При приготовлении белковых продуктов «с кровью» с помощью термощупа придерживайтесь следующих общих рекомендаций: Готовьте при 121°C, термощуп на 32°C, выдерживание по термощупу на 54°C. При приготовлении до более высокой степени прожарки готовьте при температуре на 22°C ниже требуемой температуры. Выдерживайте по термощупу при требуемой температуре.
- При готовке при температуре 121°C потребуется до часа, чтобы температура снизилась до выбранной температуры выдерживания. В течение этого времени продукт будет продолжать готовиться.
- Время приготовления в этом руководстве рассчитано на мясо, только что взятое из холодильника и имеющее температуру от 3,3° до 4,4°C, которое помещают в заранее разогретую печь. Внесите коррективы при приготовлении продуктов, взятых при других температурах.
- **ГОВЯДИНА:** Время и температура приготовления в разделе «Говядина» являются рекомендованными для достижения степени прожарки «с кровью». Скорректируйте время и температуру для средней прожарки или полной прожарки.
- Держите дверь печи закрытой в процессе приготовления. Открытие двери продлит время готовки продукта.
- Прокалывание продукта любым острым инструментом может привести к попаданию бактерий в него. Избегайте использования вилки для обработки продуктов. Всегда используйте стандартные санитарные процедуры при обращении с любыми продуктами питания.
- Используйте термометр с металлическим стержнем для проверки внутренней температуры продукта. Не забывайте дезинфицировать термометр перед каждым использованием.
- Ежедневно полностью мойте камеру печи, каплесборник, полки и боковые направляющие.
- При полной загрузке никогда не готовьте в пространстве под первой полкой до нижней части печи.
- Поскольку внутри печи нет вентиляции, на внутренней стороне двери во время готовки может образовываться конденсат, который может капать через отдушины двери. Это нормальное рабочее состояние. Регулярно вытирайте остатки конденсата, пролитого на пол, чтобы предотвратить скольжение или падение.
- Внешние каплесборники входят в стандартную комплектацию большинства печей. Переполнение жироборника может произойти при приготовлении некоторых кусков говядины при внутренней температуре, превышающей 54°C. Внешний каплесборник поможет уменьшить проблемы с переполнением. Дополнительные расширенные каплесборники можно приобрести в компании Alto-Shaam.
- Переполнение жироборника так же может быть вызвано превышением вместительности камеры печи. **НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ ПЕЧЬ.** Следуйте установленным нормам загрузки печи, указанным в каждом рецепте данного руководства.
- Для достижения наилучших результатов многие продукты следует готовить в режиме приготовления и выдержки в течение ночи. обращайтесь к конкретным рецептам для настройки времени и температуры.

# Говядина

Продукт >	Говяжья грудинка	Говяжий тонкий край
Вес/размер мяса	Сырая говяжья грудинка, от 4 до 6 кг	Укороченный, без кости: от 4 до 5 кг
Инструкции	Обрежьте жир на 6-13 мм. Приправьте по вкусу и готовьте прямо на проволочных полках. Поместите более крупные куски мяса ближе к верхней части камеры печи. Проверьте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.	Приправьте по вкусу. Разместите куски мяса прямо на проволочных полках. Поместите более крупные куски мяса ближе к верхней части камеры печи. Проверьте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.
Рекомендованный тип противня	Нет	Нет
Число полок	300 500 750 1000, 1200	1 3 2 3
Вместимость полки	300 500 750 1000, 1200	2 2 2 3
Вместимость полки	300 500 750 1000, 1200	1 кусок 2 куска 4 куска 3 куска
Максимальная вместимость	300 500 750 1000, 1200	1 кусок 2 куска до 11 кг 4 куска до 18 кг 8 кусков до 45 кг 9 кусков до 45 кг
Положение заглушек отдушин	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая
Температура готовки	121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C
Температура по термощупу	Для нарезки: 79°C Для измельченного: 85°C	300: 35°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 38°C
Температура выдерживания по термощупу	71°C	54°C для прожарки «с кровью» или требуемая внутренняя температура
Темп. выдерж.	Для нарезки: 71°C Для измельченного: 77°C	60°C
Время готовки	44 мин/кг на первый кусок плюс 30 минут на каждый дополнительный кусок.	Куски от 4 до 4,5 кг 18 мин/кг на первый кусок плюс 8 минут на каждый дополнительный кусок. Куски на 5 кг: 22 мин/кг на первый кусок плюс 10 минут на каждый дополнительный кусок.
Минимальное время выдерживания	6 ч	4 ч
Максимальное время выдерживания	24 ч	12 ч
Ночное приготовление / выдерживание	Настоятельно рекомендуется	По желанию
Конечная внутренняя температура		54°C для прожарки «с кровью»

# Говядина

Продукт >	Рибай	Вырезка на ребре	Вырезка на ребре, перевязанная жгутом
Вес/размер мяса	Говяжья вырезка, №112А: от 3 до 5 кг	Говяжьи ребрышки готовые к жарке, со слоем жира, №109: средний вес 9 кг	Вырезка на ребре, перевязанная жгутом: средний вес от 6 до 8 кг
Инструкции	Приправьте по вкусу. Разместите куски мяса прямо на проволочных полках. Поместите более крупные куски мяса ближе к верхней части камеры печи. Проверьте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.	Приправьте по вкусу. Положите мясо прямо на решетку, а куски большего размера кладите на верхние уровни. Проверьте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.	Приправьте по вкусу. Положите мясо прямо на решетку, а куски большего размера кладите на верхние уровни. Проверьте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.
Рекомендованный тип противня	Нет	Нет	Нет
Число полок 300 500 750, 1750 1000, 1200	1 2 2 3	1 2 2 3	1 2 2 3
Вместимость полки 300 500 750, 1750 1000, 1200	1 кусок 2 куска 3 куска 3 куска	1 кусок 1 кусок 3 куска 2 куска	1 кусок 1 кусок 3 куска 2 куска
Максимальная вместимость 300 500 750, 1750 1000, 1200	1 кусок на 5 кг 4 куска до 18 кг 6 кусков до 45 кг 9 кусков до 45 кг	1 кусок на 9 кг 2 куска - 18 кг 6 кусков - 54 кг 6 кусков - 54 кг	1 кусок на 8 кг 2 куска на 16 кг 6 кусков на 45 кг 6 кусков на 45 кг
Положение заглушек отдушин	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая
Температура готовки	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C
Температура по термощупу	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 38°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 38°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 38°C
Температура выдерживания по термощупу	54°C или требуемая конечная внутренняя температура	54°C для прожарки «с кровью» или требуемая внутренняя температура	54°C для прожарки «с кровью» или требуемая внутренняя температура
Темп. выдерж. (Без термощупа)	60°C	60°C	60°C
Время готовки	Куски от 4 до 5 кг: 18 мин/кг на первый кусок плюс 10 минут на каждый дополнительный кусок. Куски на 5 кг: 22 мин/кг на первый кусок плюс 10 минут на каждый дополнительный кусок.	22 мин/кг на первый кусок плюс 30 минут на каждый дополнительный кусок.	22 мин/кг на первый кусок плюс 15 минут на каждый дополнительный кусок.
Минимальное время выдерживания	4 ч	4 ч	не менее 4 ч
Максимальное время выдерживания	12 ч	24 ч	24 ч
Ночное приготовление / выдерживание	По желанию	Настоятельно рекомендуется	Настоятельно рекомендуется
Конечная внутренняя температура	54°C для прожарки «с кровью»	54°C для прожарки «с кровью»	54°C для прожарки «с кровью»



# Говядина

Продукт >	Говяжья солонина	Стейк из говядины с тремя кончиками (по времени или по термощупу)	Говяжье бедро
Вес/размер мяса	от 4 до 5 кг	Приблизительно 2,3 кг	Часть говяжьего бедра, верхняя или нижняя, неподрезанная: от 6 до 10 кг
Инструкции	<b>По желанию:</b> Оставьте солонину в оригинальном пластиковом пакете и положите пакет с солониной прямо на проволочную полку. Достаньте солонину из пакета и промойте рассолом. Поместите солонину в противень гостиничного типа, на дно противня налейте 2 см воды. Повторно приправьте и добавьте ароматизаторы по вкусу. Накройте полиэтиленовой пленкой и фольгой.	Приправьте мясо по вкусу. Готовьте прямо на проволочных полках или решетках гостиничного типа или на листовом противне половинного размера. Поместите более крупные куски мяса ближе к верхней части камеры печи. Проверьте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.	Приправьте по вкусу. Разместите куски мяса прямо на проволочных полках. Поместите более крупные куски мяса ближе к верхней части камеры печи. Проверьте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.
Рекомендованный тип противня	Нет	Нет	Нет
Число полок 300 500 750, 1750 1000, 1200	2 2 2 3	2 3 3 3	1 1 или 2 2 3
Вместимость полки 300 500 750, 1750 1000, 1200	1 кусок 1 кусок 2 куска 1 кусок	1 кусок 2 куска 3-4 куска 2-3 куска	1 кусок 1: 10 кг или 2: куски на 6 кг 3: 10 кг или 4: куски на 6 кг 2: 10 кг или 3: куски на 6 кг
Максимальная вместимость 300 500 750, 1750 1000, 1200	2 куска до 11 кг 3 куска до 18 кг 6-8 кусков до 45 кг 4-6 кусков до 45 кг	4 куска до 11 кг 7 кусков до 18 кг 17-19 кусков до 45 кг 17-19 кусков до 45 кг	1 кусок до 10 кг 2 круп. или 4 мал. куска до 18 кг 6 кусков до 45 кг 6 круп. или 9 мал. кусков до 45 кг
Положение заглушек отдушин	Наполовину открытая	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая
Температура готовки	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C
Температура по термощупу	77°C	300: 29°C 500, 750, 1000, 1200: 32°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 38°C
Температура выдерживания по термощупу	71°C	54°C	54°C или требуемая конечная внутренняя температура
Темп. выдерж.	77°C	60°C	60°C
Время готовки	44 минуты на килограмм плюс 30 минут на каждую дополнительную порцию.	15 минуты на килограмм плюс 10 минут на каждый дополнительный кусок.	Куски на 6 кг: 22 мин/кг на первый кусок плюс 15 минут на каждый дополнительный кусок. Куски от 7 до 10 кг: 22 мин/кг на первый кусок плюс 30 минут на каждый дополнительный кусок.
Минимальное время выдерживания	5 ч	30 мин.	Куски на 6 кг: 4-6 ч Куски от 7 до 10 кг: 8-10 ч
Максимальное время выдерживания	24 ч	8 ч	Куски на 6 кг: 12 ч Куски от 7 до 10 кг: 24 ч
Ночное приготовление / выдерживание	Рекомендуется	Не рекомендуется	По желанию для маленьких кусков. Настоятельно рекомендуется для крупных кусков.
Конечная внутренняя температура	79°C	54°C	54°C для прожарки «с кровью»

**Дополнительная информация:** Не перегружайте печь.

# Говядина, телятина

Продукт >	Толстый филей	Говяжья вырезка	Вырезка из телятины
<b>Вес/размер мяса</b>	Любая часть говяжьего бедра, предназначенная для шведского стола. Может быть с костью или без, как требуется. Весовой диапазон: от 18 до 23 кг от 23 до 36 кг	Говяжий тонкий край, вниз стороной с жилками, со снятой кожей: от 2 до 3 кг	Вырезка из телятины, подрезанная: от 4 до 5 кг
<b>Инструкции</b>	Перед помещением в предварительно разогретую печь мясо должно быть охлаждено до внутренней температуры от 3 до 4°C. Разогрейте до 163°C из-за массы мяса.	Приправьте по вкусу и поместите прямо на проволочные полки. Поместите более крупные куски мяса ближе к верхней части камеры печи. Проверяйте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.	Приправьте по вкусу и поместите прямо на проволочные полки. Поместите более крупные куски мяса ближе к верхней части камеры печи. Проверяйте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.
<b>Рекомендованный тип противня</b>	Нет	Нет	Нет
<b>Число полок</b>			
300	—	2	1
500	1	2	2
750, 1750	1	3	2
1000, 1200	1	3	3
<b>Вместимость полки</b>			
300	—	2 куска	1 кусок
500	1 кусок	3 куска	2 куска
750, 1750	1-2 куска	5 кусков	4 куска
1000, 1200	1-2 куска	5 кусков	3 куска
<b>Максимальная вместимость</b>			
300	—	4 куска	1 кусок
500	18 кг	6 кусков	4 куска
750, 1750	до 36 кг	15 кусков	8 кусков
1000, 1200	до 36 кг	15 кусков	9 кусков
<b>Положение заглушек отдушин</b>	Полностью открытая	Наполовину открытая	Наполовину открытая
<b>Температура готовки</b>	121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C to 135°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C
<b>Температура по термощупу</b>	38°C	300: 29°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 35°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 38°C
<b>Температура выдерживания по термощупу</b>	57°C	54°C	57°C
<b>Темп. выдерж.</b>	66°C	60°C	60°C
<b>Время готовки</b>	<b>Куски от 18 до 22 кг:</b> 22 мин/кг на первый кусок плюс 15 минут на каждый дополнительный кусок. <b>Куски от 23 до 36 кг: только один кусок —</b> 15 мин/кг	При полной загрузке для прожарки «с кровью»: 1 ч	22 мин/кг на первый кусок плюс 10 минут на каждый дополнительный кусок.
<b>Минимальное время выдерживания</b>	Куски от 18 до 22 кг: от 6 до 8 ч Куски от 23 до 36 кг: от 8 до 12 ч	1 ч	1 ч
<b>Максимальное время выдерживания</b>	24 ч	6 ч	10 ч
<b>Ночное приготовление / выдерживание</b>	Требуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
<b>Конечная внутренняя температура</b>	59°C для прожарки «с кровью»	54°C для прожарки «с кровью»	60°C для средней прожарки
<b>Дополнительная информация</b>	При приготовлении таких крупных кусков усильте опору для полок, используя две проволочные полки в одном кронштейне для полок.	ПРИМЕЧАНИЕ. Рекомендуется предварительное обжаривание из-за малого времени приготовления.	—



# Рыба и морепродукты

Продукт >	Рыбное филе, копченое	Цельная копченая рыба
Вес/размер	Рыбное филе	Цельная рыба
Инструкции	Порционно нарежьте рыбу. Поместите филе на противень одно к другому.	Разделайте и тщательно промойте рыбу. По желанию, рыбу можно промариновать в солевом рассоле и охладить в течение 2-3 часов. Поместите рыбу на противень вертикально. Не кладите рыбу на бок.
Рекомендованный тип противня	Полноразмерный противень для приготовления на пару GN со стойкой, или листовой противень половинного размера со стойкой.	Полноразмерный противень для приготовления на пару GN со стойкой, или листовой противень половинного размера со стойкой.
Кол-во полок 750, 1750 1000, 1200	2 4	2 4
Вместимость полки 750, 1750 1000, 1200	2 противня на уровень 1 листовой противень на уровень	2 противня на уровень 1 листовой противень на уровень
Максимальная вместимость 750, 1750 1000, 1200	6 противней 7 листовых противней	3 противня 1/1 – 6 рыб 4 противня 1/1 – 8 рыб
Контейнер щепы	Полный	Полный
Положение заглушек отдушин	Закрота	Закрота
Температура готовки	121°C	135°C
Температура по термощупу	71°C	63°C
Температура выдерживания по термощупу	—	—
Темп. выдерж.	63°C	71°C
Время готовки	от 1,5 до 2 ч	от 2 до 2,5 ч
Время копчения	1 ч	1-2 цикла копчения 45-60 минут на каждый цикл копчения Полный контейнер щепы для каждого цикла
Минимальное время выдерживания	—	—
Максимальное время выдерживания	—	1 ч
Ночное приготовление / выдерживание	Не рекомендуется	Не рекомендуется
Конечная внутренняя температура	66°C	66°C

# Рыба и морепродукты

## Рыба холодного копчения

Перед началом процедуры холодного копчения печь должна иметь комнатную температуру.

Вымочите щепу в воде согласно указаниям (минимум 24 часа), затем полностью наполните контейнер для щепы и установите его в держатель, расположенный на задней стенке печи.

Заполните противень льдом и поместите его на 5 полку печи так, чтобы противень располагался выше контейнера с щепой.

Поместите подготовленное филе рыбы на решетку, как показано на схеме, и поместите решетку на любую полку печи выше противня со льдом.

Поместите щуп термометра в середину филе средней рыбы, находящейся на верхнем противне или на среднем противне при полной загрузке печи. Чтобы обеспечить надлежащий цвет, внутренняя температура рыбы не должна превышать 25°C. Поэтому перед началом копчения печь необходимо остудить до комнатной температуры.

Необходимо, чтобы вся вентиляция была закрыта. Закройте дверь и запустите процесс копчения на 10-20 минут, в зависимости от того, какой вкус необходимо получить.

Примечание: Если используется печь с ручным управлением, температуру готовки следует установить на 0°C перед заданием времени копчения, чтобы процедура копчения работала.

По истечении времени копчения филе должно оставаться в печи от 30 до 60 минут. Не открывайте дверь печи в течение этого времени.

По прошествии этого времени готовый продукт можно вынуть, накрыть прозрачной пластиковой пленкой и поместить в холодильник до полного охлаждения.

Время копчения	
Оператору печи рекомендуется ознакомиться со вкусовыми предпочтениями в данной местности. Сначала предлагается поэкспериментировать с минимальным временем копчения.	
Легкий привкус копчености	15 минут
Средний привкус копчености	30 минут
Сильный привкус копчености	40 минут
Очень сильный привкус копчености	60 минут

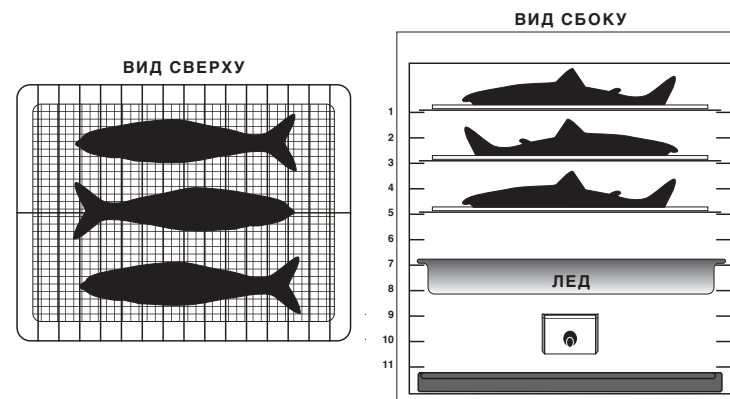
**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

**Опасность пожара**

Использование ненадлежащих материалов для функции копчения может привести к пожару и, как следствие, к травмам или повреждению имущества.

Используйте только щепу, поставляемую компанией Alto-Shaam.

Вымочите один полный лоток щепы в воде в соответствии с инструкциями стандарта NFPA-96 Национального агентства противопожарной защиты или местными нормами. По состоянию на 2017 год время вымачивания по стандарту NFPA-96 составляет 24 часа.



# Баранина

Продукт >	Ножка ягненка	Бараний бок (ломтиками)
<b>Вес/размер мяса</b>	Ножка ягненка, без кости, перевязанная: от 4 до 5 кг	Бараний бок, готовый к жарке, нарезанный ломтиками: 7 костей
<b>Инструкции</b>	Приправьте мясо по вкусу. Готовьте прямо на проволочных полках или решетках гостиничного типа или на листовом противне половинного размера. Поместите более крупные куски мяса ближе к верхней части камеры печи. Проверьте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.	Приправьте мясо по вкусу. Готовьте прямо на проволочных полках или решетках гостиничного типа или на листовом противне половинного размера. Поместите более крупные куски мяса ближе к верхней части камеры печи. Проверьте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.
<b>Рекомендованный тип противня</b>	Нет	Листовой противень
<b>Число полок</b>		
300	2	2
500	2	4
750, 1750	2	4
1000, 1200	3	Нет
<b>Вместимость полки</b>		
300	1 кусок	1 противень 1/2
500	2 куска	1 противень 1/2
750, 1750	6 кусков	1 противень 1/1
1000, 1200	4 куска	1 противень 1/1
<b>Максимальная вместимость</b>		
300	2 куска	2 листовых противня 1/2
500	4 куска до 18 кг	4 листовых противня 1/2
750, 1750	12 кусков до 45 кг	4 листовых противня 1/1
1000, 1200	12 кусков до 45 кг	4 листовых противня 1/1
<b>Положение заглушек отдушин</b>	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая
<b>Температура готовки</b>	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C
<b>Температура по термощупу</b>	300: 35°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 41°C	300: 29°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 32°C
<b>Температура выдерживания по термощупу</b>	57°C для прожарки «с кровью»	57°C
<b>Темп. выдерж.</b>	С кровью: 60°C Средняя с кровью: 60°C Средняя: 66°C Почти полная: 71°C Полная: 71°C	60°C
<b>Время готовки</b>	22 мин/кг плюс 15 минут на каждую дополнительную ед.	1,5 ч При полной загрузке
<b>Минимальное время выдерживания</b>	2 ч	1 ч
<b>Максимальное время выдерживания</b>	10 ч	4 ч
<b>Ночное приготовление / выдерживание</b>	По желанию	Не рекомендуется
<b>Конечная внутренняя температура</b>	С кровью: 54°C Средняя с кровью: 57°C Средняя: 63°C Почти полная: 66°C Полная: 71°C	57-60 °C

# СВИНИНА

Продукт >	Окорок, выдержанный и копченый	Свиные отбивные
Вес/размер мяса	Окорок без костей, очищенный, выдержанный и копченый: 4,5 до 6 кг	Свиная вырезка 227 г Свиные отбивные (филе): приблизительно от 142 до 227 грамм Толщина: от 25 до 38 мм
Инструкции	Приправьте мясо по вкусу. Готовьте прямо на проволочных полках или решетках гостиничного типа или на листовом противне половинного размера. Поместите более крупные куски мяса ближе к верхней части камеры печи. Проверяйте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.	Приправьте по вкусу. Поместите отбивные одна к другой на противень половинного размера или противень гостиничного типа.
Рекомендованный тип противня	Нет	Противень половинного размера или противень гостиничного типа.
Число полок		
300	2	3
500	2	4
750, 1750	2	4
1000, 1200	3	Нет
Вместимость полки		
300	1 окорок	1 противень 1/2
500	2 окорока	1 противень 1/2
750, 1750	4 окорока	1 противень 1/1
1000, 1200	3 окорока	1 противень 1/1
Максимальная вместимость		
300	2 окорока	3 листовых противня 1/2
500	4 окорока, весом до 18 кг	4 листовых противня 1/2
750, 1750	8 окороков, весом до 45 кг	4 листовых противня 1/1
1000, 1200	9 окороков, весом до 45 кг	5 листовых противня 1/1
Положение заглушек отдушин	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая
Температура готовки	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C
Температура по термощупу	300: 59°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 64°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 38°C
Температура выдерживания по термощупу	68°C	71°C
Темп. выдерж.	71°C	74°C
Время готовки	26 минут на 1 кг веса первого окорока плюс 30 минут на каждый дополнительный окорок	3,5 ч При полной загрузке
Минимальное время выдерживания	1-2 ч	1,5 ч
Максимальное время выдерживания	10 ч	6-8 ч
Ночное приготовление / выдерживание	По желанию	Не рекомендуется
Конечная внутренняя температура	71°C	71-77°C

# Свинина

Продукт >	Свинная вырезка	Свинная лопатка
Вес/размер мяса	Свинная вырезка, без кости, перевязанная: от 4 до 5 кг	Свинная лопатка, толстый край, без кости: от 4 до 5 кг
Инструкции	Приправьте по вкусу и поместите прямо на проволочные полки. для приготовления Поместите более крупные куски мяса ближе к верхней части камеры печи. Проверьте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.	Добавить соль по желанию и поместить на противни. Поместите более крупные куски мяса ближе к верхней части камеры печи. Проверьте куски мяса в средней части камеры печи. Настоятельно рекомендуется готовить по термощупу и выдерживать по термощупу.
Рекомендованный тип противня	Нет	Полноразмерный противень для приготовления на пару GN
Число полок 300 500 750, 1750 1000, 1200	2 2 3 3	1 2 Нет 3
Вместимость полки 300 500 750, 1750 1000, 1200	2 куска 2 куска 3 куска 3 куска	2 куска на противень / 1 противень 2 куска на противень / 2 противня 2 куска на противень / 2 противня 2 куска на противень / 2 противня
Максимальная вместимость 300 500 750, 1750 1000, 1200	4 куска 4 куска до 18 кг 9 кусков до 45 кг 9 кусков до 45 кг	2 куска 4 куска до 18 кг 10 кусков до 45 кг 12 кусков до 45 кг
Положение заглушек отдушин	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая	Частичная загрузка — наполовину открытая Полная загрузка — полностью открытая
Температура готовки	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 121°C
Температура по термощупу	300: 43°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 49°C	300: 74°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 80°C
Температура выдерживания по термощупу	68°C	71°C
Темп. выдерж.	71°C	74°C
Время готовки	33 мин/кг плюс 30 минут на каждую дополнительную ед.	33 мин/кг плюс 30 минут на каждую дополнительную ед.
Минимальное время выдерживания	2 ч	2 ч
Максимальное время выдерживания	12 ч	12 ч
Ночное приготовление / выдерживание	Настоятельно рекомендуется	Настоятельно рекомендуется
Конечная внутренняя температура	68-74°C	82°C

# Свинина

Продукт >	Свинные ребрышки, ребрышки Сент-Луис	Свиная корейка, задние ребрышки, ребра молодого поросенка
<b>Количество</b>	Нижние ребрышки: Не более 38 мм Свиная корейка, задние ребрышки (ребра молодого поросенка): Не более 38 мм	Нижние ребрышки: Не более 38 мм Свиная корейка, задние ребрышки (ребра молодого поросенка): Не более 38 мм
<b>Инструкции</b>	Приправьте по вкусу и поместите на стойку для ребер или готовьте прямо на проволочных полках.	Приправьте по вкусу и поместите на стойку для ребер или готовьте прямо на проволочных полках.
<b>Рекомендованный тип противня</b>	Стойка для ребер	Стойка для ребер
<b>Число полок</b>		
300	2	2
500	3	3
750, 1750	4	4
1000, 1200	Нет	Нет
<b>Вместимость полки</b>		
300	1 листовой противень 1/2	1 листовой противень 1/2
500	1 листовой противень 1/2	1 листовой противень 1/2
750, 1750	1 стойка для ребер	1 стойка для ребер
1000, 1200	1 стойка для ребер	1 стойка для ребер
<b>Максимальная вместимость</b>		
300	3 листовых противня 1/2 примерно на 9 кг	3 листовых противня 1/2 примерно на 9 кг
500	3 листовых противня 1/2 примерно на 9 кг	3 листовых противня 1/2 примерно на 9 кг
750, 1750	4 листовых противня 1/1	4 листовых противней 1/1
1000, 1200	5 листовых противней 1/1	5 листовых противней 1/1
<b>Положение заглушек отдушин</b>	Частичная загрузка: Наполовину открытая Полная загрузка: Полностью открытая	Частичная загрузка: Наполовину открытая Полная загрузка: Полностью открытая
<b>Температура готовки</b>	149°C	149°C
<b>Температура по термощупу</b>	Не рекомендуется	Не рекомендуется
<b>Температура выдерживания по термощупу</b>	Не рекомендуется	Не рекомендуется
<b>Темп. выдерж.</b>	71°C	71°C
<b>Время готовки</b>	от 2,5 до 3,5 ч Ночное приготовление: Нижние ребрышки/Сент-Луис 2,5 ч Ночное приготовление: Ребрышки молодого поросенка 2 ч При полной загрузке	от 2,5 до 3,5 ч Ночное приготовление: Нижние ребрышки/Сент-Луис 2,5 ч Ночное приготовление: Ребрышки молодого поросенка 2 ч При полной загрузке
<b>Минимальное время выдерживания</b>	1 ч	1 ч
<b>Максимальное время выдерживания</b>	8 ч	8 ч
<b>Ночное приготовление / выдерживание</b>	Не рекомендуется	Не рекомендуется
<b>Конечная внутренняя температура</b>	71-77°C	71-77°C

# Свинина, мясные полуфабрикаты

Продукт >	Поркетта	Мясные полуфабрикаты
<b>Вес/размер мяса</b>	Свинья грудинка, сырая Семена фенхеля, песто, листья шалфея, розмарин, чеснок, лук, каперсы, хлопья чили, молотая гвоздика, кошерная соль и молотый перец.	Сосиски, сырые: Любые мясные полуфабрикаты, включая братвурст, польские колбасы, сосиски для завтрака, копченые колбасы, вареные колбаски, хот-доги и т. д.
<b>Инструкции</b>	Обжарьте лук, чеснок, хлопья чили и каперсы. Охладите. Приправьте свиную грудинку. Возьмите травы; оставьте их целыми. Равномерно распределите травы и соус песто по свиной грудинке, затем посыпьте луковой смесью. Плотно сверните свиную грудинку и завяжите. Разогрейте печь.	Поместите сосиски одну к другому на противне. Добавьте немного горячей воды, чтобы она покрывала только дно противня. Накройте каждый противень прозрачной пластиковой пленкой.
<b>Рекомендованный тип противня</b>	Нет	Листовой противень
<b>Число полок</b>		
300	1	2
500	2	4
750, 1750	3	5
1000, 1200	3	Нет
<b>Вместимость полки</b>		
300	1	1 листовой противень 1/2
500	1	1 листовой противень 1/2
750, 1750	2	1 листовой противень 1/1
1000, 1200	2	1 листовой противень 1/1
<b>Максимальная вместимость</b>		
300	1	2 листовых противня 1/2
500	2	4 листовых противня 1/2
750, 1750	3	5 листовых противней 1/1
1000, 1200	3	8 листовых противней 1/1
<b>Положение заглушек отдушин</b>	Наполовину открытая	Полностью открытая
<b>Температура готовки</b>	121°C	121°C
<b>Температура по термощупу</b>	54°C	Не рекомендуется
<b>Температура выдерживания по термощупу</b>		
<b>Темп. выдерж.</b>	61°C	300: 66°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 71°C
<b>Время готовки</b>	—	от 1,5 до 2 ч при полной загрузке
<b>Минимальное время выдерживания</b>	4 ч	—
<b>Максимальное время выдерживания</b>	10 ч	6 ч
<b>Ночное приготовление / выдерживание</b>	По желанию	Не рекомендуется
<b>Конечная внутренняя температура</b>	63°C	77°C
<b>Дополнительная информация</b>	Обжарьте в печи Combiherm при температуре 218°C до золотисто-коричневого цвета. Нарезьте для подачи на стол.	Для предварительно приготовленных сосисок используйте те же настройки времени и температуры, что и для сырых сосисок. Время приготовления предварительно приготовленных сосисок может варьироваться, особенно при неполной загрузке печи. Во время приготовления предварительно приготовленных сосисок с полной загрузкой печи проверяйте внутреннюю температуру продукта приблизительно по прошествии одного (1) часа приготовления.



# Птица

Продукт >	Курица, кусками	Курица, целиком	Корнуоллские куры
<b>Вес/размер мяса</b>	Средний вес от 1,1 до 1,2 кг	От 1 до 1,2 кг	340 г каждая
<b>Инструкции</b>	Очистите курицу и удалите лишний жир. Приправьте по вкусу. Положите курицу на противень гостиничного типа или на листовую противень половинного размера. Проверьте готовность курицы на средней полке камеры.	Очистите курицу и удалите лишний жир. Смажьте тушку сливочным, растительным маслом или маргарином (по желанию). Приправьте по вкусу. Для лучшего внешнего вида цельной тушки сверните куриные крылышки под спинку птицы. Сделайте разрез в коже курицы (нижний край тушки птицы), скрестите куриные окорочка и вставьте обе ножки в разрез.	Очистите курицу и удалите лишний жир. Сверните куриные крылышки под спинку птицы. Сделайте разрез в коже курицы (нижний край тушки птицы), скрестите куриные окорочка и вставьте обе ножки в разрез. Приправьте по вкусу. Равномерно разложите на противнях гостиничного типа или листовых противнях половинного размера.
<b>Рекомендованный тип противня</b>			
<b>Число полок</b>			
300	2	2	1
500	3	2	2
750, 1750	3	2	3
1000, 1200	Нет	3	3
<b>Вместимость полки</b>			
300	1 листовой противень 1/2	3 курицы	9 куриц на полке
500	1 листовой противень 1/2	4 курицы	9 куриц на полке
750, 1750	1 листовой противень 1/1	9 куриц	18 куриц на полке
1000, 1200	1 листовой противень 1/1	9 куриц	18 куриц на полке
<b>Максимальная вместимость</b>			
300	12 половинок, 2 листовых противня 1/2	6 куриц	9 куриц
500	18 половинок или 60 кусков, 3 листовых противня 1/2	8 куриц	18 куриц
750, 1750	36 половинок или 120 кусков, 3 листовых противня 1/1	18 куриц	54 курицы
1000, 1200	48 половинок или 160 кусков, 4 листовых противня 1/1	27 куриц	72 курицы
<b>Положение заглушек отдушин</b>	Полностью открытая	Полностью открытая	Полностью открытая
<b>Температура готовки</b>	149°C	149°C	135°C
<b>Температура по термощупу</b>	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 68°C	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 68°C	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 68°C
<b>Температура выдерживания по термощупу</b>	71°C	71°C	71°C
<b>Темп. выдерж.</b>	71°C	71°C	71°C
<b>Время готовки</b>	от 2,5 до 3 ч при полной загрузке	от 3 до 3,5 ч при полной загрузке	от 3 до 3,5 ч при полной загрузке
<b>Минимальное время выдерживания</b>	30 минут	1 ч	1 ч
<b>Максимальное время выдерживания</b>	8 ч	8-10 ч	4-6 ч
<b>Ночное приготовление / выдерживание</b>	Не рекомендуется	По желанию	Не рекомендуется
<b>Конечная внутренняя температура</b>	77°C	85°C	79°C
<b>Дополнительная информация</b>	После приготовления поместите в печь при температуре не ниже 232°C, если требуется дополнительное подрумянивание и хрустящая корочка.	После приготовления поместите в печь при температуре не ниже 232°C, если требуется дополнительное подрумянивание и хрустящая корочка.	

# Птица

Продукт >	Утка в собственном соку	Индейка
Вес/размер мяса	Утка, кусками	Индейка, целиком: 11 кг
Инструкции	Готовьте в соответствии с рецептом. Нагрейте масло до 93°C перед добавлением утки.	Индейка должна быть полностью разморожена. Приправьте по вкусу.
Рекомендованный тип противня	Полноразмерный противень для приготовления на пару GN	Нет
Число полок 300 500 750, 1750 1000, 1200	2 2 4 4	1 1 1 2
Вместимость полки 300 500 750, 1750 1000, 1200	1 полноразмерный противень 1 полноразмерный противень 2 полноразмерных противня 1 полноразмерный противень	1 индейка 1 индейка 2 индейки 2 индейки
Максимальная вместимость 300 500 750, 1750 1000, 1200	2 полноразмерных противня 4 полноразмерных противня 8 полноразмерных противня 4 полноразмерных противня	1 индейка 1 индейка 2 индейки 4 индейки
Положение заглушек отдушин	Полностью закрытая	Полностью открытая
Температура готовки	121°C	149°C
Температура по термощупу	Не рекомендуется	300: 63°C в бедре 500, 750, 1000, 1200, 1750: 68°C в бедре
Температура выдерживания по термощупу	Не рекомендуется	71°C
Темп. выдерж.	71°C	71°C
Время готовки	3 ч	22 минуты на 1 кг продукта плюс 30 минут на каждую дополнительную единицу индейки.
Минимальное время выдерживания	—	1-2 ч
Максимальное время выдерживания	12 ч	10 ч
Ночное приготовление / выдерживание	Да	Настоятельно рекомендуется
Конечная внутренняя температура	79°C	77°C
Дополнительная информация	—	После приготовления поместите в печь при температуре не ниже 232°C, если требуется дополнительное подрумянивание и хрустящая корочка.

# Птица

Продукт >	Индюшачья грудка	Рулет из индейки
Вес/размер мяса	От 5 до 7 кг	Замороженный после кулинарной обработки: 4 до 5 кг
Инструкции	Охлажденные до температуры от 3°C до 4°C грудки индейки поместите в предварительно разогретую печь. Приправьте по вкусу. Смажьте растительным, сливочным маслом или маргарином (по вкусу). Посыпьте паприкой. Разместите грудки прямо на проволочных полках.	Поместите полностью замороженный рулет из индейки проволочные полки для разогрева.  После приготовления поместите в печь при температуре не ниже 232°C, если требуется дополнительное подрумянивание и хрустящая корочка.
Рекомендованный тип противня	Нет	Нет
Число полок		
300	2	1
500	2	2
750, 1750	2	2
1000, 1200	3	3
Вместимость полки		
300	1 грудка индейки	1 рулет из индейки
500	2 грудок индейки	2 рулетов из индейки
750, 1750	4 грудок индейки	4 рулетов из индейки
1000, 1200	3 грудок индейки	3 рулетов из индейки
Максимальная вместимость		
300	2 грудки индейки	1 рулет из индейки
500	4 грудки индейки	4 рулета из индейки
750, 1750	8 грудок индейки	8 рулетов из индейки
1000, 1200	9 грудок индейки	9 рулетов из индейки
Положение заглушек отдушин	Полностью открытая	Полностью открытая
Температура готовки	135°C	121°C
Температура по термощупу	60°C	—
Температура выдерживания по термощупу	71°C	—
Темп. выдерж.	300: 74°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 71°C	71°C
Время готовки	26,5 мин/кг для первой грудки индейки 15 минут на каждую дополнительную грудку Полная загрузка	26,5 мин/кг для первого рулета из индейки 15 минут на каждый дополнительный рулет Полная загрузка
Минимальное время выдерживания	1 ч	1 ч
Максимальное время выдерживания	10 ч	6-8 ч
Ночное приготовление / выдерживание	По желанию <b>Примечание:</b> При ночном приготовлении/выдерживании установите термостат печи на температуру 121°C.	Не рекомендуется
Конечная внутренняя температура	77°C	74°C

# Тушение

Продукт >	Тушение
Количество	Короткие ребрышки, рульки, голяшки, кубики и т.д. Кусочки весом от 0,28 до 0,34 кг
Инструкции	Добавьте продукты в горячую жидкость для тушения.
Рекомендованный тип противня	Полноразмерный противень гостиничного типа
Число полок 300 500 750, 1750 1000, 1200	2 3 3 5
Вместимость полки 300 500 750, 1750 1000, 1200	1 полноразмерный противень 1 полноразмерный противень 2 полноразмерных противня 1 полноразмерный противень
Максимальная вместимость 300 500 750, 1750 1000, 1200	2 полноразмерных противня 4 полноразмерных противня 8 полноразмерных противня 4 полноразмерных противня
Положение заглушек отдушин	Наполовину открытая
Температура готовки	300: 121°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 149°C
Температура по термощупу	300: 74°C 500, 750, 1000, 1200, 1750: 79°C
Температура выдерживания по термощупу	71°C
Темп. выдерж.	71°C
Время готовки	3 часа на один противень плюс 30 минут на каждый дополнительный противень.
Минимальное время выдерживания	6 ч
Максимальное время выдерживания	12 ч
Ночное приготовление / выдерживание	Настоятельно рекомендуется
Конечная внутренняя температура	66°C

# Копчение

Продукт >	Говяжья грудинка, копченая	Пастроми, копченое	Окорок, копченый
ВЕС/РАЗМЕР	Говяжья грудинка, свежая: 4 до 6 кг	Говяжья солонина: по мере надобности	Свиной окорок, свежий: 6 до 8 кг
Инструкции	Приправьте грудинку по вкусу. Поместите грудинку на проволочные полки так, чтобы жировая прослойка была снизу. Грудинку так же можно перевязать пищевым жгутом для приготовления, копчения и выдерживания (по желанию).	Приправьте по вкусу. Разместите прямо на проволочных полках.	Приправьте по вкусу и поместите окорок прямо на проволочные полки.
Рекомендованный тип противня	Нет	Нет	Нет
Кол-во полок 750, 1750 1000, 1200	3 3	3 3	2 3
Вместимость полки 750, 1750 1000, 1200	3-4 куска 2-3 куска	3-4 куска 2-3 куска	3-4 окорока 3 окорока
Максимальная вместимость 750, 1750 1000, 1200	12 кусков - до 45 кг 6-9 кусков - до 45 кг	12 кусков - до 45 кг 6-9 кусков - до 45 кг	6-8 окороков - до 45 кг 9 окороков - до 45 кг
КОНТЕЙНЕР ЩЕПЫ	Полный	Полный	Полный
Положение заглушек отдушин	Полностью открытая	Полностью открытая	Полностью открытая
Температура готовки	121°C	121°C	121-135°C
Температура по термощупу	79°C	77°C	66°C
Температура выдерживания по термощупу	71°C	71°C	68°C
Темп. выдерж.	71°C	71°C	71°C
Время готовки	44 мин/кг на первый кусок плюс 30 минут на каждый дополнительный кусок. <b>Нарезка:</b> 40 мин/кг на первый кусок плюс 20 минут на каждый дополнительный кусок. <b>Измельчение:</b> 44 мин/кг на первый кусок плюс 30 минут на каждый дополнительный кусок.	44 мин/кг на первый кусок плюс 30 минут на каждый дополнительный кусок. <b>Нарезка:</b> 40 мин/кг на первый кусок плюс 20 минут на каждый дополнительный кусок. <b>Измельчение:</b> 44 мин/кг на первый кусок плюс 30 минут на каждый дополнительный кусок.	26 минут на 1 кг веса первого окорока плюс 30 минут на каждый дополнительный окорок.
Время копчения	90 минут	90 минут	90 минут
Минимальное время выдерживания	6 ч	6 ч	2 ч
Максимальное время выдерживания	24 ч	24 ч	10 ч
Ночное приготовление / выдерживание	Настоятельно рекомендуется	Рекомендуется	По желанию
Конечная внутренняя температура	73°C	73°C	68°C

# Копчение

Продукт >	Свинные ребрышки, ребрышки Сент-Луис, копченые	Свиная корейка, задние ребрышки, ребра молодого поросенка, копченые	Толстый край, копченый
Вес/размер	Свинные ребрышки или ребрышки Сент-Луис Не более 38 мм	Свиная корейка, задние ребрышки, ребра молодого поросенка Не более 38 мм	Толстый край, свиной: от 4 до 5 кг
Инструкции	Приправьте по вкусу. Готовьте на стойке для ребер или готовьте прямо на полках.	Готовьте на стойке для ребер или готовьте прямо на проволочных полках.	Приправьте по вкусу.
Рекомендованный тип противня	Стойка для ребер	Стойка для ребер	Полноразмерный противень гостиничного типа
Кол-во полок 750, 1750 1000, 1200	2 стойки для ребер или 3 проволочных полок, 13 кусков на стойку 3 стойки для ребер или 5 проволочных полок, 13 кусков на стойку	2 стойки для ребер или 3 проволочных полок, 13 кусков на стойку 3 стойки для ребер или 5 проволочных полок, 13 кусков на стойку	2 3
Вместимость полки 750, 1750 1000, 1200	12 стоек для ребер на проволочную полку 12 стоек для ребер на проволочную полку	12 стоек для ребер на проволочную полку 12 стоек для ребер на проволочную полку	2 2
Максимальная вместимость 750, 1750 1000, 1200	27 кг 27 кг	27 кг 27 кг	8 полноразмерных противня 4 полноразмерных противня
КОНТЕЙНЕР ЩЕПЫ	Полный	Полный	Полный
Положение заглушек отдушин	Полностью открытая	Полностью открытая	Полностью открытая
Температура готовки	121°C	121°C	121°C
Температура по термощупу	Не рекомендуется	Не рекомендуется	79°C
Температура выдерживания по термощупу	Не рекомендуется	Не рекомендуется	71°C
Темп. выдерж.	71°C	71°C	71°C
Время готовки	Размороженные ребра: от 2,5 до 3,5 ч	Размороженные ребра: от 2,5 до 3,5 ч	40 мин/кг на первый кусок плюс 15 минут на каждый дополнительный кусок.
Время копчения	90 минут	90 минут	90 минут
Минимальное время выдерживания	90 минут	90 минут	2
Максимальное время выдерживания	4 часа	4 часа	12
Ночное приготовление / выдерживание	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Настоятельно рекомендуется
Конечная внутренняя температура	71-77°C	71-77°C	71°C

# Копчение

Продукт >	Свиная грудинка, копченая	Индейка, копченая
ВЕС/РАЗМЕР	Свиная грудинка по мере надобности	Индейка, целиком: 11 кг
Инструкции	Приправьте или выдержите по вкусу.	Индейка должна быть полностью разморожена. Приправьте по вкусу. Разместите индеек прямо на проволочных полках.
Рекомендованный тип противня	Полноразмерный противень гостиничного типа	Нет
Число полок 750, 1750 1000, 1200	6 3	1 на отделение 2 на отделение
Вместимость полки 750, 1750 1000, 1200	1 1	2 индейки 2 индейки
Максимальная вместимость 750, 1750 1000, 1200	6 ед. свиной грудинки 3 ед. свиной грудинки	2 индейки 4 индейки
Контейнер щепы	Полный	Полный
Положение заглушек отдушин	Наполовину открытая	Полностью открытая
Температура готовки	121°C	135°C
Температура по термощупу	66°C	74-77°C
Температура выдерживания по термощупу	68°C	71°C
Темп. выдерж.	66°C	71°C
Время готовки	18 минуты на 1 кг плюс дополнительные 10 минут на каждую следующую единицу продукта. Термощуп на 57°C	22 минуты на 1 кг продукта плюс 30 минут на каждую дополнительную единицу индейки. Термощуп на 68°C
Время копчения	90 минут	90 минут
Минимальное время выдерживания	1 ч	1,5 ч
Максимальное время выдерживания	8 ч	6 ч
Ночное приготовление / выдерживание	По желанию	По желанию
Конечная внутренняя температура	68°C	74°C







# ALTO-SHAAM.

Menomonee Falls, WI, U.S.A.

Телефон: 800-558-8744 | +1-262-251-3800 | alto-shaam.com

## ALTO-SHAAM ASIA

Shanghai, China  
Тел.: +86-21-6173-0336

## AUSTRALIA

Brisbane, Queensland  
тел.: 800-558-8744

## ALTO-SHAAM CANADA

Concord, Ontario, Canada  
Бесплатный тел.: 866-577-4484  
Тел.: +1-905-660-6781

## ALTO-SHAAM FRANCE, L.L.C.

Aix en Provence, France  
Тел.: +33(0)4-88-78-21-73

## ALTO-SHAAM GMBH

Bochum, Germany  
Тел.: +49(0)234-298798-0

## ITALY

Padua, Italy  
тел.: +39 3476073504

## INDIA

Pune, India  
тел.: +91 9657516999

## ALTO-SHAAM MEXICO

Leon, Mexico  
Тел.: 477 717-3108

## ALTO-SHAAM MIDDLE EAST & AFRICA

Dubai, UAE  
Тел.: +971-4-321-9712

## ALTO-SHAAM CENTRAL & SOUTH AMERICA

Miami, FL USA  
Тел.: +1 954-655-5727

## ALTO-SHAAM RUSSIA

Москва, Россия  
Тел.: +7 903 7932331