

KOMPAS

**ULTRA-HEAT
GRILLING**

Серия ULTRA Top Chef

**Руководство По
Продукту**

Предисловие



КОМРАС

Будучи ведущим экспертом в области гриля, КОМРАС имеет более чем двадцатилетний опыт в сфере оборудования для гриля. Наша продукция широко используется в ресторанах и стейк-хаусах как внутри страны, так и за рубежом, постоянно заслуживая высокую репутацию. Каждое наше устройство тщательно разработано для соответствия самым высоким стандартам в индустрии общественного питания и прошло проверку в лаборатории КОМРАС, а также в многочисленных установках у клиентов на местах.

Серия ULTRA Top Chef, разработанная для профессиональных кухонь, включает в себя ряд передовых продуктов, таких как встроенные грили для стейков на 800° С, угольные печи, коптильни и многофункциональные пароконвектоматы. На высококонкурентном рынке общественного питания быстрая и стабильная подача блюд является ключом к повышению удовлетворенности клиентов. Наша продукция, благодаря уникальному дизайну и эффективной технологии нагрева, гарантирует, что каждое блюдо может быть идеально представлено за короткое время. Будь то классическое приготовление на углях, насыщенное копчение или точно контролируемое приготовление на пару и выпечка, серия ULTRA ТОП Шеф способна придать уникальный вкус различным продуктам, обеспечивая неизменное превосходство каждого блюда от шеф-поваров.

КОМРАС

Встроенный Высокотемпературный Саламандер

Integrated Infrared Broiler

Наш флагманский продукт, встроенный высокотемпературный саламандер, оснащен технологией нагрева CERAMAXX™, разработанной специально для высокотемпературной жарки. Он может стабильно достигать центральной температуры 800°С и эффективно работать более 5000 часов, обеспечивая ресторанам высокую скорость приготовления блюд и стабильное качество продукции на уровне элитных заведений.

В то же время, продукт оснащен полностью нержавеющей тяжелой конструкцией, позволяющей ему стабильно работать в условиях высокой интенсивности, помогая вашему ресторану справиться с любыми вызовами. Передовой промышленный дизайн также придаст вашему ресторану и кухне более профессиональный вид.



Технология нагрева, разработанная специально для высокотемпературной барбекю

CERAMAXX™

Вдохновлено принципом солнечной радиации, тепловая эффективность достигает 99%

Достигает центральной температуры

800°С

KOMPAS



Высокотемпературная жарка 800° С

Высокая эффективность и качество приготовления блюд. Оснащен технологией нагрева *ceratax™*, разработанной специально для высокотемпературной жарки. Благодаря черному керамическому материалу, излучающему средневолновое инфракрасное излучение, тепловая эффективность достигает 99%, а центральная температура может стабильно достигать 800° С. При односторонней жарке в течение 45 секунд на поверхности стейка образуется равномерный красивый коричневый слой карамелизации. В среднем за 3 минуты можно приготовить идеальный стейк средней прожарки.

Интегрированный дизайн гибкие и разнообразные комбинации

Разнообразные интегрированные комбинации дизайна помогают поварам легко справляться с различными кулинарными потребностями. Комбинация с грилем позволяет готовить гамбургеры, роллы и другие блюда на гриле; комбинация с духовкой подходит для приготовления курицы и других блюд, требующих тушения, расширяя безграничные возможности приготовления жареных блюд. Кроме того, каждая модель оснащена вместительным нижним шкафом для хранения, что значительно повышает эффективность использования кухонного пространства.



Плавная система подъема проще в использовании

Запатентованная 5-ступенчатая плавная система подъема не требует больших усилий, любой повар может легко освоить ее использование.

Выдвижная чугунная решетка для гриля

Позволяет в любое время выдвигать решетку для переворачивания и регулировки положения продуктов. Решетка изготовлена из прочного чугуна, что повышает теплоаккумулирующую способность на 10% по сравнению с обычной нержавеющей сталью.

Система точного контроля температуры

Оснащена плавным регулятором для точного контроля температуры от 500° С до 800° С.

Обзор параметров продукта

Какая модель подходит мне лучше?



Серия ULTRA Top Chef Электрический высокотемпературный саламандер-гриль

Модель	ND-1
Мощность	2.3кВт *4
Напряжение	380В
Спецификация	880*725*1530мм
Температура	500°C -800°C
Объем вытяжки	2500m3/h



Серия ULTRA Top Chef Встроенный электрический высокотемпературный саламандер и духовка

Модель	ND-1Т
Мощность	2.3кВт *4+4.6кВт
Напряжение	380В
Спецификация	880*725*1400мм
Температура	200°C -800°C
Объем вытяжки	2500m3/h



Серия ULTRA Top Chef Встроенный электрический высокотемпературный саламандер и духовка

Модель	ND-1X
Мощность	2.4кВт *4
Напряжение	380В
Спецификация	880*725*1780мм
Температура	500°C -800°C
Объем вытяжки	2500m3/h



Серия ULTRA Top Chef Двухъярусный электрический высокотемпературный саламандер

Модель	ND-1S
Мощность	2.4кВт *8
Напряжение	380В
Спецификация	880*725*1780мм
Температура	500°C -800°C
Объем вытяжки	2500m3/h



Серия ULTRA Top Chef Газовый высокотемпературный саламандер

Модель	NR-1
Мощность	6.5кВт *2
Тепловая ценность	22200BTU*2
Тип газа	LPG/NG
Спецификация	880*725*1530мм
Температура нагревателя	900°C
Объем вытяжки	2500m3/h



Серия ULTRA Top Chef Встроенный газовый высокотемпературный саламандер и духовка

Модель	NR-1T
Мощность	6.5кВт *2
Тепловая ценность	22200BTU*2
Тип газа	LPG/NG
Спецификация	880*725*1400мм
Температура нагревателя	900°C
Объем вытяжки	2500m3/h



Серия ULTRA Top Chef Встроенный газовый высокотемпературный саламандер и духовка

Модель	NR-1X
Мощность	6.5кВт *2
Тепловая ценность	22200BTU*2
Тип газа	LPG/NG
Спецификация	880*725*1780мм
Температура нагревателя	900°C
Объем вытяжки	2500m3/h



Серия ULTRA Top Chef Двухъярусный газовый высокотемпературный саламандер

Модель	NR-1S
Мощность	6.5кВт *2
Тепловая ценность	22200BTU*2
Тип газа	LPG/NG
Спецификация	880*725*1780мм
Температура нагревателя	900°C
Объем вытяжки	2500m3/h

КОМРАС

Угольные Духовки

Charcoal Ovens

Наши угольные духовки, благодаря своей уникальной закрытой конструкции, способны стабильно работать в диапазоне температур от 300° С до 600° С, легко придавая блюдам насыщенный копченый и жареный вкус.

• Более эффективный и энергосберегающий опыт приготовления на углях

По сравнению с традиционными открытыми грилями, угольные духовки готовят на 35% быстрее, одновременно снижая расход угля на 40%.

• Система контроля воздушного потока

Повара могут быстро регулировать пламя и температуру внутри печи, обеспечивая идеальный результат приготовления для каждого блюда.



• Полностью изготовлено из высококачественной нержавеющей стали

Использование утолщенной высококачественной нержавеющей стали делает наши угольные печи прочными и долговечными даже в условиях высоких температур, гарантируя долгосрочную эффективную работу без деформаций.

• Теплоизоляционная конструкция

Керамические волокна эффективно сохраняют тепло, обеспечивая при этом отличную теплоизоляцию, постоянно поддерживая прохладу и комфорт на кухне.

• Легкая очистка

Оснащены легкой системой открывания дверцы, а также закрытым зольником и коллектором жира, что делает очистку более удобной.

Обзор параметров продукта

Какая модель подходит мне лучше?



Угольные Духовки

Модель	NT-70PRO
Тип топлива	Древесный уголь/дрова
Температура	300°C -600°C
Обслуживание	70-90 человек
Размеры	705*650*1150мм
Размер решетки	580*454мм
Количество решеток	1



Угольные Духовки

Модель	NT-70PROT
Тип топлива	Древесный уголь/дрова
Температура	300°C -600°C
Обслуживание	70-90 человек
Размеры	705*650*1150мм
Размер решетки	580*454мм
Количество решеток	1



Угольные Духовки

Модель	NT-90PRO
Тип топлива	Древесный уголь/дрова
Температура	300°C -600°C
Обслуживание	100~150 человек
Размеры	905*650*1150мм
Размер решетки	760*460мм
Количество решеток	1

КОМРАС

Аргентинский Гриль На Открытом Огне

Open Fire Argentine Grill

Благодаря своей уникальной конструкции с открытым огнем, открытый аргентинский гриль позволяет поварам свободно жарить различные виды мяса, овощей и морепродуктов, одновременно предоставляя гостям более зрелищный опыт трапезы.

Мастерство в приготовлении блюд на углях

Регулируемый диапазон температуры угольного огня составляет 300–600° С, что подходит для жарки различных ингредиентов, включая мясо, морепродукты и овощи.

Система подъема с ручным управлением

Повара могут точно контролировать расстояние между продуктами и углями с помощью ручного рычага, выполняя быструю обжарку или медленное приготовление различных видов мяса, овощей и морепродуктов, достигая идеального аромата и вкуса.



Высококачественные жаропрочные материалы

Использованы высококачественные жаропрочные материалы с огнеупорной кирпичной подкладкой, что значительно повышает тепловую эффективность и обеспечивает хорошую теплоизоляцию.

Полный набор аксессуаров для совершенного опыта приготовления на гриле

Каждая единица стандартно оснащена стержневой решеткой для гриля, лопаткой для золы, щеткой, щипцами и жаропрочными перчатками.

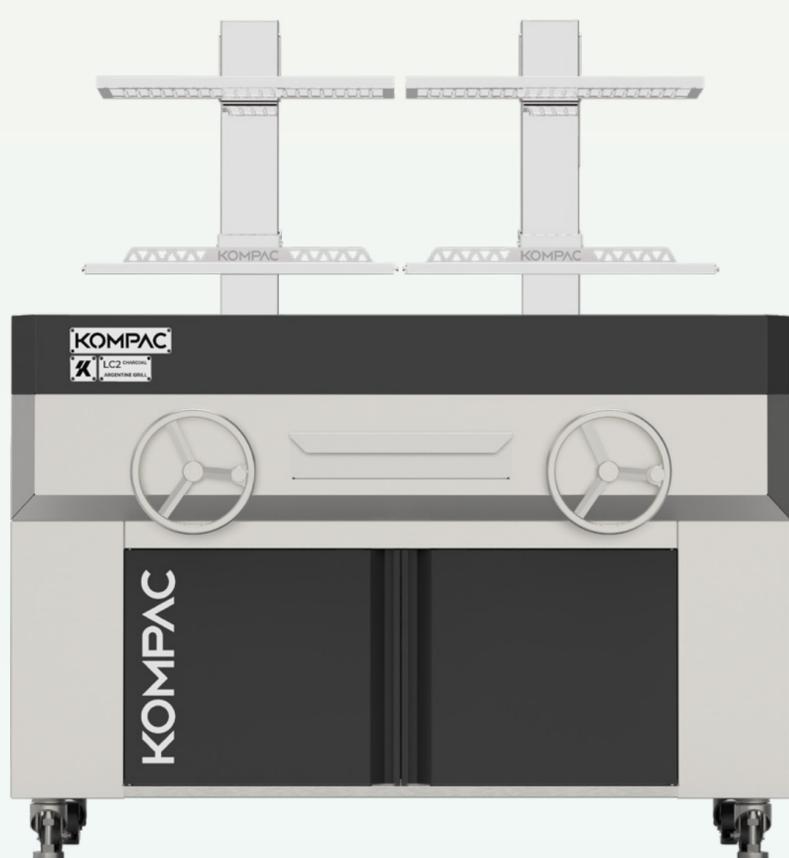
Обзор параметров продукта

Какая модель подходит мне лучше?



Аргентинский гриль на открытом огне

Модель	NS-76PRO
Тип топлива	Древесный уголь/дрова
Температура	300°C -600°C
Размеры	760*650*850мм
Размер решетки	600*454мм
Количество решеток	1



Двойной гриль аргентинский гриль на открытом огне

Модель	NS-132Dual
Тип топлива	Древесный уголь/дрова
Температура	300°C -600°C
Размеры	1322*978*1428мм
Размер решетки	500*500мм
Количество решеток	2

KOMPAC