



КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПЛИТ SMART INDUCTION (нет у других производителей)



плиты SMART INDUCTION

плиты других Российских производителей

<p>Силовые элементы (транзисторы) немецкой компании Infineon - одного из 10 крупнейших мировых производителей полупроводником.</p>	<p>Силовые элементы (транзисторы) китайских брендов и китайского производства. Очень часто не лучшего качества.</p>
<p>Конфоркой управляет современный микроконтроллер американской компании microchip, производящей микроэлектронику с 1987 года.</p>	<p>Конфоркой управляет дешевый китайский контроллер из-за сбоя которого часто выходит из строя силовая плата. Ремонт очень дорогой.</p>
<p>На входе плиты установлен универсальный защитный блок. Он защищает плиту от скачков напряжения, скачков тока. Защищает от неправильного подключения!</p>	<p>Либо блока защиты нет вообще, либо стоит только защита от скачков напряжения. Защиты от неправильного подключения и от скачков тока нет.</p>
<p>Специальные радиальные вентиляторы. Дуют снизу в бок. Из-за конструктивной особенности жировые пары из воздуха НЕ попадают на ось вентилятора и на подшипник, из-за чего вентиляторы СЛУЖАТ ОЧЕНЬ ДОЛГО.</p>	<p>Обычные вентиляторы. Дуют сквозь себя. Жир попадает на ось и подшипники. Вентиляторы со временем заклинивает и конфорка перегревается и выходит из строя.</p>
<p>Анатомическая ручка. Ручка имеет форму с изгибом, большого размера, что очень удобно в работе. Ручка выполнена из цельного литого пластика, спереди толстая металлическая пластина. Высокая стойкость к любым моющим средствам.</p>	<p>Обычная цилиндрическая ручка. Маленький размер. Внутри пустая, легко ломается. Снаружи тонкая окантовка из алюминия (иногда окрашенного). От моющих средств краска снаружи облезает, корпус становится шершавым.</p>
<p>Каждая конфорка (и гриль) имеет память на 3 позиции (M1, M2, M3) в которые можно записать самые ходовые режимы. Имеет сенсорное управление. Например: Омлет готовится на 5 режиме 3 минуты. Повар записал это в память M1. Когда ему нужно будет приготовить этот омлет, ему не нужно будет крутить ручку настройки, следить за готовкой – нужно будет только нажать сенсорную кнопку M1 и плита сама приготовит идеальный омлет. Для гриля аналогично – нажал M2 например, и гриль сразу установил заданную ранее температуру (например 220 градусов) и не надо крутить ручку.</p>	<p>Ни у одного Российского производителя нет функции памяти!</p>
<p>На корпусе плит и грилей имеется QR код. Пользователь наводит на него телефон и переходит сразу на инструкцию к плите (грилю). Может посмотреть как ее настроить, ее функции и особенности. Очень часто при покупке оборудования, руководство заведения оставляет в офисе всю документацию на оборудование (чтобы не потеряли), а у повара, который будет работать на плите нет информации о всех преимуществах оборудования, его функциях и фишках. Наличие такой электронной инструкции существенно облегчит работу повара.</p>	<p>Подобного нет ни у одного Российского производителя и даже у большинства зарубежных.</p>

<p>Съемный воздуховод. Любая индукционная плита имеет систему охлаждения электроники внутри. Горячий воздух выходит через задний борт, имеющий много прорезей. Плиты SMART INDUCTION имеют съемный борт. Он легко снимается и моется в мойке или посудомоечной машине. Крепится легко с помощью магнитов.</p>	<p>Любая индукционная плита имеет систему охлаждения электроники внутри. Горячий воздух выходит через задний борт, имеющий много прорезей. При интенсивной готовке на дальней конфорке этот борт сильно пачкается и забивается грязью и жиром. Из-за большого количества прорезей помыть этот борт очень сложно и это занимает очень много времени, поэтому зачастую его особо не моют, что сказывается на внешнем виде плиты и может привести к проблемам с санэпидемстанцией.</p>
<p>Передняя часть плит и грилей может быть просто из нержавеющей стали, либо выкрашена в черный цвет, что очень стильно и современно. Черное покрытие из полимерного состава имеет высокую прочность к истиранию и механическим повреждениям.</p>	<p>Корпус полностью из нержавеющей стали (блестящий).</p>

ПОЧЕМУ СТОИТ БРАТЬ ИМЕННО ИНДУКЦИОННЫЙ ГРИЛЬ, А НЕ ОБЫЧНЫЙ

Индукционный гриль

Обычный электрический гриль

<p>Очень высокая скорость нагрева. В разы быстрее обычного электрогриля.</p>	
<p>Толстая 10мм жарочная поверхность долго держит тепло</p>	<p>Тонкая жарочная поверхность (3-5мм) быстро остывает и требует постоянного подогрева.</p>
<p>Специальная мультizonная катушка равномерно прогревает всю жарочную поверхность.</p>	<p>Тэны не равномерно прогревают жарочную поверхность, из-за чего приходится долго ждать, чтобы не было полупрожаренных продуктов.</p>
<p>Жарочная поверхность из пищевой нержавеющей стали не подвержена коррозии и не боится перепадов температуры при мойке.</p>	<p>Жарочные поверхности часто выполняют из обычной легированной стали, либо чугуна. Если после мойки такую поверхность тщательно не высушить, может появиться коррозия (ржавчина). А прежде, чем мыть поверхности из чугуна, их нужно хорошо остудить, иначе они могут треснуть.</p>
<p>Благодаря высокой скорости нагрева не нужно держать гриль постоянно включенным. Включил - пожарил - выключил.</p>	<p>Нагрев тенами происходит очень медленно, из-за чего гриль держат включенным всю рабочую смену. Из-за этого на кухне весь день очень жарко, а счета за электроэнергию могут сильно расстроить владельца заведения.</p>
<p>Гриль имеет съемный фартук (используется для предотвращения разбрызгивания жира и сока при готовке). Благодаря съемной конструкции его легко снять и помыть под проточной водой, либо в посудомоечной машине. Благодаря съемному фартуку и сам гриль очень удобно и быстро мыть.</p>	<p>Несъемный фартук. Сложно мыть. В углах остаются тухнуть остатки пищи.</p>
<p>Жарочная поверхность гриля открыта со всех сторон. Лишний сок из продуктов быстро стекает. Прожарка происходит быстрее и эффективнее.</p>	<p>Жарочная поверхность гриля открыта только с одной стороны. Продукты с большим количеством влаги начинают вариться а не жариться.</p>

ПОЧЕМУ ПЛИТЫ И ГРИЛИ SMART INDUCTION НАДЕЖНЕЕ И ДОЛГОВЕЧНЕЕ

плиты и грили SMART INDUCTION

Плата индукционного модуля SMART INDUCTION надежно закрыта специальным корпусом. Охлаждение радиатора происходит в отдельной изолированной секции, что исключает попадание жира и пыли на плату.

Регулятор управления конфорки SMART INDUCTION устанавливается отдельно от самого пульта конфорки и имеет усиленную запатентованную конструкцию. Шток регулятора выполнен из толстого каленого металла, выдерживающего высокие механические и ударные нагрузки, что практически полностью исключает его механическое повреждение.

Пульт конфорки с цифровой индикацией плит SMART INDUCTION надежно закрыт прочной стеклокерамической панелью. Стеклокерамика в разы прочнее обычного стекла, несравнимо надежнее пленочной наклейки, легко моется и практически не царапается.

плиты других Российских производителей

Оседание жира и пыли на основной плате модуля. Вентилятор дует через всю плату и нагнетает жировые пары и пыль. Через некоторое время происходит короткое замыкание и модуль выходит из строя. Замена модуля от 12 000 до 55 000 р.

Поломка регулятора конфорки. Регулятор управления конфоркой сделан из мягкого металла, либо пластмассы. Такая конструкция не рассчитана на регулярные механические нагрузки, и при неловком движении повара шток регулятора гнется, либо ломается. При такой поломке меняется весь пульт управления целиком. Замена регулятора от 6 000 до 13 000 р.

Поломка пульта управления конфоркой. Очень часто пульт управления конфорки с цифровой индикацией плит закрыт наклейкой из полиэтиленовой пленки. К сожалению, такая конструкция недолговечна и при повреждении пленки пульт конфорки выходит из строя, а не редко и вся конфорка целиком. Замена пульта от 6 000 до 53 000 р.

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Одни из самых надежных



ИНДУКЦИОННЫЕ ГРИЛИ

Мало представлены на Российском рынке



КОМБИНАЦИИ ПЛИТА+ГРИЛЬ

Эксклюзивный продукт. Не имеет аналогов



ГАРАНТИЯ
18
МЕСЯЦЕВ

Надеемся вы оцените качество нашей продукции, будем рады долгосрочному и продуктивному сотрудничеству! С уважением, команда SMART INDUCTION.

