

КНИГА РЕЦЕПТОВ

СЕКУНДЫ
ВМЕСТО
МИНУТ!

ВЫСОКОСКОРОСТНЫЕ
КОМБИПЕЧИ **МИКРОТОН**



microton.ru

START



2M15

Высокоскоростная комбинированная печь МИКРОТОН — новая российская разработка в сфере общественного питания, сочетающая уникальные характеристики скорости приготовления, компактности и функциональности.



1M15

Модель, адаптированная для работы от сети 220 В.

Сочетание мощности одного магнетрона и технологии теплового удара гарантирует рекордную скорость приготовления и мобильность при минимальных требованиях к электросетям.



M1

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Рекомендации, аксессуары и краткое руководство. Всё, что нужно знать о комбипечах МИКРОТОН перед запуском.

M2

ЗАВТРАКИ

Нежная текстура, равномерный прогрев и румяная поверхность — быстрые программы для популярных завтраков.

M3

ПИЦЦА

Горячая начинка, расплавленный сыр и румяная основа — стабильный результат для пиццы разных форматов и размеров.

M4

ВЫПЕЧКА

Хруст снаружи, мягкость внутри — программы для круассанов, слоек, пирожков и другой выпечки.

M5

СТРИТФУД

Сочная начинка и аппетитная корочка — быстрые программы для картошки фри, тортильи, наггетсов и других блюд.

M6

РАЗОГРЕВ / РАЗМОРОЗКА

Быстро довести продукт до нужного состояния, сохранив его вкус и текстуру.

**НЕ ВРЕМЯ
ТЕРЯТЬ ВРЕМЯ!**



Актуальную книгу рецептов вы можете скачать на сайте app.microton.ru либо отсканировать QR-код:





СТАБИЛЬНОСТЬ

Вес и начальная температура - основа повторяемого результата. Чем стабильнее входные данные, тем идеальнее готовый продукт



ГЕОМЕТРИЯ ПРОГРЕВА

Правильная раскладка продукта гарантирует отсутствие холодных зон и равномерный прогрев



ТЕРМО-БАЛАНС

Старайтесь не сочетать глубокую заморозку и охлажденные ингредиенты в одном рецепте - это ведет к нестабильному качеству.



ТАЙМИНГ

Ориентиры: 90 секунд для охлажденных продуктов и от 60 до 180 секунд для заморозки. Это баланс между скоростью и качеством.



СВЧ-ЛОГИКА

Фактическая глубина прогрева определяется временем непрерывного импульса магнетрона в рамках фиксированного рабочего цикла.



ЗАКОН УДВОЕНИЯ

При увеличении порции профиль нагрева меняется. Для двойной порции рекомендуется создавать отдельный выверенный рецепт.

ПРОВЕРЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Мы рекомендуем использовать качественные продукты от лидеров рынка.



**ZOTMAN
PIZZA**



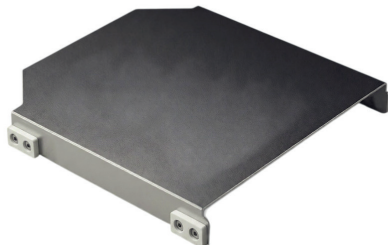
WE♥FRY

В КОМПЛЕКТЕ



ЗАГРУЗОЧНАЯ ЛОПАТА

Позволяет быстро и безопасно загружать и извлекать блюда из горячей камеры. Изготовлена из жаропрочной нержавеющей стали. (Съемная ручка).



ПРОТИВЕНЬ СПЛОШНОЙ

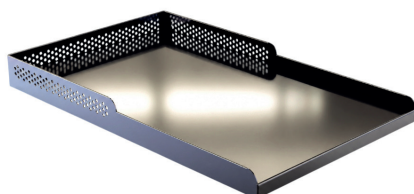
Универсальный аксессуар для большинства рецептов. Идеален для блюд без необходимости усиленной циркуляции воздуха.



ЛОТОК СПЛОШНОЙ

Для приготовления выпечки, полуфабрикатов, горячих закусок и продуктов с чувствительной поверхностью. Продукты не прилипают, легко извлекаются, лоток легко моется.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ



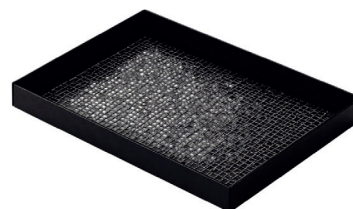
ПОДСТАВКА ДЛЯ ЛОПАТЫ

Устанавливается на верхнюю панель корпуса печи. Обеспечивает удобное хранение рабочего инструмента, порядок и безопасность.



ПРОТИВЕНЬ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ

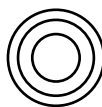
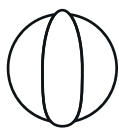
Обеспечивает интенсивную циркуляцию горячего воздуха. Подходит для изделий, которым необходима хрустящая корочка.



ЛОТОК СЕТЧАТЫЙ

Его перфорированная структура открывает доступ свободному потоку горячего воздуха для равномерного запекания с хрустящей корочкой.

ЗАПУСК КОМБИПЕЧИ



50°C

250°C

275°C

Включить главный
рубильник

Нажать кнопку
включения

Выбрать нужную
температуру на дисплее

СТРУКТУРА РЕЦЕПТА



Время

Температура

Конвекция

СВЧ

РАЗДЕЛЫ МЕНЮ



Избранное

Часто используемые рецепты.

Быстрый запуск одним касанием.

Рецепты

Все сохраненные рецепты.

Нажать - редактировать/запустить

Ручной режим

Создать рецепт вручную.

До 4 этапов.

Настройки

Изменить предустановки температуры.

Возврат к заводским установкам.

КОДЫ И ДЕЙСТВИЯ



Удаление рецепта

Подтверждение удаления →

Ввод PIN-1: 2008

Возврат к заводским настройкам

Сброс настроек защищён кодом PIN-2.

Код PIN-2: 35944

Добавить в избранное

Нажатие добавляет рецепт в раздел «Избранное». (Значок становится желтым.)

Перегрев печи

Немедленно выключить комбипечь до полного охлаждения.

Полное руководство вы можете скачать на сайте app.microton.ru
либо отсканировать QR-код:



МОДУЛЯЦИЯ СВЧ

Мощность, %	ВКЛ, сек	ВЫКЛ, сек
5	3	38
6	4	38
7	4	37
8	4	37
9	5	36
10	5	36
11	5	36
12	6	35
13	6	35
14	7	34
15	7	34
16	7	34
17	8	33
18	8	33
19	9	32
20	9	32
21	9	32
22	10	31
23	10	31
24	10	30
25	11	30
26	11	30
27	12	29
28	12	29
29	12	28
30	13	28
31	13	28
32	14	27
33	14	27
34	14	26
35	15	26
36	15	26
37	15	25
38	16	25
39	16	24
40	17	24
41	17	24
42	17	23
43	18	23
44	18	22
45	19	22
46	19	22
47	19	21
48	20	21
49	20	20
50	20	20
51	21	20
52	21	19

Мощность, %	ВКЛ, сек	ВЫКЛ, сек
53	22	19
54	22	18
55	22	18
56	23	18
57	23	17
58	24	17
59	24	16
60	24	16
61	25	16
62	25	15
63	25	15
64	26	14
65	26	14
66	27	14
67	27	13
68	27	13
69	28	12
70	28	12
71	28	12
72	29	11
73	29	11
74	30	10
75	30	10
76	30	10
77	31	9
78	31	9
79	32	8
80	32	8
81	32	8
82	33	7
83	33	7
84	33	6
85	34	6
86	34	6
87	35	5
88	35	5
89	35	4
90	36	4
91	36	4
92	37	3
93	37	3
94	37	2
95	38	2
96	38	2
97	38	1
98	39	1
99	39	0
100	40	0

МИКРО
ТОН.

M2

ЗАВТРАКИ

Нежная текстура, равномерный прогрев
и румяная поверхность —
быстрые программы для популярных завтраков.

ЗАВТРАКИ

МИКРОТОН.

Сырники
замороженные

01:50

-18°C 130 г. (2 шт.) / 260 г. (4 шт.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень



Сырники разместить по центру с одинаковым зазором

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C				—	—	—	—	—	—
Время	00:50	00:15	00:25	00:20	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	25%	40%	100%	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	100%	0%	—	—	—	—	—	—

Комментарий
от Шефа:

Сырники из заморозки лучше прогревать в несколько подходов: сначала разморозить центр, затем дать продукту немного «отдохнуть» от СВЧ. В конце доводим середину и подрумяниваем поверхность сильной конвекцией.

Омлет
с беконом в пите

01:25

+4°C / -18°C 160 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень



Разместить омлет по центру лотка

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C				—	—	—	—	—	—
Время	00:25	01:00	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	20%	85%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	50%	—	—	—	—	—	—	—	—

Комментарий
от Шефа:

Здесь одновременно работают продукты с разной начальной температурой, омлет заморожен, пита и дополнительные ингредиенты из холодильника (+4°C). Поэтому важен быстрый, но аккуратный прогрев начинки.

Омлет сырнй

01:20

+4°C / -18°C 100 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Разместить омлет по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C				—	—	—	—	—	—
Время	00:15	00:15	00:20	00:30	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	25%	35%	75%	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	100%	0%	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Сырнй омлет очень чувствителен к перегреву: слишком агрессивный режим быстро пересушивает сыр. Поэтому чередуем интенсивный прогрев с паузами от СВЧ и мягко доводим поверхность конвекцией.

Омлет с курицей и сыром

01:00

-18°C 200 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Разместить омлет по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C				—	—	—	—	—	—
Время	00:15	00:15	00:20	00:10	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	25%	35%	75%	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	100%	0%	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Замороженную основу можно готовить сразу вместе с курицей и сыром — программа прогревает начинку и не даёт омлету пересохнуть.

Омлет нежный

00:50

-18°C 70 г.

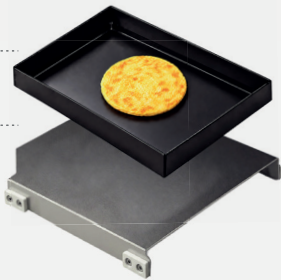


ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Разместить омлет по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C			—	—	—	—	—	—	—
Время	00:15	00:15	00:20	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	25%	35%	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	100%	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Для чистого омлета без начинки достаточно трёх этапов: мягко размораживаем, даём короткую паузу от СВЧ и затем доводим центр. Четвёртый этап здесь не нужен, чтобы основа осталась нежной.

Бекон сырокопченый

00:40

+4°C 30 г. (2 шт.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Перфорированный противень

Полоски бекона сложить пополам и расположить в центре лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C			—	—	—	—	—	—	—
Время	00:20	00:20	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	50%	70%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	0%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Две полоски бекона складываем пополам и сначала прогреваем конвекцией без СВЧ. На втором этапе добавляем СВЧ, чтобы быстрее вытопить жир и получить более румяную текстуру.

МИКРО
ТОН.

МЗ

ПИЦЦА

От классической ZOTMAN 4 сыра до закрытого кальцоне — единый почерк вкуса на любой формат подачи.

ПИЦЦА

МИКРОТОН.

Пицца
4 сыра

 01:35

 -18°C

 395 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень



Пицца кладется на середину лотка для равномерного приготовления

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	275°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:35	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	20%	85%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	80%	70%	—	—	—	—	—	—	—	—

M

Комментарий от Шефа:

Четыре сыра важно хорошо прогреть изнутри и одновременно не пересушить тонкую основу. На втором этапе усиливаем конвекцию, чтобы сыр равномерно расплавился, а края получили лёгкую румяность.

Пицца
ветчина и грибы

 02:00

 -18°C

 420 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень



Пицца кладется на середину лотка для равномерного приготовления

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	275°C				—	—	—	—	—	—
Время	00:30	00:45	00:15	00:30	—	—	—	—	—	—
Конвекция	30%	10%	100%	50%	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	100%	100%	50%	—	—	—	—	—	—

M

Комментарий от Шефа:

У этой пиццы плотная начинка, поэтому прогрев идёт в несколько коротких этапов. Сначала доводим центр, затем усиливаем жар для румяной основы и заканчиваем более мягко, чтобы не пересушить ветчину и грибы.

Пицца баварская

 02:30

 -18°C  465 г.

Рекомендовано:
ZOTMAN PIZZA



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень



Пицца кладется на середину лотка для равномерного приготовления

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	275°C				—	—	—	—	—	—
Время	00:30	00:45	00:30	00:45	—	—	—	—	—	—
Конвекция	30%	10%	100%	100%	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	100%	100%	50%	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

У баварской пиццы плотная начинка, поэтому программа разбита на четыре коротких этапа. Сначала хорошо прогреваем СВЧ. На 3 и 4 этапах делаем усиленную конвекцию для румяной корочки.

Слайс пепперони

Высокой степени готовности

 01:25

 -18°C  220 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень



Пицца кладется на середину лотка для равномерного приготовления

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C				—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:25	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	50%	30%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Здесь важно прогреть начинку, но не сжечь тонкие слайсы пепперони. Поэтому первый этап достаточно щедящий, а на втором немного усилили СВЧ, чтобы спокойно довести центр.

Пицца
пепперони

01:45

-18°C

400 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень



Пицца кладется на середину лотка для равномерного приготовления

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C			—	—	—	—	—	—	—
Время	00:30	00:45	00:30	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	30%	10%	50%	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	100%	50%	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Пепперони быстро подсыхает и может подгорать, поэтому здесь мы сделали щедящий режим. Он позволяет достичь готовности продукта и не допустить подгорания колбасы.

Пицца
пепперони

01:25

+4°C

400 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень



Пицца кладется на середину лотка для равномерного приготовления

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C			—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:25	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	20%	83%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	60%	50%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Для охлаждённой пиццы сильная разморозка не нужна, поэтому прогрев мягче и короча. Открытые тонкие слайсы пепперони быстро подсыхают и темнеют. В данном рецепте это учтено.

Пицца
курица с грибами ⌚ 01:25

🌡️ +4°C ⏱️ 520 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень



Пицца кладется на середину лотка для равномерного приготовления

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:25	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	20%	83%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	60%	50%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий
от Шефа:

Эта пицца хорошо готовится на той же программе, что и охлаждённый вариант с пепперони. Мягкий старт прогревает начинку, а более сильная конвекция в конце аккуратно подрумянивает основу.

Пицца
курица с грибами ⌚ 01:45

🌡️ -18°C ⏱️ 520 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень



Пицца кладется на середину лотка для равномерного приготовления

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	00:30	00:45	00:30	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	30%	10%	50%	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	100%	50%	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий
от Шефа:

У курицы и грибов начинка более влажная, но основа так же чувствительна к перегреву, поэтому используем щадящую трёхэтапную схему.

Пицца сырная

 01:25

 +4°C

 520 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень



Пицца кладется на середину лотка для равномерного приготовления

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:25	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	20%	85%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	60%	50%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Большая охлаждённая пицца хорошо прогревается мягким двухэтапным режимом. Первый этап работает по начинке, второй добавляет румяность и помогает сохранить сочность сверху.

Пицца Дьябло

 02:00

 -18°C

 520 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень



Пицца кладется на середину лотка для равномерного приготовления

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C				—	—	—	—	—	—
Время	00:30	00:45	00:15	00:30	—	—	—	—	—	—
Конвекция	30%	10%	100%	50%	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	100%	100%	50%	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Для пиццы из морозилки нужен более длинный и ступенчатый прогрев. Сначала размораживаем и прогреваем центр, затем усиливаем жар для основы и аккуратно доводим начинку.

Кальцоне
с курицей

00:30

К/Т

200 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень

Пицца кладется на середину лотка для равномерного приготовления

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Время	00:15	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	—	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	—	—	—	—	—	—	—	—	—

M

Комментарий от Шефа:

Закрытую пиццу быстро прогреваем одним интенсивным этапом, чтобы сыр расплавился, а курица равномерно прогрелась. Корочка остается хрустящей, а овощи не успевают потерять текстуру.

RuTube

Канал МИКРОТОН

Сканируйте QR-код, чтобы перейти на канал МИКРОТОН: обзоры комбипечи, видео-разборы оборудования и возможностей, применение в HoReCa и ролики по приготовлению блюд за считанные секунды.

Сканируй и переходи на канал!

М4

ВЫПЕЧКА

Хруст снаружи, мягкость внутри —
программы для круассанов, слоек,
пирожков и другой выпечки.

Мини рулеты

01:45

+4°C 140 г. (8 шт.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень



Разложить 8 рулетиков равномерно в два ряда по 4 штуки

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C			—	—	—	—	—	—	—
Время	00:25	01:00	00:20	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	35%	100%	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	35%	0%	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Сначала быстро прогреваем сырое тесто изнутри, затем даём ему спокойно пропечься. Финальный этап нужен для сухой, румяной корочки без лишней влаги.

Слойка с начинкой

02:05

-18°C 90 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень



Разместить слойку по центру лотка

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C				—	—	—	—	—	—
Время	00:25	01:15	00:10	00:15	—	—	—	—	—	—
Конвекция	20%	85%	85%	85%	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	50%	50%	50%	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

У слойки влажная фруктовая начинка, поэтому одной конвекции недостаточно — центр нужно уверенно прогреть СВЧ. Последние этапы подсушивают тесто и слегка карамелизуют начинку, не давая ей перегреться.

Булка с корицей 02:00

-18°C 90 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Разместить булочку по центру лотка

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:20	00:40	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	50%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	37%	37%	—	—	—	—	—	—	—	—

М. Комментарий от Шефа:

Оба этапа используют умеренное СВЧ, чтобы булка прогревалась равномерно. На втором этапе добавляем конвекцию для румяной поверхности.

Сосиска в тесте 01:45

+4°C 220 г. (2 шт.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Разместить два изделия в центральной зоне лотка

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C			—	—	—	—	—	—	—
Время	00:25	01:00	00:20	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	35%	100%	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	35%	0%	—	—	—	—	—	—	—

М. Комментарий от Шефа:

Тесто сначала быстро прогреваем изнутри, а затем даём ему время пропечься. Последний этап без СВЧ подсушивает поверхность и формирует румяную корочку.

Сосиска
в тесте

Высокой
степени
готовности

01:15

-18°C 110 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень

Разместить сосиску в тесте по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:15	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	10%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	38%	30%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий
от Шефа:

У продукта тонкое тесто быстро сохнет, поэтому СВЧ и время здесь заметно мягче. Два коротких этапа прогревают начинку и сохраняют оболочку более нежной.

Пирожок
с капустой

01:45

+4°C 160 г. (2 шт.)

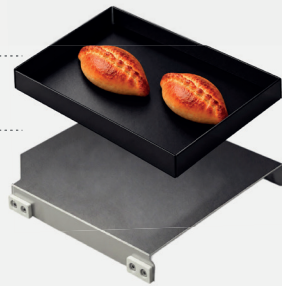


ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Разместить два изделия в центральной зоне лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C			—	—	—	—	—	—	—
Время	00:25	01:00	00:20	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	35%	100%	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	35%	0%	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий
от Шефа:

Пирожку с капустой подходит та же логика, что и другой выпечке из сырого теста: сначала прогреваем центр, затем пропекаем тесто. На финише оставляем одну конвекцию для сухой и румяной поверхности.

Круассан классический

 00:30

 -18°C  80 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Перфорированный противень

Разместить круассан по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	00:15	00:15	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	30%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Замороженный круассан сначала быстро прогреваем изнутри, затем усиливаем конвекцию для румяной корочки. Получается тёплая середина и лёгкий хруст снаружи.

Круассан с сыром

 00:40

 +4°C  95 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Перфорированный противень

Разместить круассан по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	00:30	00:10	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	50%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	35%	10%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Сырную начинку важно прогреть, не пересушивая сам круассан, поэтому конвекцию держим мягкой.

Круассан миндальный 01:00

+4°C 110 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Перфорированный противень

Разместить круассан по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C				—	—	—	—	—	—
Время	00:15	00:15	00:15	00:15	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	25%	40%	100%	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	100%	0%	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Миндальный круассан готовим короткими этапами, чтобы начинка прогрелась, но не перегрелась. В конце добавляем сильную конвекцию — так слои останутся сухими, хрустящими и держат форму.

ВЫПЕЧКА

СОЦСЕТИ

МИКРОТОН в Телеграм и МАХ

Сканируйте QR-код и подписывайтесь на наш канал в Telegram или МАХ. Там мы публикуем новости МИКРОТОН, реальные тесты оборудования, новые функции, полезные материалы для HoReCa.



Телеграм



МАХ



МИКРО
ТОН.

М5

СТРИТФУД

Сочная начинка и аппетитная корочка —
быстрые программы для роллов, тортильи,
шаурмы и других блюд быстрого сервиса.

СТРИТФУД

МИКРОТОН.

Чикен ролл

 01:40

 +4°C

 190 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень

Чикен-ролл кладется по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:30	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	35%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	50%	20%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

У ролла плотная и насыщенная начинка, поэтому ему нужен уверенный прогрев изнутри. В финале добавляем конвекцию, чтобы лаваш стал слегка хрустящим.

Чикен ролл

 01:50

 +4°C

 380 г. (2 шт.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень

Два чикен-ролла разместить параллельно друг другу на лотке



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:50	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	60%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	50%	35%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Двойная порция прогревается медленнее из-за большей массы и плотной начинки. На втором этапе добавляем СВЧ, чтобы центр успел прогреться без лишнего пересушивания лаваша.

Шаурма классическая

03:00

-18°C

300 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень

Разместить шаурму по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	275°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	02:00	01:00	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	50%	20%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Замороженную шаурму сначала аккуратно прогреваем изнутри при минимальной конвекции, чтобы лаваши не пересох. На втором этапе усиливаем поток воздуха и доводим до лёгкой хрустящей корочки.

Чебурек сочный

Высокой степени готовности

01:25

-18°C

220 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень

Чебурек разместить по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:25	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	50%	30%	—	—	—	—	—	—	—	—



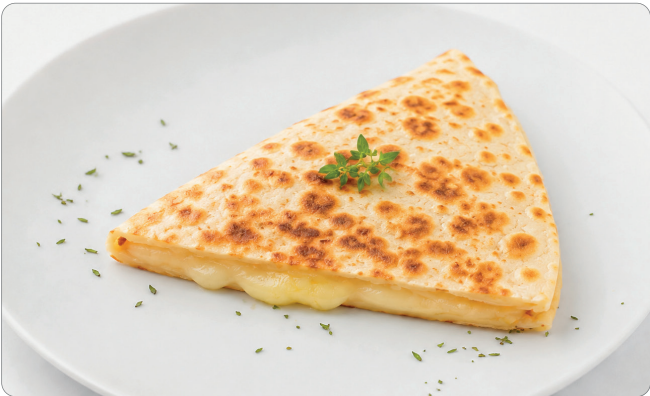
Комментарий от Шефа:

Чебурек легче шаурмы, поэтому ему не нужен такой длинный первый этап. Сокращаем старт и чуть усиливаем СВЧ на финише, чтобы начинка прогрелась, а тесто не пересохло.

Сырная
тортилья

01:30

+4°C 160 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень

Тортилью разместить по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:30	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	50%	20%	—	—	—	—	—	—	—	—



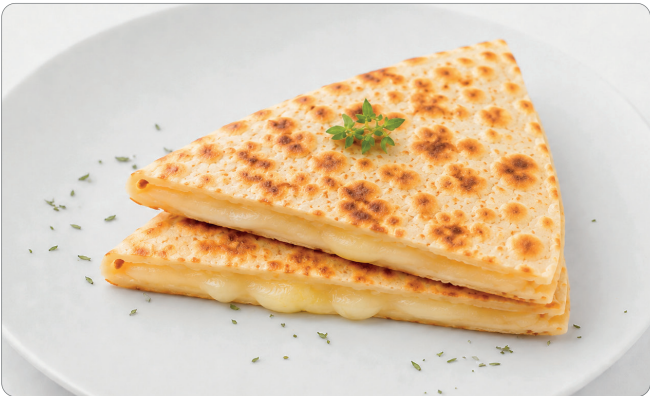
Комментарий
от Шефа:

Здесь важно хорошо прогреть начинку и расплавить сыр, не пересушив тортилью. Сначала работаем мягко по поверхности, а в конце добавляем конвекцию для лёгкой румяности.

Сырная
тортилья DUO

01:40

+4°C 320 г. (2 шт.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень

Разместить два изделия в центральной зоне лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:40	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	35%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	50%	20%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий
от Шефа:

Для двух тортильей нужно чуть больше конвекции, чтобы прогрев оставался таким же равномерным, как у одной порции. Поэтому усиливаем первый этап и немного продлеваем второй.

Картофель
Айдахо

01:50

-18°C 200 г. (1 порц.)

Рекомендовано:

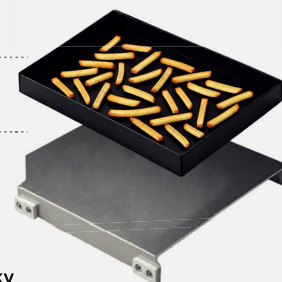
WE♥FRY



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Распределить продукт
равномерным слоем по лотку

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	275°C	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:50	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	100%	—	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Комментарий
от Шефа:

Картофель в специях хорошо переносит максимально интенсивный режим. Один сильный этап быстро прогревает порцию и даёт выраженную румяность снаружи.

Картофель фри
в панировке

02:30

-18°C 200 г. (1 порц.)

Рекомендовано:

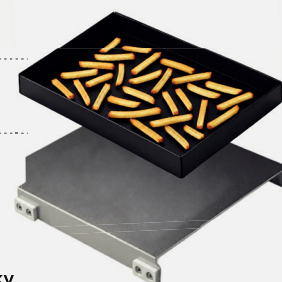
WE♥FRY



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Распределить продукт
равномерным слоем по лотку

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	275°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	02:00	00:30	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	50%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—

Комментарий
от Шефа:

Белая панировка быстрее пересыхает, поэтому начинаем с более мягкой конвекции. Затем коротко усиливаем жар, чтобы получить хрустящую поверхность без жёсткой корочки.

Картофельные
стрипсы

01:50

-18°C 200 г. (1 порц.)

Рекомендовано:

WE FRY



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Распределить продукт
равномерным слоем по лотку

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	275°C	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:50	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	100%	—	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Комментарий
от Шефа:

Картофельные стрипсы можно готовить одним интенсивным этапом — так они быстро прогреваются и хорошо подрумяниваются. Главное разложить их в один слой, чтобы горячий воздух свободно проходил между кусочками.

Картофель фри
классический

01:40

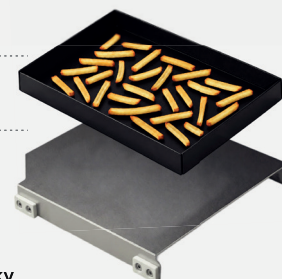
-18°C 200 г. (1 порц.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Распределить продукт
равномерным слоем по лотку

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	275°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:40	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	100%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	—	—	—	—	—	—	—	—

Комментарий
от Шефа:

Сначала максимально быстро прогреваем картофель из заморозки, затем отключаем СВЧ и оставляем сильную конвекцию. Такой финиш помогает подсушить поверхность и получить более выраженный хруст.

Картофель фри крупный 02:30

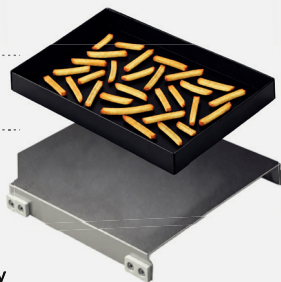
-18°C 150 г. (1 порц.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень



Распределить продукт равномерным слоем по лотку

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:30	01:00	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	100%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Крупной нарезке картофеля нужно больше времени, чем стандартному фри, иначе середина остаётся плотной и бледной.

Картофель по деревенски 03:00

-18°C 200 г. (1 порц.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень



Распределить продукт равномерным слоем по лотку

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	275°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:30	01:30	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	100%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Картофелю по-деревенски нужно больше времени из-за толщины кусочков. После интенсивного прогрева оставляем длительную конвекцию, чтобы середина стала мягкой, а снаружи появилась сухая румяная корочка.

Картофельные драники

02:00

-18°C

120 г. (3 шт.) / 160 г. (4 шт.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Драники расположить по центру с одинаковыми промежутками

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	01:00	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	100%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	—	—	—	—	—	—	—	—

M

Комментарий от Шефа:

Картофельные драники хорошо переносят интенсивный старт: быстро прогреваются и набирают цвет. Для четырёх драников важно не складывать их вплотную друг к другу.

Креветки королевские

01:00

-18°C

40 г. (3 шт.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Разместить креветки по центру лотка

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	00:40	00:20	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	80%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	—	—	—	—	—	—	—	—

M

Комментарий от Шефа:

Креветки легко пересушить, поэтому на первом этапе немного ограничиваем конвекцию, сохраняя сильный прогрев изнутри. Короткий финиш на максимальном воздухе делает панировку более сухой и хрустящей.

Креветки
королевские

 01:10

 -18°C

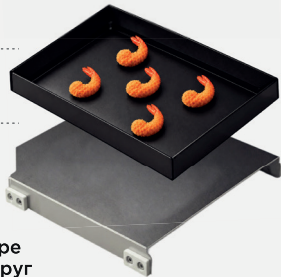
 70 г. (5 шт.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень



Разместить 1 креветку в центре и остальные равномерно вокруг

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	00:50	00:20	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	80%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий
от Шефа:

Для пяти креветок добавляем немного времени на первый этап, чтобы температура внутри выровнялась. Финальный короткий обдув отвечает за хрустящую панировку.

Креветки
королевские

 01:20

 -18°C

 140 г. (9 шт.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень



Разместить 9 креветок сеткой 3 × 3 в центральной зоне лотка

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:00	00:20	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	80%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий
от Шефа:

Большой порции креветок нужен более длинный старт, но слишком сильную конвекцию всё равно не используем. В конце быстро подсушиваем панировку максимальным потоком воздуха.

Куриные
шарики

02:00

-18°C 120 г. / 210 г. (1|2 порц.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень



Распределить шарики равномерно по центральной зоне лотка

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:15	00:45	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	100%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий
от Шефа:

Куриным шарикам хорошо подходит интенсивный старт с СВЧ и конвекцией.. После интенсивного первого этапа доводим корочку одной конвекцией.

Наггетсы
охлажденные

01:55

+4°C 110 г. (5 шт.) / 220 г. (10 шт.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень



Наггетсы распределить равномерно по центральной зоне лотка

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	00:55	01:00	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	100%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	25%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий
от Шефа:

Наггетсам нужен быстрый прогрев и сухая, хрустящая панировка. В конце оставляем сильную конвекцию и немного СВЧ, чтобы убрать лишнюю влагу с поверхности.

Наггетсы классические

02:00

+4°C / -18°C Н/Д. (1 порц.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень



Наггетсы распределить равномерно по центральной зоне лотка

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:15	00:45	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	100%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Замороженные наггетсы хорошо переносят интенсивный первый этап и быстро прогреваются до центра. Размороженным наггетсам эта программа тоже подходит без изменений.

Стрипсы куриные

02:00

+4°C / -18°C Н/Д. (1 порц.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень



Распределить стрипсы равномерно по лотку

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C		—	—	—	—	—	—	—	—
Время	01:15	00:45	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	100%	100%	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	0%	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Стрипсы из заморозки сначала быстро прогреваем СВЧ и конвекцией вместе. Затем оставляем только горячий воздух. Для размороженных стрипсов схема остаётся той же.

Шашлык
куриный

03:50

-18°C Н/Д. (1 шпаяжка.)

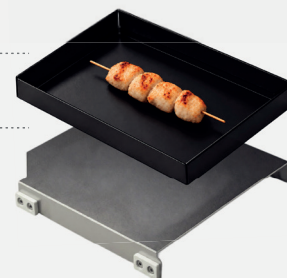


ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Сплошной противень

Разместить шампур по центру лотка



Этап	1	2
Температура	275°C	
Время	01:15	00:30
Конвекция	100%	30%
СВЧ	0%	100%



Этап	1	2
Температура	275°C	
Время	01:15	00:30
Конвекция	100%	30%
СВЧ	0%	100%

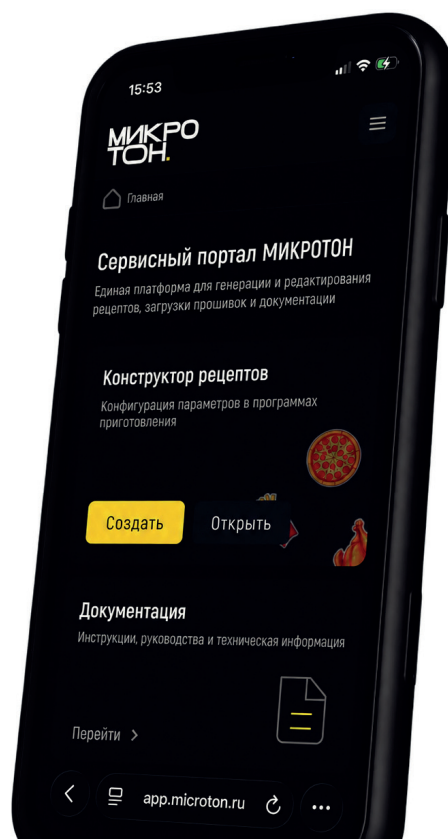
Комментарий
от Шефа:

Сначала даём курице сильную конвекцию для поверхности, затем прогреваем её изнутри СВЧ. После второго этапа переворачиваем шпаяжку и повторяем программу — так прожарка получается более равномерной.

СЕРВИСНЫЙ ПОРТАЛ

Всё для работы
с МИКРОТОН

Сканируйте QR-код и переходите на app.microton.ru — сервисный портал для владельцев и пользователей оборудования МИКРОТОН. Здесь можно создавать и редактировать программы приготовления, скачивать актуальные прошивки, находить инструкции и техническую документацию, а также получать помощь по работе с оборудованием.



МИКРО
ТОН.

М6

РАЗОГРЕВ/ РАЗМОРОЗКА

Быстро довести продукт до нужного состояния,
сохранив его вкус и текстуру —
от деликатной разморозки до готовности к подаче.

РАЗОГРЕВ / РАЗМОРОЗКА

МИКРОТОН.

Тёплый
сэндвич

00:30

К/Т

180 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Перфорированный противень

Разместить сэндвич по центру лотка

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Время	00:30	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	90%	—	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	34%	—	—	—	—	—	—	—	—	—

M

Комментарий от Шефа:

Сэндвич получается с хрустящей корочкой, при этом начинка остаётся комфортной для подачи и не перегревается. Помидор сохраняет плотность, курица прогревается равномерно.

Дефростация
курицы/грибов

00:55

-18°C

200 г. (1 порц.)



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Перфорированный противень

Распределить продукт по центральной части лотка

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Время	00:55	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	—	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	100%	—	—	—	—	—	—	—	—	—

M

Комментарий от Шефа:

Для плотного замороженного продукта здесь нужен короткий интенсивный СВЧ прогрев при минимальной конвекции. Такой режим быстро снимает глубокую заморозку, не начиная активно запекать поверхность.

Тёплый круассан 00:12

К/Т 80 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Перфорированный противень

Разместить круассан по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Время	00:12	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	50%	—	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	12%	—	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Короткого мягкого режима достаточно, чтобы освежить круассан и вернуть ему румяную, слегка хрустящую корочку. Главное не передерживать — выпечка быстро теряет нежность.

Тёплая выпечка 00:15

К/Т 100 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сетчатый лоток

Перфорированный противень

Разместить продукт по центру лотка



Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Время	00:15	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	100%	—	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	24%	—	—	—	—	—	—	—	—	—



Комментарий от Шефа:

Режим рассчитан на быстрый разогрев выпечки без перегрева начинки. Сильная конвекция возвращает корочке хруст, а небольшое СВЧ мягко прогревает середину.

Бургер

после сборки

00:30

+4°C

280 г.



ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ / РАСКЛАДКА НА ЛОТКЕ

Сплошной лоток

Перфорированный противень

Разместить бургер по центру лотка

Этап	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура	250°C	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Время	00:30	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Конвекция	10%	—	—	—	—	—	—	—	—	—
СВЧ	35%	—	—	—	—	—	—	—	—	—

M

Комментарий от Шефа:

После сборки начинка бургера уже горячая, поэтому задача — только выровнять температуру и слегка прогреть булочку. Используем мягкий короткий режим, чтобы не пересушить продукт.

НАШ САЙТ

Официальный сайт МИКРОТОН

Сканируйте QR-код и переходите на microton.ru — официальный сайт бренда МИКРОТОН. Здесь собраны модельный ряд высокоскоростных печей, их возможности, сферы применения, видео. Если хотите понять, какая модель подойдёт именно вашей точке, чем МИКРОТОН отличается от обычной печи и как он помогает ускорить обслуживание, начните с сайта.

microton.ru

НЕ ВРЕМЯ ТЕРЯТЬ ВРЕМЯ!

МИКРО ТОН.

Производство

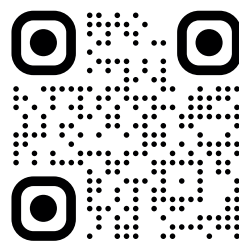
Городской округ Балашиха, д.
Соболиха, ул. Новослободская, д. 31

Офис

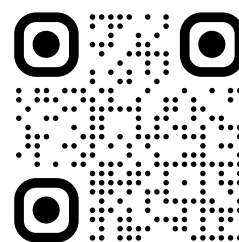
Москва, ул. Большая Почтовая,
д. 34, стр. 6

Контакты

Тел.: 8 800 555 28 64
Почта: hello@microton.ru



основной сайт
microton.ru



сервисный портал
app.microton.ru