

CubeBook



LAINOX®

L'eccellenza in cucina



Complimenti per la Vostra scelta!

Con The Cube Lainox ora finalmente disponete di un alleato intelligente e capace, che Vi consentirà di dare libero corso alle Vostre capacità creative in cucina.

The Cube é, giustamente, considerato un'arte, Lainox ha progettato e realizzato The Cube, lo strumento più idoneo per esprimere quest'arte al meglio delle Vostre capacità.

Tutto ciò che avete sinora realizzato con notevole dispendio di spazi e di energie, potrà essere ottenuto con grande semplicità e precisione grazie a The Cube Lainox.

Dalla cucina mediterranea alle ricette internazionali, non esiste tipo di cottura che non si possa realizzare con le varie modalità operative di cui é dotato The Cube.

Nelle pagine che seguono desideriamo comunicarVi alcune informazioni e suggerimenti perché possiate fare la conoscenza più completa e soddisfacente di questo vero e proprio sistema di cottura, progettato in funzione delle Vostre specifiche necessità.

Con The Cube Lainox potrete tornare padroni del Vostro tempo, protetti dalle molteplici insidie e dagli inconvenienti quotidiani della cucina tradizionale, per dedicarVi interamente all'ARTE DELLA CUCINA!

INDICE GENERALE

Premessa	5
Dotazioni The Cube	6
Convezione + Umidificazione	7
Convezione + Autoclisma	8
Vapore a bassa temperatura	9
Vapore atmosferico	10
Vapore forzato	11
Vapore mirato (cottura del sottovuoto)	12
Misto con Autoclisma	13
Rimessa in temperatura	14
Cotture con sonda al cuore	15
Temperature al cuore	16
Sistema Delta t (Δt)	17
Lenta cottura a bassa temperatura	18
Finitura e mantenimento	19
Cotture in sequenza automatica programmabile	20
Avviamento ritardato - Plus	21
Consigli generali	22
Ricettario antipasti	A 1- A 6
Ricettario primi	B 1- B 6
Ricettario pesci	C 1- C 27
Ricettario carni	D 1- D 27
Ricettario contorni	E 1- E 18
Ricettario dessert	F 1- F 15
Ricettario cotture particolari	G 1- G 14
Ricettario di rimessa in temperatura	K 1- K 14
Ricettario varie	L 1- L 8

INDICE RICETTE

RICETTARIO ANTIPASTI

Capesante gratinate (Fresche o surgelate)	A1
Polipo al vapore	A2
Torta salata	A3
Vol au vent alla finanziaria	A4
Involcini di sogliola	A5
Terrina di pesce	A6

RICETTARIO PRIMI

Riso al vapore	B1
Crespelle	B2
Lasagne al forno	B3
Gnocchi alla romana	B4
Cannelloni al forno	B5
Moussaka	B6

RICETTARIO PESCI

Sogliola al vapore	C1
Astice al vapore (Fresco)	C2
Canocchie fresche al vapore	C3
Trote fresche al vapore	C4
Polipo al vapore	C5
Rombo al forno	C6
Seppie e calamari al vapore (Surgelati)	C7
Coda di rospo alla livornese	C8
Grancevola o granchio	C9
Gamberetti con guscio (Freschi)	C10
Salmone al vapore (Intero, 3 kg)	C11
Salmone al forno (Intero, 3 kg)	C12
Scampi al forno (Grossi 8/12)	C13
Capesante gratinate	C14

INDICE

Molluschi (Cozze - Vongole)	C15
Pesce al sale (Intero, 3 kg)	C16
Orate con patate al forno	C17
Filetti di platessa	C18
Terrina di pesce	C19
Tranci o frecce di salmone	C20
Trote al forno	C21
Bastoncini di pesce (Surgelati)	C22
Spiedino di mazzancolle	C23
Filetto di passera di mare	C24
Filetto di merlano	C25
Rotolini di sogliola	C26
Trota impanata	C27

RICETTARIO CARNI

Peperoni ripieni di carne	D1
Ossobuco alla milanese	D2
Rotolo di vitello (2 kg)	D3
Spiedini di carne mista	D4
Anatra arrosta	D5
Arista di maiale	D6
Brasato di manzo	D7
Pollo arrosto (1 - 1,2 kg circa)	D8
Coniglio al forno (Tagliato in ottavi)	D9
Cosce di pollo arroste (250 gr.)	D10
Arrosto di vitello al forno	D11
Stinco di maiale al forno (Intero)	D12
Coscia d'agnello	D13
Roast-Beef all'inglese	D14
Filetto Wellington	D15
Hamburger	D16
Polpettone	D17
Goulasch	D18
Fagiano arrosto	D19
Terrina di selvaggina	D20
Fesa di tacchino	D21
Costata	D22
Filetto	D23
Pollo fritto	D24
Cotoletta alla milanese	D25
Coscia di tacchino	D26
Costicine di maiale alla griglia	D27

RICETTARIO CONTORNI

Asparagi al vapore (Freschi o surgelati)	E1
Insalata russa (Surgelata)	E2
Spinaci al vapore (Freschi)	E3
Spinaci al vapore (Surgelati)	E4
Fagiolini al vapore (Surgelati)	E5
Finocchi gratinati	E6
Zucchine trifolate	E7
Carote a fette al vapore (Surgelate)	E8
Patate al vapore (Fresche)	E9
Patate al forno (Fresche)	E10
Melanzane al funghetto	E11
Champignon trifolati	E12
Melanzane alla griglia	E13
Peperonata (Fresca)	E14
Pomodori (Da spellare)	E15
Cavolfiori al vapore (Freschi o surgelati)	E16
Patate fritte (Surgelate)	E17
Patate al cartoccio	E18

RICETTARIO DESSERT

Croissant	F1
Meringhe (Fresche)	F2
Pane di piccola pezzatura (Fresco)	F3
Crostata di pasta frolla ripiena	F4
Pasta sfoglia (Fresca, spessore 2-3 mm)	F5
Bigne' normali (Freschi)	F6
Vol au vent (Surgelati)	F7
Pan di Spagna	F8
Pan di Spagna (Tortiera diametro 26 cm)	F9
Crema caramel (In coppetta monoporzione)	F10
Strudel di mele (Fresco)	F11
Torta margherita/paradiso (Tortiera diametro 26 cm)	F12
Lingue di gatto	F13
Torta di mele	F14
Pere al porto (Cottura sottovuoto)	F15

RICETTARIO COTTURE PARTICOLARI

Tacchino (Lenta cottura)	G1
Uova sode	G2
Uova alla coque	G3
Crepes	G4
Coscia di maiale (Lenta cottura)	G5
Soufflé (Vari gusti)	G6
Salsa bolognese (Ragout di carne)	G7
Salsa di pomodoro	G8
Conserv e confetture (In vaso di vetro da 200 gr)	G9
Maialino (Lenta cottura)	G10
Frutta sciroppata (In vaso di vetro da 800 gr.)	G11
Frittata	G12
Paella	G13
Roast-Beef (Lenta cottura)	G14

RICETTARIO RIMESSA IN TEMPERATURA SU TEGLIA

Verdure al vapore	K1
Verdure miste al burro	K2
Pesce (Arrosto)	K3
Pesce (Vapore)	K4
Carne (Arrosto)	K5
Rigenerazione di cotture sottovuoto	K6
Pasta precotta	K7
Scaloppe (In vari modi)	K8

RICETTARIO RIMESSA IN TEMPERATURA SU PIATTO

Pesce con patate	K9
Pesce con verdure	K10
Carne di vitello con tris di verdure al vapore	K11
Petto di pollo al vino bianco con peperonata	K12
Tacchino con patate al forno	K13
Arista e verdura al vapore	K14

RICETTE VARIE

Bruschetta	L1
Sformato di verdure	L2
Baguettes (Precotte surgelate)	L3
Pizza trancio (Surgelata)	L4
Pizza trancio fresca	L5
Pizza tonda fresca (Necessaria piastra in alluminio 1/1 GN o 600 x 400)	L6
Pane pugliese fresco (Pezzi da 1 kg)	L7
Focaccia genovese (Impasto diretto)	L8

Nell'organizzazione della cucina, sempre più spazio viene riservato alla tecnologia e sempre meno, invece, alle apparecchiature ingombranti e ad unica funzione. In questo contesto The Cube si sta imponendo come strumento "principe" perché permette molteplici possibilità di cottura, grazie alla peculiarità di poter scegliere o anche combinare l'energia del vapore e quella del calore asciutto, grazie anche alle dimensioni esterne contenute rispetto alle capacità di carico.

Fin dalla sua costituzione LAINOX ha sempre prodotto forni misti per la ristorazione; questa specializzazione le consente ora di presentare The Cube, apparecchiatura che, oltre alla valorizzazione a tutto campo delle molteplici possibilità di cottura dei forni misti (5 modelli a gas e 5 modelli elettrici, ognuno con 3 versioni di comandi: **D** - Con comandi manuali a controllo elettronico; **P** - Elettronico programmabile, Autoclima, doppia velocità, sonda al cuore; **T** - Scroller, elettronico programmabile, Autoclima, auto-diagnosi, display alfanumerici, doppia velocità, sonda multipunto) rappresenta, per quanto riguarda l'evoluzione tecnologica, un punto di riferimento per tutti i produttori.

Infatti, grazie alla scheda elettronica centrale, ai sistemi di sicurezza, controllo e gestione computerizzata delle modalità di cottura, alle forme totalmente arrotondate delle camere di cottura, ai criteri esclusivi di produzione ed assiemaggio, alla componentistica elettrica ed elettronica di elevata precisione, The Cube LAINOX è diventato un prodotto di alta affidabilità qualitativa ed un investimento ad alta redditività per l'utenza.

Utilizzare The Cube LAINOX consente, con un unico apparecchio, di risolvere con sicurezza qualsiasi tipo o problema di cottura; migliora l'organizzazione della cucina; ne facilita la gestione e la manutenzione; offre alla clientela dell'utenza migliori prestazioni sia sul piano dietetico che su quello gastronomico.

The Cube LAINOX è costruito nel rispetto delle più severe normative europee ed americane.

The Cube LAINOX è diffuso in ben 60 paesi del mondo, a dimostrazione di un successo senza confini.

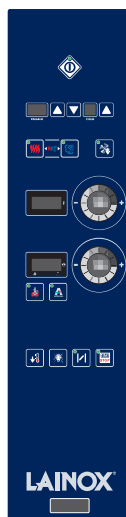
THE CUBE DOTAZIONI

	VERSIONI		
	T	P	D
SCROLLER	●	—	—
AUTOCLIMA	●	●	—
TASTO PLUS	●	—	—
DOPPIA VELOCITÀ DELLA VENTOLA	●	●	—
SONDA MULTIPUNTO	●	—	—
SONDA STANDARD	—	●	○
SONDA AD AGO	○	○	○
DELTA T	●	—	—
WCS (LAVAGGIO AUTOMATICO)	○	—	—
PORTASERIALE RS232	●	○	○
INTERFACCIA HACCP	○	○	—
DOCCIONE INTEGRATO	●	●	—

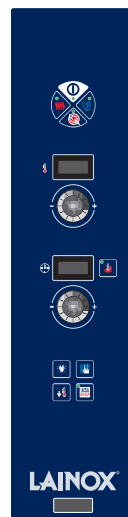
● = DI SERIE ○ = OPTIONAL — = NON DISPONIBILE



T



P



D

Le caratteristiche delle differenti versioni sono illustrate e spiegate nel manuale d'uso  allegato ad ogni modello.

CONVEZIONE + UMIDIFICAZIONE



Produzione di aria calda asciutta e sua diffusione, forzata ed uniforme, per mezzo di motoventilatore bidirezionale a velocità unica (versione D) oppure a velocità variabile (normale o ridotta, versioni P e T), che può essere abbinata alla immissione in camera di cottura di acqua nebulizzata tramite l'umidificatore per le versioni D, P e T.

Scelta temperatura: 30°C - 300°C.



Per tutte le cotture che si realizzavano con i forni tradizionali di tipo statico, ma con il grande vantaggio sempre più conosciuto ed affermato del forno ad aria calda forzata.

Modo di cottura ideale per arrostitire, gratinare, cuocere alla griglia, rosolare, friggere o rigenerare e per evitare l'essiccamento esterno del prodotto si può usare l'umidificatore.

Perché utilizzare l'aria calda forzata al posto della cottura statica?

- Perché The Cube raggiunge le temperature di cottura desiderate in pochi minuti.
- Perché i tempi di cottura sono ridotti e i cibi si possono cuocere a temperature più basse.
- Perché si ottiene, a parità di cibo da cuocere, un risparmio di energia, di prodotto, di condimenti.
- Perché l'aria calda forzata distribuisce in modo migliore il calore, consente una perfetta uniformità di cottura esaltando, di conseguenza, la qualità finale degli alimenti.

PLUS

- Carico ottimizzato: possibilità di cuocere contemporaneamente alimenti diversi senza alcuno scambio di sapori.
- Cotture senza bisogno di manipolazione del cibo o di continui controlli sullo stato della cottura stessa, grazie ai numerosi automatismi di cui è dotato il forno.
- Risparmio di condimenti, rispetto alla cottura tradizionale statica: del 70/80%; di energia: del 30/40%.
- **Possibilità di cuocere prodotti che normalmente vengono trattati in altre apparecchiature (vedi fritto e grill).**

CONVEZIONE + AUTOCLIMA



Produzione di aria calda asciutta, e sua diffusione, forzata ed uniforme, per mezzo di motore ventilatore bidirezionale a velocità unica (versione D) oppure a velocità variabile (normale o ridotta, versioni P e T) abbinata al controllo automatico dell'umidità in camera di cottura (sistema AUTOCLIMA), aumentandola in caso di necessità o togliendola se in eccesso (versioni P e T).

Scelta temperatura: 30°C - 300°C.



Per tutte le cotture che richiedono un clima umido controllato particolare, come carni bianche, selvaggina, arrostiti, pasticci, brasati, pane e prodotti lievitati, torte, pan di Spagna, flan, e per la rimessa in temperatura.

Come mantenere morbidi gli alimenti invece di seccarli.

- **Autoclima è il sistema di controllo automatico dell'umidità che si preoccupa di creare e mantenere costante nella camera di cottura il clima più adatto alle pietanze.**
- L'Autoclima consente di ripristinare l'umidità superficiale in tutti quei prodotti che hanno un basso contenuto di liquidi.
- Questo modo di cottura evita l'essiccamento esterno ed interno del prodotto.
- A parità di materie prime si ottiene un cibo più voluminoso, morbido ed uniformemente cotto.

PLUS

- Grazie alla programmazione si possono ottenere lievitazione e cottura, scongelamento e cottura, automaticamente, senza interventi o manipolazioni con evidente risparmio di lavoro e di tempo.
- La qualità gastronomica e di presentazione dei prodotti lievitati è pari, se non superiore, a quella ottenibile con forni specialistici per la pasticceria/panificazione.
- La riduzione dell'evaporazione del contenuto idrico del prodotto consente il mantenimento di sapori e fragranze ed un ridotto calo peso.

VAPORE A BASSA TEMPERATURA



da 30°C a 85°C

Produzione di vapore saturo umido, a pressione atmosferica, e sua diffusione forzata, uniforme e costante, per mezzo di motoventilatore a velocità unica (versione D) oppure a velocità variabile (normale o ridotta, versioni P e T). Temperatura: da 30°C a 85°C



Modalità di cottura di recente introduzione delle cucine, consente la cottura di cibi di struttura e consistenza delicate come frutta, germogli, funghi, piccoli pesci e la realizzazione delle cotture particolari quali pâté, crème caramel, flan cotture a bagnomaria, cotture delicate e prodotti sottovuoto.

Perché cuocere con il vapore a bassa temperatura invece di bollire in acqua?

- Perché gli alimenti di origine vegetale e animale contengono una percentuale d'acqua che va dal 60 al 90% della massa totale e quindi risulta più conveniente sfruttare anziché disperdere questa risorsa.
- Perché l'acqua possiede un alto calore specifico, cioè consente alti scambi termici con piccole variazioni di temperatura: un ambiente con vapore umido offre garanzie di efficienza termica superiore a qualsiasi altro ambiente.
- Perché sostituisce tutte le cotture in bagnomaria tradizionalmente difficile da controllare.

PLUS

- Gli alimenti mantengono in misura maggiore: sali minerali, sostanze nutritive, proteine a vantaggio del sapore, della consistenza, del colore.
- La perdita di peso/volume, durante la cottura è molto ridotta (si ottengono più porzioni dalla medesima materia prima).
- Si risparmia energia (pochi litri di acqua al posto di centinaia per l'ebollizione tradizionale).
- Si migliorano i tempi di lavoro eliminando i tempi morti (le attese per l'ebollizione).
- È richiesto meno spazio in cucina. Un unico forno mod. MG/ME 202 cuoce un quantitativo analogo a quello di 3 pentole da 150 lt.
- Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di diversa natura: pesce e verdure per esempio senza scambio di sapori.

VAPORE ATMOSFERICO



da 85°C a 100°C

Produzione di vapore saturo umido, a pressione atmosferica, e sua diffusione forzata, uniforme e costante, per mezzo di motoventilatore a velocità unica (versione

D) oppure a velocità variabile (normale o ridotta, versioni P e T).
Temperatura: da 85°C a 100°C



Per tutti gli alimenti che venivano cotti per ebollizione in pentola con grande dispendio di acqua, di energia e dispersione di sostanze nutritive: verdure carne pesce...

Perché cuocere con il vapore Atmosferico invece di bollire in acqua?

- Perché gli alimenti di origine vegetale e animale contengono una percentuale d'acqua che va dal 60 al 90% della massa totale e quindi risulta più conveniente sfruttare anziché disperdere questa risorsa.
- Perché l'acqua possiede un alto calore specifico, cioè consente alti scambi termici con piccole variazioni di temperatura: un ambiente con vapore umido offre garanzie di efficienza termica superiore a qualsiasi altro ambiente.

PLUS

- Gli alimenti mantengono in misura maggiore: sali minerali, sostanze nutritive, proteine a vantaggio del sapore, della consistenza, del colore.
- La perdita di peso/volume, durante la cottura è molto ridotta (si ottengono più porzioni dalla medesima materia prima).
- Si risparmia energia (pochi litri di acqua al posto di centinaia per l'ebollizione tradizionale).
- Si migliorano i tempi di lavoro eliminando i tempi morti (le attese per l'ebollizione).
- È richiesto meno spazio in cucina. Un unico forno mod. MG/ME 202 cuoce un quantitativo analogo a quello di 3 pentole da 150 lt.
- Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di diversa natura: pesce e verdure per esempio senza scambio di sapori.

VAPORE FORZATO



da 100°C a 130°C

Produzione di vapore saturo umido, a pressione atmosferica e temperatura elevata regolata da sensori termici che consentono di mantenere in camera di cottura la temperatura desiderata per mezzo di motoventilatore a velocità unica (versione D) oppure a velocità variabile (normale o ridotta, versioni P e T)
Scelta temperatura: da 100°C a 130°C.



Modalità di cottura indispensabile per evitare cadute di temperatura e di conseguenza allungamento dei tempi.

Perché scegliere il vapore forzato?

- Perché tale modalità di cottura consente di cuocere grandi quantità di prodotti surgelati in tempi ridotti.

PLUS

- Grosse quantità di produzione, in spazi e tempi contenuti.
- Garanzia di uniformità e precisione di temperatura con il risultato di prodotti cotti omogeneamente.
- Notevole risparmio di acqua e di energia rispetto ai sistemi tradizionali, meno lavoro. Meno rischi di infortunio (non si travasa o sposta alcuna massa d'acqua calda).

VAPORE MIRATO (COTTURA DEL SOTTOVUOTO)



75°C



Produzione di vapore saturo umido, a pressione atmosferica, e sua diffusione forzata, uniforme e costante, regolata da precisi sensori termici che consentono di mantenere in camera di cottura la

temperatura tra i 50°C e 92°C



La diffusione di prodotti conservati sottovuoto, in apposite buste termoresistenti e saldate, per alimenti, è oggi una realtà della cucina moderna. La cottura sottovuoto offre notevoli vantaggi e pregi:

- 1 - Il prodotto è conservato senza aria e quindi al riparo da qualsiasi ossidazione per tempi più lunghi.
- 2 - La sicurezza igienica è massima perché il cibo non può essere manipolato.
- 3 - La totalità delle sostanze volatili ed idrosolubili è mantenuta all'interno del cibo.
- 4 - Il calo peso è ridotto al minimo perché si evita l'evaporazione.
- 5 - Le qualità nutrizionali e organolettiche vengono preservate ed esaltate.

Perché cuocere e conservare sottovuoto?

- Perché in base all'altalenarsi delle stagioni si può acquistare la materia prima migliore, quindi, prepararla e conservarla sottovuoto, creando una banca del cibo.
- Perché la cottura sottovuoto rende i cibi e le pietanze eccezionalmente saporiti, con una valorizzazione degli aromi aggiunti, a vantaggio di una cucina più sana e leggera.
- Perché non ci sono scarti.
- Perché non vengono usati additivi: molto importante per chi soffre di allergia.
- Perché si possono confezionare piatti "gourmets" e conservare fino a 20 giorni, alla temperatura di 3°C. Grande vantaggio per la ristorazione "à la carte".

PLUS

- Qualità di conservazione eccezionale.
- Sicurezza d'igiene.
- Flessibilità di stoccaggio in funzione della disponibilità reale di materia prima di qualità.
- Minor calo peso rispetto qualsiasi altro sistema di cottura. Massimo 3 - 4%.

MISTO CON AUTOCLIMA



Produzione contemporanea di aria calda asciutta e di vapore surriscaldato e la loro diffusione combinata, forzata ed uniforme, per mezzo di motoventilatore bidirezionale a velocità unica (versione D) oppure a velocità variabile (normale o ridotta, versioni P e T) abbinata al controllo automatico della quantità dell'umidità (sistema **Autoclima**). Scelta temperatura: 30°C - 300°C.



È una modalità di cottura che consente di preparare con sicurezza e rapidità tutte quelle pietanze che precedentemente richiedevano lunghe cotture, continue manipolazioni e controlli, aggiunte periodiche di acqua (sostituite dall'utilizzo del sistema **Autoclima**), di condimenti, di sughi. La cottura mista è ideale per brasati, spezzatini, arrosti, sfornati, polpettoni, roast-beef, salse, ragù, zampone e tutte le pezzature di una certa consistenza. **Autoclima** è il sistema di controllo che si preoccupa di creare e mantenere costante nella camera di cottura il clima più adatto alle pietanze tenendo in considerazione quello sprigionato dal prodotto stesso.

Perché scegliere il modo di cottura misto?

- Perché questo modo di cottura somma i vantaggi della termoconvezione (rapidità, risparmio di energia, peso, spazio) con quelli della cottura a vapore (mantenimento delle qualità organolettiche, nutritive e dietetiche, riduzione dei grassi e condimenti aggiunti).
- Perché è la modalità di indispensabile per tutti quei cibi che richiedono temperature più elevate e ambiente di cottura con umidità controllata allo scopo di limitare la perdita di peso.
- Perché non ci sono scarti.
- Perché la programmazione ed i numerosi automatismi di qui è dotato il The Cube consentono di impostare modi, cicli e sequenze di cottura senza successiva necessità di controllo.

PLUS

- Cibi leggeri, ma ricchi di gusto.
- Qualità, uniformità e precisione di cottura.
- Consumi di energia ridotti.
- Minori rischi di perdite o di sprechi di prodotto.
- Riduzione del tempo di assistenza alla cottura.
- Riduzione notevole di spazio.

MODI DI COTTURA LAINOX

RIMESSA IN TEMPERATURA



Convezione o misto con sistema **Autoclima**. Controllo automatico dell'umidità in camera di cottura, che consente di regolare l'esatto grado mediante l'azione congiunta di: apporto di umidità, o evacuazione in eccesso, attraverso lo sfiato automatizzato della camera di cottura (solo su versioni P e T). Temperature di rigenerazione da 90°C a 140°C con percentuali variabili di umidità. Rimessa in temperatura versione D: programmi preimpostati R1 per rimessa in temperatura su piatto, R2 per rimessa in temperatura su teglia, RP per rimessa in temperatura con impostazione manuale temperatura e tempo.



Nuova modalità di utilizzo del forno che consente la rimessa in temperatura in teglie, in porzione, o nei piatti, dei prodotti precedentemente refrigerati. Non è una modalità di cottura vera e propria, ma un servizio supplementare che il The Cube Lainox è in grado di realizzare automaticamente per consentirVi un uso plurifunzionale del forno, evitando di ricorrere ad altre apparecchiature (es. forni a microonde). Le versioni P e T dispongono di svariati programmi tra cui quelli dedicati alla rimessa in temperatura suddivisi in cicli.

Perché utilizzare il programma di rimessa in temperatura?

- Perché l'organizzazione della moderna ristorazione, l'attenzione alla conservazione a temperature specifiche è notevolmente aumentata per ragioni d'igiene, di stoccaggio, di disponibilità immediata di prodotto o pietanze da preparare e servire in modo veloce senza alterare le qualità organolettiche e nutrizionali del cibo e mantenendo un aspetto "fresco di cottura" del prodotto.
- Perché facilita l'esecuzione di banchetti e ristorazione collettiva, permettendo la preparazione di una "carte" più ampia.
- Perché separa la produzione dalla distribuzione con conseguenti vantaggi.

PLUS

- Enorme versatilità nelle temperature e nel grado di umidità in camera di cottura per predisporre la rimessa in temperatura più idonea ad ogni tipo di prodotto.
- Estrema rapidità nella rimessa in temperatura.
- Delicatezza e uniformità di ricondizionamento.
- Calore, gusto, consistenza analoghi a quelli delle pietanze appena cotte.

COTTURE CON Sonda AL CUORE

SONDA MULTIPUNTO Sonda AD AGO



Con tale modalità si rileva, durante la cottura, la progressione della temperatura al cuore del prodotto. Ciò consente di ottenere cotture estremamente precise ed omogenee, indipendentemente dalla pezzatura, infatti i tempi e/o i cicli di cottura saranno selezionati automaticamente dalla sonda fino al raggiungimento della temperatura impostata (punto ottimale di cottura).

Strumento indispensabile per cuocere prodotti che necessitano di raggiungere una precisa temperatura al cuore, es. roast-beef o grosse pezzature di carne e pesce.



Sonda multipunto: (di serie su versione T, diametro 3,5 mm).

Innovativa modalità di controllo della cottura regolata da 4 sensori di temperatura collocati all'interno dello spillone che va infilzato a crudo al centro della massa del prodotto da cuocere. Scelta temperatura: da 5°C a 99°C.

Sonda standard: (di serie su versione P, diametro 3,5 mm, optional su versione D).

Sonda ad ago: (optional per le versioni D, P e T, diametro 1 mm) C'è la possibilità di usare questa sonda ad ago per il controllo delle piccole/delicate pezzature. Indispensabile per la cottura in sottovuoto.

Perché non usare la precisione anche in cucina?

- La possibilità di cuocere conoscendo in tempo reale la temperatura al cuore del prodotto rappresenta una grande sicurezza ed un stimolo alla creatività per qualsiasi cuoco.
- Conoscendo la temperatura al cuore si può perfezionare la qualità di cottura in funzione dei gusti, infatti si può variare il contenuto di "succosità" interna delle pietanze in rapporto agli usi gastronomici locali.

PLUS

- Cotture precise indipendentemente dalla quantità o massa del prodotto.
- Miglior controllo di cottura che porta a zero i rischi di perdita e gli sprechi di prodotto.
- Risparmio di tempo controllo di cottura automatica.
- Igiene rigorosa grazie alla conoscenza della precisa temperatura del prodotto che consente di non manipolare o punzecchiare il cibo.
- **Multipunto:** Svincola l'operatore a dover cercare con precisione il cuore del prodotto, in quanto grazie ai 4 sensori collocati all'interno dello spillone l'operazione avviene in automatico, tenendo sempre come riferimento la temperatura più bassa che è quella più vicina al cuore.

TEMPERATURE AL CUORE

MANZO	
FILETTO	da 54°C a 58°C
ROAST BEEF	da 48°C a 55°C
ARROSTO	da 80°C a 84°C
BOLLITO	da 87°C a 90°C
VITELLO	
COSCIA	da 75°C a 78°C
NOCE	da 75°C a 78°C
FRICANDEAU	da 75°C a 78°C
SPALLA	da 75°C a 80°C
CARRE'	da 67°C a 72°C
SELLA	da 67°C a 72°C
MAIALE	
COSCIA	da 68°C a 72°C
CARRE'	da 65°C a 70°C
LONZA	da 67°C a 72°C
SPALLA	da 70°C a 75°C
STINCO	da 78°C a 83°C
PROSCIUTTO COTTO	da 67°C a 70°C
PORCHETTA	da 68°C a 73°C
AGNELLO	
COSCIA	da 78°C a 83°C
CARRE'	da 70°C a 75°C
POLLAME	
POLLO	da 82°C a 85°C
TACCHINO	da 80°C a 85°C
PETTO DI TACCHINO	da 67°C a 72°C
ANATRA	da 80°C a 85°C
PETTO D'ANATRA (Rosato)	da 55°C a 57°C
PESCE	
SALMONE	da 58°C a 63°C
PESCI IN BELLA VISTA	da 60°C a 65°C
PATE' E TERRINE	
PATE'	da 72°C a 73°C
FOIE-GRAS	45°C
TERRINA DI POLLO	da 62°C a 65°C
TERRINA DI PESCE	da 60°C a 65°C

MODI DI COTTURA LAINOX

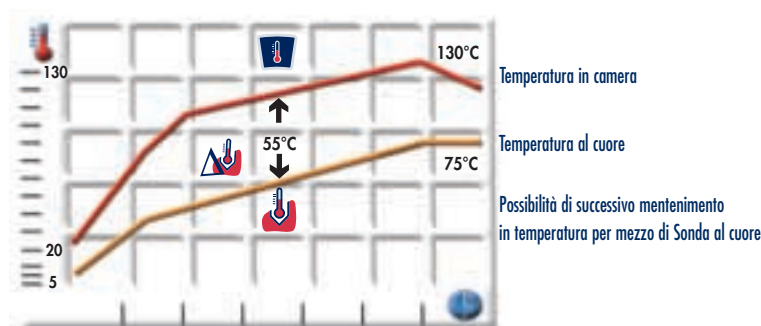
SISTEMA DELTA † (Δt)



Nuova modalità di cottura regolata da un sistema di sensori di temperatura posti sullo spillone e in camera di cottura (modelli P e T).
Scelta temperatura cuore: da 5°C a 99°C.
Scelta temperatura camera: da 50°C a 140°C.



La funzione consente di eseguire una cottura con sonda al cuore tenendo costante la differenza tra temperatura al cuore del prodotto e temperatura esistente in camera di cottura. Grazie al sistema (Δt) si evita di aggreddire il prodotto con le alte temperature migliorando così l'omogeneità di cottura e la morbidezza, nonché riducendo il calo peso.



Perché non imparare ad utilizzare i “tempi morti” per cuocere le grosse pezzature?

- Questo sistema consente di sfruttare l'apparecchiatura in qualsiasi momento del giorno e della notte, anche in assenza di cuoco.
- La cottura con controllo parallelo delle temperature al cuore del prodotto e in camera consente una progressione dolce e delicata che influisce positivamente sulla qualità della cottura stessa: le carni rimangono morbide e compatte.

PLUS

- Cotture automatiche senza continui controlli, con certezza dei risultati.
- Ottenimento dell'effetto “frollatura”: le carni fresche necessitano di un periodo più breve di frollatura.
- Gradualità e uniformità del calore consentono di ottenere un prodotto succoso, tenero, morbido, evitando qualsiasi bruciatura superficiale.
- Ideale per cosciotti, porchette, grosse pezzature in genere e prodotti in salamoia.

LENTA COTTURA A BASSA TEMPERATURA



Modo che abbina l'utilizzo di appositi tempi di cottura, dilatati e lunghi, con temperatura di cottura inferiori a 140°C.



Grazie alla possibilità di creare dei programmi di cottura (versioni P e T), The Cube Lainox consente qualsiasi tipo di lenta cottura, utilizzando quindi il forno anche nei tempi morti: di notte, nelle pause, etc.

Con la lenta cottura si crea nel prodotto un effetto "frollatura" che consente di renderlo più tenero e di cuocerlo a temperature più basse, con il vantaggio di minori perdite di peso (molto importante nella selvaggina, nelle grosse pezzature, tacchino, porchetta, cosciotti, manzo, montone, cervo, alce) e di esaltare i liquidi contenuti.

Perché cuocere velocemente, di giorno, se si può farlo lentamente, di notte?

- La lenta cottura consente di riscoprire in cucina le antiche modalità di preparazione sul fuoco e alla brace con indubbi vantaggi qualitativi ed igienici di una cottura al forno.
- Dopo la fase di cottura si può prevedere un ciclo di mantenimento, che permette di conservare il cibo "fresco da forno" per molte ore (vedi mantenimento).
- La lenta cottura richiede tempi lunghi (4/8 ore): grazie alla programmazione si può effettuare nei tempi morti e, utilizzando la velocità ridotta, il consumo di energia è contenuto, poiché il The Cube opera con potenza di riscaldamento limitata.
- La perdita di peso è estremamente contenuta e consente un risparmio tale da ammortizzare il costo del forno in breve tempo.

PLUS

- Non richiede controlli, né interventi diretti.
- Migliora la qualità di cottura e presentazione delle carni fibrose come la selvaggina.
- Limita notevolmente il calo peso, non richiede condimenti e grassi aggiunti.

FINITURA E MANTENIMENTO

Solo su versione T



Il programma di finitura, è un PLUS che viene abbinato all'ultimo ciclo di cottura; consente un aumento graduale e controllato della temperatura nella camera di cottura in modalità convezione, al fine di ottenere l'effetto gratinatura/asciugatura desiderato. Tale modalità è attivabile sia che si lavori in funzione della sonda al cuore, che del tempo.



Il programma di mantenimento, consente di mantenere caldo un prodotto con il giusto clima (umidità e temperatura) a tempo infinito, conservando la giusta succosità.

Perché usare i PLUS finitura e mantenimento?

- Perché migliorano i risultati.
- Anche nelle cotture a bassa temperatura abbiamo una rosolazione perfetta.
- Dà la possibilità di essere più elastici nei momenti di servizio e di lavoro.
- Si ha la possibilità di ottimizzare le temperature di mantenimento con il giusto grado di umidità.
- Perché permette di non presidiare i fine cottura.

PLUS

- Possibilità di scegliere tre tipi di rosolatura SOFT (delicato), MEDIUM (normale) e HARD (forte/marcato).
- Possibilità di scegliere cinque tipi di mantenimento: MANT. ASCIUGA, MANT. SECCO, MANT. UMIDO 30% - 60% - 90% di umidità.
- Possibilità di personalizzare la temperatura di mantenimento.

COTTURE IN SEQUENZA AUTOMATICA PROGRAMMABILE



+



Tra le grandi dotazioni esclusive del The Cube Lainox, la cottura in sequenza automatica consente la possibilità di selezionare un programma con 9 diversi cicli di cotture (versioni P e T).



The Cube Lainox può essere comandato manualmente impostando di volta in volta la cottura desiderata e i relativi modi e cicli, oppure possono essere comandati in sequenza programmata, selezionando ed avviando la cottura precedentemente impostata e memorizzata. Questo secondo utilizzo è ideale per tutte le cotture che si debbono ripetere o standardizzare perché consente di ottenere una qualità di cottura omogenea indipendentemente dall'operatore.

Nella versione T, grazie al display alfanumerico, la memorizzazione di un programma di cottura, avviene inserendo ad esempio il nome della pietanza nel caso della cottura (es. "pollo"), o il nome della funzione, ad esempio la rigenerazione.

Nel modello P tale memorizzazione viene fatta tramite un numero di riconoscimento.

Perché "correre dietro" alle cotture se è possibile programmarle prima?

- Se cuocere in base all'esperienza è fondamentale tanto più disporre di uno strumento capace di organizzare, memorizzare ed attivare tale bagaglio di conoscenza, consente al cuoco di liberarsi di tutte le incombenze meno gratificanti della cucina tradizionale e di esaltare la propria creatività e capacità di finitura.
- Con l'utilizzo del The Cube, la pianificazione delle modalità di cottura, dei tempi, delle temperature e la relativa organizzazione del personale si possono realizzare in modo funzionale ed ordinato con minor numero di controlli.

PLUS

- Si migliorano le condizioni e l'efficacia del lavoro (rapidità e rendimento).
- Si offrono alla clientela prestazioni di qualità costante.
- Diminuisce le preoccupazione per la cottura a vantaggio del tempo per la finitura dei piatti.
- Possibilità effettuare il preriscaldamento in sequenza automatica.

AVVIAMENTO RITARDATO



Tale funzione, (versione T) consente di avviare in modo ritardato un programma di cottura, oppure di preriscaldare la camera di cottura a vuoto, così da organizzare al meglio il lavoro nel periodo di non attività.



PLUS: Tasto multifunzionale (versione T) che abbinato ai tasti AUTOCLIMA, PROGRAM O CYCLES consente di gestire molte funzioni legate alla cottura, alla programmazione e ad informazioni utili al funzionamento/manutenzione, (vedi manuale d'uso).

Perché rinunciare all'orologio per scandire le cotture?

- Disporre della possibilità di avviare una sequenza di cottura un'ora prima di iniziare il lavoro, o anche molte ore prima come ad esempio per le lente cotture di grosse pezzature, oppure trovare il forno con il preriscaldamento della camera di cottura già effettuato, sono vantaggi che consentono un modo di lavorare organizzato e funzionale, liberando lo chef e gli operatori da tante incombenze.

PLUS

- Si potenziano le prestazioni del forno.
- Si libera tempo per il personale, perché sono necessari minori controlli.

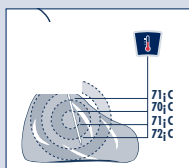
* Il preriscaldamento della camera di cottura

La fase di preriscaldamento è fondamentale per un buon risultato di cottura e per ottenere il rispetto dei tempi indicati nel seguente ricettario.

- Norma generale è quella di **preriscaldare sempre** la camera di cottura prima di infornare.
- Il preriscaldamento della camera va impostato scegliendo temperature del 15/25% superiore a quella della temperatura desiderata.
- Si consiglia che in caso di cotture a vapore di prodotti surgelati o grosse quantità, il preriscaldamento va effettuato con la funzione Vapore Forzato 115°-120°C.
- Una ulteriore accortezza, nel caso si desideri una cottura senza essiccazione esterna del prodotto, sarà quella di gratinare a convezione, con percentuali di umidità proporzionata a seconda del prodotto.

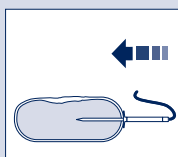
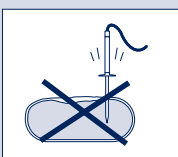
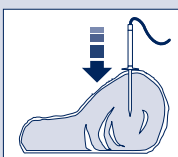
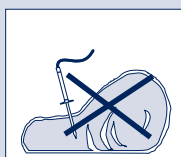
* L'utilizzo della sonda al cuore

- Nella cottura con temperature regolate dalla sonda al cuore (**versioni D optional e P di serie**) è indispensabile il corretto posizionamento dell'apposito spillone al centro effettivo del prodotto da cuocere. Lo spillone, di norma, va infilzato a fondo, dall'alto verso il basso raggiungendo il centro, o cuore dell'alimento.



- Nella versione T essendo la sonda di tipo multipunto basterà inserirla completamente nella parte più grossa del prodotto da cuocere.

- Nelle pezzature di spessore modesto (cioè nei casi di spessori inferiori al doppio della lunghezza dello spillone), esso va invece infilzato orizzontalmente al piano d'appoggio, solo così si potrà raggiungere il centro del prodotto senza lasciare fuori parte dello spillone. Nel caso di piccole pezzature è consigliato l'uso della sonda ad ago.



* La temperatura di cottura

Le ricette proposte nelle pagine seguenti presentano temperature di cottura che possono sembrare basse; si consiglia di non alterarle completamente, esse sono frutto di molteplici prove effettuate nel nostro centro sperimentale di cottura e, se non vengono rispettate, l'uniformità e la qualità di cottura possono essere compromesse.

* L'interspazio tra le teglie

Nel carico dei prodotti da cuocere si ricorda di porre particolare attenzione affinché sia mantenuto un sufficiente interspazio d'aria tra le teglie. Questo consentirà una cottura uniforme e omogenea, cosa che non potrà accadere qualora il prodotto di una teglia sia a contatto con la teglia superiore. Rispettare i limiti di carico indicati nel ricettario.

* La tipologia delle teglie

Per ottenere risultati ottimali è indispensabile utilizzare le teglie appropriate in relazione ai diversi tipi di prodotto: teglie forate in alluminio o lamiera alluminata per i prodotti di pasticceria o panetteria, teglie forate per la cottura a vapore, teglie a rete per le patate fritte, apposite griglie per la cottura dei polli ecc.

* I carichi di cottura

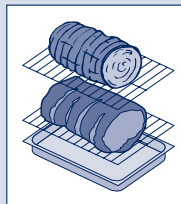
Nelle ricette proposte nelle pagine seguenti, indichiamo per ciascun modello di forno e per ciascuna ricetta il carico consigliato di prodotto su teglia il carico massimo in Kg o pezzi. Rispettando tali indicazioni otterrete cotture precise e di qualità. È necessario che la profondità della teglia sia adeguata all'altezza del prodotto.

Per ottenere una cottura uniforme è preferibile distribuire il carico su più teglie basse piuttosto che caricarne una sola molto profonda.

* Carico parziale

In caso di utilizzo parziale del forno, distribuire poche teglie intercalandole con uguali spazi vuoti. In caso di grossi carichi di carne si consiglia di porre il prodotto su griglia con teglia unica sottostante, in modo da evitare di dover girare il prodotto e con in più il vantaggio di recuperare i fondi di cottura da utilizzare per le salse.

Per la cottura dei polli utilizzare le apposite griglie; è indispensabile una teglia sottostante per la raccolta dei grassi.



* La riduzione dei condimenti

Con **The Cube Lainox** si può ridurre quasi a zero il consumo dei condimenti, olio, burro grassi ed aromi. Di conseguenza usate pochissimo condimento nelle cotture, a vantaggio dei contenuti nutrizionali già presenti nei prodotti e di una cucina più dietetica.

* L'acqua di qualità

L'acqua è elemento fondamentale, accertatevi che il vostro forno sia alimentato con acque non dure, oppure, in caso di acque dure che esse siano trattate ed addolcite prima di essere immesse nel forno.

* La pulizia senza fatica

Per ottenere risultati di cottura sempre perfetti ed una apparecchiatura sempre efficiente, vi consigliamo di effettuare quotidianamente la pulizia. Seguire attentamente le procedure riportate sul manuale d'uso. **La versione T può essere dotata di lavaggio automatico WCS (optional).** Per una perfetta pulizia del forno si consiglia l'uso del detergente alcalino CUBECLEAN (DL 010) appositamente studiato.

* Apertura porta durante la cottura

Durante il periodo di cottura a vapore si consiglia di non aprire la porta inutilmente per non dover allungare i tempi di cottura. All'apertura della porta inoltre, non avvicinarsi con il volto; la fuoriuscita del vapore può provocare ustioni.

ESEMPIO DI COTTURA

		C	L	M	T	A	B
C 12	SALMONE AL FORNO (Intero, 3 Kg)						
	061	3 Kg	9 Kg	-			
	101	3 Kg	15 Kg	-			
	102	6 Kg	30 Kg	-			
	201	3 Kg	30 Kg	-			
	202	6 Kg	60 Kg	-			

A , **B** ... Cicli di cottura

- 1 Modalità di cottura, velocità di ventilazione, sfiato, temperatura in camera, % di umidità
- 2 Tempo di cottura o temperatura al cuore

C Modello forno (capacità)

061	6 x 1/1 GN
101	10 x 1/1 GN
102	10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN
201	20 x 1/1 GN
202	20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

L Carico per teglia

M Carico massimo consigliato

T Tempo totale in minuti



Modalità di cottura a convezione



Modalità di cottura a vapore



Modalità di cottura misto convezione/vapore



Impostazione AUTOCLIMA



Impostazione sfiato

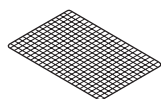


Impostazione velocità di ventilazione



Temperatura al cuore

ACCESSORI ESCLUSIVI PER COTTURE PARTICOLARI



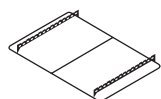
Griglia speciale per cottura verdure, in acciaio inox

Mod. GV110 - 1/1 GN
Mod. GV210 - 2/1 GN



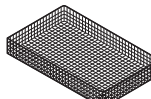
Teglia smaltata
h. 20 - 40 - 65 mm

Mod. S1102 - S1104 - S1106 - 1/1 GN
Mod. S2102 - S2104 - S2106 - 2/1 GN



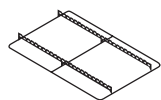
Griglia speciale per cottura spiedo carni, in acciaio inox

Mod. GS111 - 1/1 GN



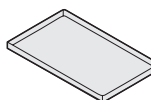
Cestello in rete per prefritti, in acciaio inox - h. 40 mm

Mod. R1104 - 1/1 GN
Mod. R2104 - 2/1 GN



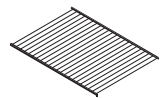
Griglia speciale per cottura spiedini carni e pesci, in acciaio inox

Mod. GS112 - 1/1 GN



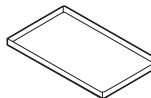
Teglia in alluminio teflonato antiaderente per fritti
h. 20 - 40 - 65 mm

Mod. AT02 - AT04 - AT06 - 1/1 GN



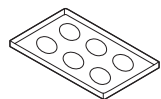
Griglia speciale per cottura carni e pesci, in alluminio

Mod. GC113 - 1/1 GN



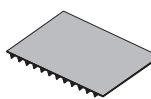
Teglia per pasticceria in alluminio
Mod. A1102 - 1/1 GN

Teglia per pasticceria forata
Mod. AF102 - 1/1 GN



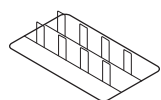
Teglia in alluminio teflonato antiaderente per frittatine

Mod. TF106 - 1/1 GN - 6 pcs.
Mod. TF112 - 2/1 GN - 12 pcs.



Piastra in alluminio ad accumulo di calore

Mod. AP110 - 1/1 GN
Mod. AP064 - 600 x 400



Griglia per polli, in acciaio inox

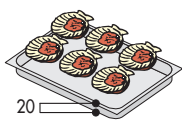
Mod. P1108 - 1/1 GN - 8 pcs.

ANTIPASTI



L
M
T

A 1 CAPESANTE GRATINATE (Fresche o surgelate)



20

061	15 pz	90 pz	15'
101	15 pz	150 pz	
102	35 pz	350 pz	20'
201	15 pz	300 pz	
202	35 pz	700 pz	25'



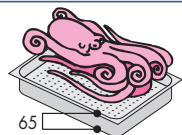
190/210°C



30%

Teglia liscia in acciaio.

A 2 POLIPO AL VAPORE



65

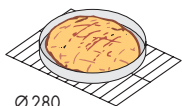
061	3 Kg	9 Kg	40'/1 ^h
101	3 Kg	15 Kg	
102	7 Kg	35 Kg	40'/1 ^h
201	3 Kg	30 Kg	
202	7 Kg	70 Kg	40'/1 ^h



100°C

Fresco battuto o surgelato. Teglia forata in acciaio.

A 3 TORTA SALATA



Ø 280

061	2 pz	6 pz	35'
101	2 pz	10 pz	
102	4 pz	20 pz	40'
201	2 pz	20 pz	
202	4 pz	40 pz	45'



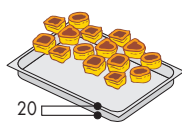
160/180°C



Aperto

È consigliata teglia in alluminio o stampa su griglia.

A 4 VOL AU VENT ALLA FINANZIERA



20

061	40 pz	240 pz	10'
101	40 pz	400 pz	
102	88 pz	880 pz	10'
201	40 pz	800 pz	
202	88 pz	1760 pz	10'



170°C



Aperto

È consigliata teglia in alluminio.

A 5 INVOLTINI DI SOGLIOLA



061	18 pz	108 pz	10'
101	18 pz	180 pz	
102	40 pz	400 pz	12'
201	18 pz	360 pz	
202	40 pz	800 pz	16'



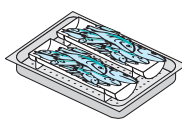
85°C



65°C

Condire a piacere dopo la cottura. Preriscaldare a 120 °C per il pieno carico. Teglia forata in acciaio.

A 6 TERRINA DI PESCE



061	3 pz	9 pz	-
101	3 pz	15 pz	
102	6 pz	30 pz	-
201	3 pz	60 pz	
202	6 pz	120 pz	-



75°C



62/65°C

Cottura sottovuoto. Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza dello stampo. Teglia forata in acciaio.

PRIMI



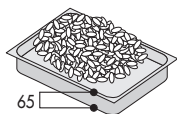
RICETTARIO PRIMI / B 1..6

L

M

T

B 1 RISO AL VAPORE



65

061	2 Kg	6 Kg	15'/20'
101	2 Kg	10 Kg	
102	4,5 Kg	22,5 Kg	15'/20'
201	2 Kg	20 Kg	
202	4,5 Kg	45 Kg	15'/20'



100°C

Aggiungere liquido in quantità doppia del riso. Il tempo di cottura varia a seconda del tipo di riso. Teglia liscia in acciaio.

B 2 CRESPILLE



40

061	30 pz	90 pz	20'/30'
101	30 pz	150 pz	
102	60 pz	330 pz	20'/30'
201	30 pz	300 pz	
202	60 pz	660 pz	20'/30'



170°C



30%



190°C

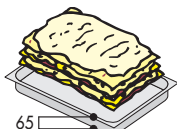


Aperto

10'

Cospargere di formaggio e burro fuso prima di infornare. Preiscaldare a 220 °C per il pieno carico. Teglia liscia in acciaio.

B 3 LASAGNE AL FORNO



65

061	5 Kg	15 Kg	20'/25'
101	5 Kg	25 Kg	
102	11 Kg	55 Kg	25'/30'
201	5 Kg	50 Kg	
202	11 Kg	110 Kg	30'/45'



150°C



10%



170°C

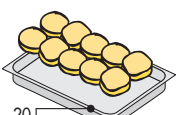


Aperto

10'

Preiscaldare a 230 °C per il pieno carico e cospargere di parmigiano e burro prima di infornare. Teglia liscia in acciaio.

B 4 GNOCCHI ALLA ROMANA



20

061	60 pz	180 pz	15'
101	60 pz	300 pz	
102	135 pz	660 pz	20'
201	60 pz	600 pz	
202	135 pz	1320 pz	25'



200/220°C



Aperto

Preiscaldare a 260 °C per il pieno carico e cospargere di parmigiano e burro prima di infornare. Teglia liscia in acciaio.

B 5 CANNELLONI AL FORNO



40

061	32 pz	96 pz	20'
101	32 pz	160 pz	
102	70 pz	350 pz	25'
201	32 pz	320 pz	
202	70 pz	700 pz	30'



160°C



40%



175°C

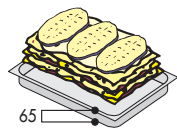


20%

10'

Cospargere di parmigiano prima di infornare. Teglia liscia in acciaio.

B 6 MOUSSAKA



65

061	5 Kg	15 Kg	15'/20'
101	5 Kg	25 Kg	
102	11 Kg	55 Kg	20'/25'
201	5 Kg	50 Kg	
202	11 Kg	110 Kg	30'/40'



150°C



30%



170°C



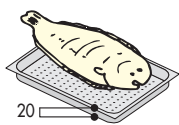
Aperto

10'

Preiscaldare a 200 °C per il pieno carico. Teglia liscia in acciaio.



C1 SOGLIOLA AL VAPORE

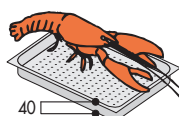


061	5 pz	30 pz	12'/20'
101	5 pz	50 pz	
102	12 pz	120 pz	12'/20'
201	5 pz	100 pz	
202	12 pz	240 pz	12'/20'


100°C

Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Teglia forata in acciaio.

C2 ASTICE AL VAPORE (Fresco)

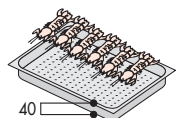


061	2,5 Kg	7,5 Kg	20'
101	2,5 Kg	12,5 Kg	
102	6 Kg	30 Kg	25'
201	2,5 Kg	25 Kg	
202	6 Kg	60 Kg	30'


80°C


Legare l'astice ad una tavoletta per evitare che si accartocci o si arricci. Teglia forata in acciaio.

C3 CANOCCHIE FRESCHE AL VAPORE

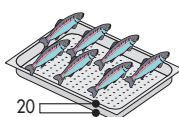


061	2 Kg	12 Kg	7'/10'
101	2 Kg	20 Kg	
102	4,5 Kg	45 Kg	7'/10'
201	2 Kg	40 Kg	
202	4,5 Kg	90 Kg	7'/10'


100°C

Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Teglia forata in acciaio.

C4 TROTE FRESCHE AL VAPORE



061	8 pz	24 pz	12'/15'
101	8 pz	40 pz	
102	18 pz	90 pz	15'/18'
201	8 pz	80 pz	
202	18 pz	180 pz	18'/22'


100°C


Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Teglia forata in acciaio.

C5 POLIPO AL VAPORE

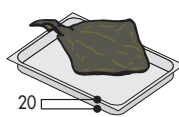


061	3 Kg	9 Kg	40'/1 ^h
101	3 Kg	15 Kg	
102	7 Kg	35 Kg	40'/1 ^h
201	3 Kg	30 Kg	
202	7 Kg	70 Kg	40'/1 ^h


100°C

500 grammi circa al pezzo. Fresco battuto o surgelato. Teglia forata in acciaio.

C6 ROMBO AL FORNO



061	2 pz	12 pz	25'/30'
101	2 pz	20 pz	
102	4 pz	40 pz	25'/30'
201	4 pz	40 pz	
202	4 pz	80 pz	35'/40'


180°C

30%

200°C

Aperto

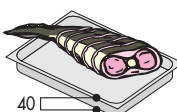
600 grammi circa cad. condire a piacere e bagnare con vino bianco gli ultimi 5'. Teglia liscia in acciaio.

L
M
T
C7 SEPIE E CALAMARI AL VAPORE (Surgelati)

	061	2 Kg	12 Kg	30' / 60'	 100°C	
	101	2 Kg	20 Kg			
	102	4 Kg	40 Kg	30' / 60'		
	201	2 Kg	40 Kg			
	202	4 Kg	80 Kg	60'		

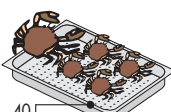
Decongelare prima di cuocere. Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Teglia liscia in acciaio.
Il risultato sarà migliore se il prodotto viene cotto su teglia chiusa leggermente immerso in acqua.

C8 CODA DI ROSPO ALLA LIVORNESE

 40	061	3 Kg	9 Kg	20'/30'	 +  155°C	 30%	 +  175°C	 20%				
	101	3 Kg	15 Kg									
	102	7 Kg	35 Kg	30'/40'								
	201	3 Kg	30 Kg									
	202	7 Kg	70 Kg	30'/40'					15'			

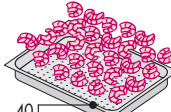
Preriscaldare a 200 °C per il pieno carico. Teglia liscia in acciaio.
Condire direttamente a freddo con pomodoro, olive, capperi...

C9 GRANCEVOLA O GRANCHIO

	061	6-8 pz	18-24 pz	20'/30'	 85°C	
	101	6-8 pz	30-40 pz			
	102	12-14 pie	60-70 pz	20'/30'		
	201	6-8 pz	60-80 pz			
	202	12-14 pz	120-140 pz	20'/30'		

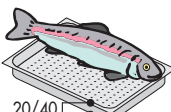
Teglia forata in acciaio.

C10 GAMBERETTI CON GUSCIO (Freschi)

	061	2,5 Kg	7,5 Kg	5' / 10'	 85°C	
	101	2,5 Kg	12,5 Kg			
	102	5,5 Kg	27,5 Kg	5' / 10'		
	201	2,5 Kg	25 Kg			
	202	5,5 Kg	55 Kg	5' / 10'		

Teglia forata in acciaio.

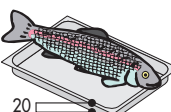
C11 SALMONE AL VAPORE (Intero, 3 Kg)

 20/40	061	3 Kg	9 Kg	-	  80°C	
	101	3 Kg	15 Kg			
	102	6 Kg	30 Kg	-		
	201	3 Kg	30 Kg			
	202	6 Kg	60 Kg	-		

**62/65°C**

Preriscaldare a 110 °C per il pieno carico. Teglia forata in acciaio.

C12 SALMONE AL FORNO (Intero, 3 Kg)

	061	3 Kg	9 Kg	-	 150°C	 20%	 170°C	 Aperto				
	101	3 Kg	15 Kg									
	102	6 Kg	30 Kg	-								
	201	3 Kg	30 Kg									
	202	6 Kg	60 Kg	-	10'		 62/65°C					

Inserire la sonda nella parte più grossa vicino alla lisca centrale. Teglia liscia in acciaio.

PESCAO Y MARISCO / C 13..18

L

M

T

C 13 SCAMPI AL FORNO (Grassi 8/12)



20

061	15 pz	45 pz	10'
101	15 pz	75 pz	
102	35 pz	175 pz	12'
201	15 pz	150 pz	
202	35 pz	350 pz	15'



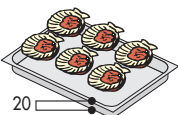
240°C



40%

Preriscaldare a 280 °C per il pieno carico condire con sale e olio prima di cuocere. Teglia liscia in acciaio.

C 14 CAPESANTE GRATINATE



20

061	15 pz	90 pz	15'
101	15 pz	150 pz	
102	35 pz	350 pz	20'
201	15 pz	300 pz	
202	35 pz	700 pz	25'



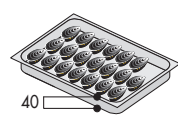
190/210°C



30%

Teglia liscia in acciaio.

C 15 MOLLUSCHI (Cozze - Vongole)



40

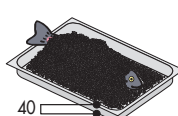
061	2 Kg	6 Kg	10'/15'
101	2 Kg	10 Kg	
102	4 Kg	20 Kg	10'/15'
201	2 Kg	20 Kg	
202	4 Kg	40 Kg	10'/15'



100°C

Aggiungere a crudo l'eventuale condimento o vino. Teglia liscia in acciaio.

C 16 PESCE AL SALE (Intero, 3 Kg)



40

061	1 pz	3 pz	-
101	1 pz	5 pz	
102	2 pz	10 pz	-
201	1 pz	10 pz	
202	2 pz	20 pz	-



150°C



30%



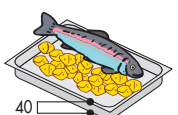
175°C



65°C

Non squamare il pesce e appoggiarlo su un letto di sale grosso, inserire la sonda e coprire di sale. Teglia liscia in acciaio.

C 17 ORATE CON PATATE AL FORNO



40

061	8-10 pz	24-30 pz	20'
101	8-10 pz	40-50 pz	
102	16-20 pz	80-100 pz	20'/25'
201	8-10 pz	80-100 pz	
202	16-20 pz	160-200 pz	25'/30'



180°C



50%



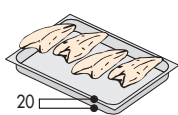
200°C



20%

Per orate da 300 gr tagliare le patate dello spessore di 6 mm circa. Preriscaldare a 250 °C per pieno carico. Teglia liscia in acciaio.

C 18 FILETTI DI PLATESSA



20

061	7 pz	42 pz	10'
101	7 pz	70 pz	
102	14 pz	140 pz	15'
201	7 pz	140 pz	
202	14 pz	280 pz	20'



220°C



20%

Condire con olio sale e varie. Preriscaldare il forno a 260 °C. Teglia liscia in acciaio.

L

M

T

C 19 TERRINA DI PESCE

	061	3 pz	9 pz	12'/15'	 75°C
	101	3 pz	15 pz		
	102	6 pz	30 pz	15'/18'	
	201	3 pz	60 pz		
	202	6 pz	120 pz	18'/22'	

**62/65°C**

Cottura sottovuoto. Teglia forata in acciaio.

C 20 TRANCI O TRECCE DI SALMONE

	061	15 pz	90 pz	5'/10'	 62/65°C	 130°C	 50%
	101	15 pz	150 pz				
	102	35 pz	350 pz	5'/10'			
	201	15 pz	300 pz				
	202	35 pz	700 pz	5'/10'			

Condire prima di cuocere. Il tempo di cottura è proporzionato alla pezzatura. Teglia liscia in acciaio.

C 21 TROTE AL FORNO

 20	061	8-10 pz	30 pz	15'	 62/65°C	 190°C	 30%
	101	8-10 pz	50 pz				
	102	16-20 pz	100 pz	15'/20'			
	201	8-10 pz	100 pz				
	202	16-20 pz	200 pz	20'/25'			

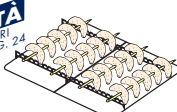
Preriscaldare a 270 °C per il pieno carico, condire e ungere leggermente d'olio. Teglia liscia in acciaio.

C 22 BASTONCINI DI PESCE (Surgelati)

	061	40 pz	240 pz	20'	 200/220°C	 20%	
	101	40 pz	400 pz				
	102	100 pz	1000 pz	20'/25'			
	201	40 pz	800 pz				
	202	100 pz	2000 pz	25'/30'			

Preriscaldare a 270 °C per il pieno carico, condire e ungere leggermente d'olio. Teglia in alluminio teflonato.

C 23 SPIEDINO DI MAZZANCOLLE

NOVITA ACCESSORI ESCLUSIVI PAG. 24 	061	10 pz	60 pz	7'	 220°C  Aperto
	101	10 pz	100 pz		
	102	20 pz	200 pz	7'	
	201	10 pz	200 pz		
	202	20 pz	400 pz	11'	

Preriscaldare a 280 °C per il pieno carico, condire e ungere leggermente d'olio. Griglia speciale in acciaio per cottura spiedini.

C 24 FILETTO DI PASSERA DI MARE

 20	061	10 pz	60 pz	10'	 220°C
	101	10 pz	100 pz		
	102	20 pz	200 pz	15'	
	201	10 pz	200 pz		
	202	20 pz	400 pz	20'	

Preriscaldare a 240 °C.

Oliare leggermente il filetto impanato o infarinato, cuocere con la parte chiara verso l'alto. Teglia in alluminio teflonato.

Condire interno ed esterno, infarinare, oliare leggermente. Teglia liscia in acciaio.

CARNI



RICETTARIO CARNI / D 1..6

L

M

T

D 1 PEPERONI RIPIENI DI CARNE

	061	15 pz	90 pz	30'				
	101	15 pz	150 pz					
	102	30 pz	300 pz	40'				
	201	15 pz	300 pz					
	202	30 pz	600 pz					

Preriscaldare a 200 °C per il pieno carico. Sistemare i peperoni capovolti. Teglia liscia in acciaio.

D 2 OSSOBUCO ALLA MILANESE

	061	15 pz	45 pz	1 ^h 30'		
	101	15 pz	75 pz			
	102	30 pz	150 pz	1 ^h 40'		
	201	15 pz	150 pz			
	202	30 pz	300 pz	1 ^h 50'		

Preriscaldare a 180 °C per il pieno carico, si consiglia di coprire il prodotto con coperchio o con teglia. Teglia liscia in acciaio.

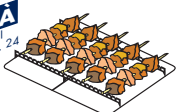
D 3 ROTOLO DI VITELLO (2 kg)

	061	8 Kg	24 Kg	-								
	101	8 Kg	40 Kg									
	102	16 Kg	80 Kg	-								
	201	8 Kg	80 Kg									
	202	16 Kg	160 Kg	-	155°C 40%		165°C 20%					

Preriscaldare a 180 °C per il pieno carico, si consiglia di marinare la carne prima della cottura. Griglia in acciaio su teglia.

D 4 SPIEDINI DI CARNE MISTA

NOVITA
ACCESSORI
ESCLUSIVI PAG. 24

	061	15 pz	45 pz	20'		
	101	15 pz	75 pz			
	102	30 pz	200 pz	25'		
	201	15 pz	150 pz			
	202	30 pz	400 pz	30'		

Preriscaldare a 250 °C per il pieno carico, condire leggermente la carne prima della cottura. Griglia speciale in acciaio per cottura spiedini.

D 5 ANATRA ARROSTA

	061	3 pz	9 pz	1 ^h /1 ^h 30'								
	101	3 pz	15 pz									
	102	6 pz	30 pz	1 ^h /1 ^h 30'								
	201	3 pz	30 pz									
	202	6 pz	60 pz	1 ^h /1 ^h 30'			140/150°C 50%		160/170°C	Aperto		

Preriscaldare a 190 °C per il pieno carico, condire leggermente e lardellare prima della cottura. Griglia in acciaio su teglia.

D 6 ARISTA DI MAIALE

	061	6 Kg	18 Kg	-						
	101	6 Kg	30 Kg							
	102	12 Kg	60 Kg							
	201	6 Kg	60 Kg							
	202	12 Kg	120 Kg							
						140/150°C	20%		160/170°C	10%

Preriscaldare a 190 °C per il pieno carico, condire leggermente o lardellare prima della cottura. Griglia in acciaio su teglia.

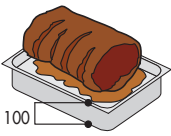
RICETTARIO CARNI / D 7.11

L

M

T

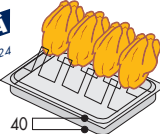
D 7 BRASATO DI MANZO

	061	6 Kg	12 Kg	-	 	 
	101	6 Kg	18 Kg	-		
	102	12 Kg	36 Kg	-	200/220°C 30%	150°C 60%
	201	6 Kg	36 Kg	-		
	202	12 Kg	72 Kg	-	10'	80°C

Preriscaldare a 260 °C per il pieno carico. 1°ciclo rosolatura carne e fondo. 2°ciclo dopo aver aggiunto il vino coprire. Teglia liscia in acciaio.

D 8 POLLO ARROSTO (1 - 1,2 kg circa)

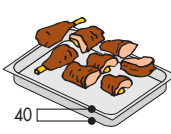
NOVITÀ
ACCESSORI
ESCLUSIVI PAG. 24

	061	8 pz	16 pz	50'/1 ^h 10'	 	150°C 60%
	101	8 pz	24 pz	50'/1 ^h 10'		
	102	16 pz	48 pz	50'/1 ^h 10'		12'
	201	8 pz	48 pz	50'/1 ^h 10'		
	202	16 pz	96 pz	50'/1 ^h 10'		

 	 	 	 
160°C 50%	170°C 30%	185°C 10%	200°C Aperto
12'	12'	12'	6/12'

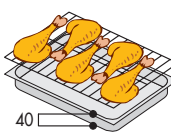
Marinare precedentemente i polli. Preriscaldare a 190 °C per il pieno carico e inserire una teglia per la raccolta dei grassi. Griglia per polli, in acciaio.

D 9 CONIGLIO AL FORNO (Tagliato in ottavi)

	061	3 Kg	9 Kg	45'	 	 
	101	3 Kg	15 Kg	45'		
	102	7 Kg	35 Kg	50'	140/150°C 60%	170°C 40%
	201	3 Kg	30 Kg	50'		
	202	17 Kg	70 Kg	60'	30'	

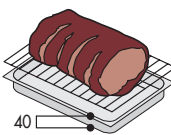
Preriscaldare a 190 °C per il pieno carico, condire leggermente. Teglia liscia in acciaio.

D 10 COSCE DI POLLO ARROSTE (250 gr.)

	061	10 pz	60 pz	25'	 	 
	101	10 pz	100 pz	25'		
	102	20 pz	200 pz	30'	180°C 40%	200°C Aperto
	201	10 pz	200 pz	30'		
	202	20 pz	400 pz	35'	20'	

Marinare precedentemente le cosce. Preriscaldare a 240 °C per il pieno carico. Inserire una teglia per la raccolta dei grassi. Griglia in acciaio su teglia.

D 11 ARROSTO DI VITELLO AL FORNO

	061	6 Kg	18 Kg	-	 	 
	101	6 Kg	30 Kg	-		
	102	12 Kg	60 Kg	-	140°C Chiuso	160°C 45%
	201	6 Kg	60 Kg	-		
	202	12 Kg	120 Kg	-	40°C	70°C

Condire con spezie a piacere, lardellare. Preriscaldare a 170 °C per il pieno carico. Griglia in acciaio su teglia.

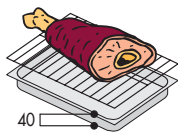
RICETTARIO CARNI / D 12..16

L

M

T

D 12 STINCO DI MAIALE AL FORNO (Intero)



40

061	6 pz	18 pz	
101	6 pz	30 pz	
102	12 pz	60 pz	
201	6 pz	60 pz	
202	12 pz	120 pz	

1^h/1^h 30'

1^h/1^h 30'

1^h/1^h 30'



100°C

150/170°C

60%

180/190°C Aperto

5'

45'

Condire con spezie a piacere. Se con cotica inciderla prima della cottura. Griglia in acciaio su teglia.

D 13 COSCIA D'AGNELLO



40

061	2 pz	4 pz	
101	2 pz	6 pz	
102	4 pz	12 pz	
201	2 pz	12 pz	
202	4 pz	24 pz	

-

-

-

50°C



120°C

40%



130°C

30%

55/60°C



140°C

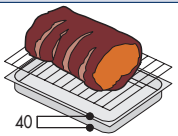
20%

75°C

Finitura
medium

Marinare prima della cottura. Teglia liscia in acciaio.

D 14 ROAST-BEEF ALL'INGLESE



40

061	6 Kg	18 Kg	
101	6 Kg	30 Kg	
102	12 Kg	60 Kg	
201	6 Kg	60 Kg	
202	12 Kg	120 Kg	

1^h 10'

1^h 20'

1^h 40'



230°C

Aperto

140°C

Aperto

10'

52°C

Condire a piacere. Preriscaldare a 260 °C per il pieno carico. Griglia in acciaio su teglia.

D 15 FILETTO WELLINGTON



40

061	6 pz	18 pz	
101	6 pz	30 pz	
102	12 pz	60 pz	
201	6 pz	60 pz	
202	12 pz	120 pz	

50'/1^h 10'

50'/1^h 10'

50'/1^h 10'



160/185°C

Aperto

50/55°C

Rosolare il filetto prima di rivestirlo e spennellare la pasta sfoglia con l'uovo prima della cottura. Teglia liscia in acciaio.

D 16 HAMBURGER



20

061	15 pz	90 pz	
101	15 pz	150 pz	
102	30 pz	300 pz	
201	15 pz	300 pz	
202	30 pz	600 pz	

15'/20'

15'/20'

15'/20'



200/230°C

10%

Preriscaldare il forno a 270 °C per il pieno carico. Teglia liscia in acciaio.

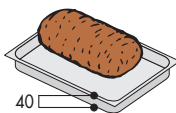
RICETTARIO CARNI / D 17..22

L

M

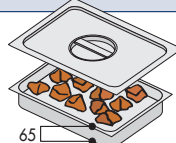
T

D 17 POLPETTONE

	061	6 Kg	18 Kg	-				
	101	6 Kg	30 Kg	-				
	102	12 Kg	60 Kg	-	150°C	40%	170°C	10%
	201	6 Kg	60 Kg	-				
	202	12 Kg	120 Kg	-				
40						15'		73/75°C

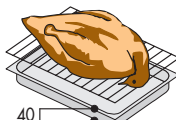
Preriscaldare il forno a 190 °C per il pieno carico. Teglia smaltata.

D 18 GOULASCH

	061	3,5 Kg	10,5 Kg	1 h 30'				
	101	3,5 Kg	17,5 Kg	1 h 30'				
	102	8 Kg	40 Kg	1 h 30'/2 h	180°C	Aperto	150°C	60%
	201	3,5 Kg	35 Kg	1 h 30'/2 h				
	202	8 Kg	80 Kg	1 h 30'/2 h				
65						10'		

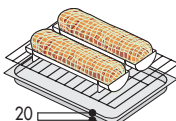
Dopo aver rosolato soffritto e carne a convezione 180 °C, coprire con il coperchio. Teglia liscia in acciaio.

D 19 FAGIANO ARROSTO

	061	6 pz	18 pz	30' / 40'				
	101	6 pz	30 pz	30' / 40'				
	102	12 pz	60 pz	30' / 40'	160/170°C	40%	190°C	Aperto
	201	6 pz	60 pz	30' / 40'				
	202	12 pz	120 pz	30' / 40'				
40						35'		

Preriscaldare a 250 °C per il pieno carico, condire a piacere o lardellare. Griglia in acciaio su teglia.

D 20 TERRINA DI SELVAGGINA

	061	7 Kg	21 Kg	-				
	101	7 Kg	35 Kg	-				
	102	14 Kg	70 Kg	-				
	201	7 Kg	70 Kg	-				
	202	14 Kg	140 Kg	-				
20							85/90°C	
						70/72°C		

Appoggiare gli stampi su griglia. Cottura a vapore mirato.

D 21 FESA DI TACCHINO

	061	7 Kg	21 Kg	-				
	101	7 Kg	35 Kg	-				
	102	14 Kg	70 Kg	-	140°C	50%	165°C	10%
	201	7 Kg	70 Kg	-				
	202	14 Kg	140 Kg	-				
40						50'		65/68°C

Per ottenere una colorazione più uniforme è consigliata la cottura su griglia dopo la marinatura. Griglia in acciaio su teglia.

D 22 COSTATA

NOVITÀ
ACCESSORI
ESCLUSIVI PAG. 24

	061	6 pz	36 pz	8' / 12'			230°C	Aperto
	101	6 pz	60 pz	8' / 12'				
	102	12 pz	120 pz	8' / 12'				
	201	6 pz	120 pz	8' / 12'				
	202	12 pz	240 pz	8' / 12'				

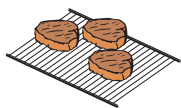
Preriscaldare a 300 °C anche le griglie, ungere leggermente la carne e infornare rapidamente. Griglia speciale in alluminio per carni.

L

M

T

D 23 FILETTO

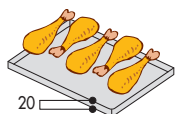


061	12 pz	72 pz	8'/12'
101	12 pz	120 pz	
102	24 pz	240 pz	8'/12'
201	12 pz	240 pz	
202	24 pz	480 pz	8'/12'

230°C	Aperto
	48/57°C

Preriscaldare a 300 °C anche le griglie, ungere leggermente la carne e informare rapidamente. Il tempo di cottura varia in base allo spessore e alla cottura interna desiderata (al sangue, medio, o ben cotto). Griglia speciale in alluminio per carni.

D 24 POLLO FRITTO



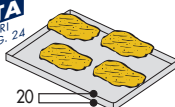
061	15 pz	90 pz	15'/22'
101	15 pz	150 pz	
102	30 pz	300 pz	15'/22'
201	15 pz	300 pz	
202	30 pz	600 pz	15'/22'

185°C	10%	

Spellare il pollo e salarlo, passarli rispettivamente nella farina/uovo/pangrattato. Spruzzare d'olio il fondo della teglia e il prodotto. Teglia in alluminio teflonato.

D 25 COTOLETTA ALLA MILANESE

NOVITÀ
ACCESSORI
ESCLUSIVI PAG. 24

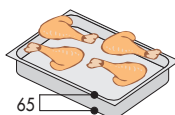


061	10 pz	60 pz	8'/12'
101	10 pz	100 pz	
102	20 pz	200 pz	8'/12'
201	10 pz	200 pz	
202	20 pz	400 pz	8'/12'

190°C	10%

Dopo averle battute, passarle rispettivamente nella farina/uovo/pangrattato. Spruzzare d'olio il fondo della teglia e il prodotto. Teglia in alluminio teflonato.

D 26 COSCIA DI TACCHINO



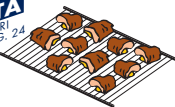
061	4 pz	12 pz	-
101	4 pz	20 pz	
102	8 pz	40 pz	-
201	4 pz	40 pz	
202	8 pz	80 pz	-

140*160°C	40/50%	
	75°C	

Condire il prodotto fresco, soffriggere con verdure, sfumare con vino bianco e continuare la cottura. Teglia liscia in acciaio

D 27 COSTICINE DI MAIALE ALLA GRIGLIA

NOVITÀ
ACCESSORI
ESCLUSIVI PAG. 24



061	1,5 Kg	9 Kg	-
101	1,5 Kg	15 Kg	
102	3 Kg	30 Kg	-
201	1,5 Kg	30 Kg	
202	3 Kg	60 Kg	-

160°C	40%	180°C	20%	
	15'		10/15'	

Condire o marinare, tagliare in pezzi uguali. Griglia speciale in alluminio per carni.

CONTORNI

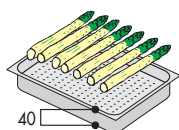


L

M

T

E 1 ASPARAGI AL VAPORE (Freschi o surgelati)



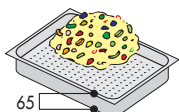
061	2 Kg	12 Kg	10' / 20'
101	2 Kg	20 Kg	
102	4 Kg	40 Kg	10' / 20'
201	2 Kg	40 Kg	
202	4 Kg	80 Kg	10' / 20'



100°

Se bagnati con soluzione salina, utilizzare teglie non forate. Se freschi, qualche minuto in più di cottura. Il tempo è determinato dalla pezzatura. Teglia forata in acciaio.

E 2 INSALATA RUSSA (Surgelata)



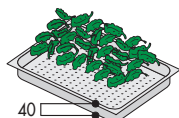
061	4 Kg	12 Kg	15'
101	4 Kg	20 Kg	
102	8 Kg	40 Kg	15'
201	4 Kg	40 Kg	
202	8 Kg	80 Kg	15'



100°

Per il pieno carico preriscaldare a 130 °C e utilizzare il vapore rapido. Teglia forata in acciaio.

E 3 SPINACI AL VAPORE (Freschi)



061	2 Kg	6 Kg	10'
101	2 Kg	10 Kg	
102	4 Kg	20 Kg	12'
201	2 Kg	20 Kg	
202	4 Kg	40 Kg	15'

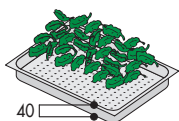


85°



Utilizzare la bassa velocità per evitare che le foglie si spostino. Teglia forata in acciaio.

E 4 SPINACI AL VAPORE (Surgelati)



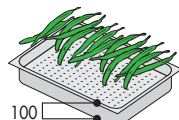
061	2,5 Kg	15 Kg	20'
101	2,5 Kg	25 Kg	
102	5 Kg	60 Kg	25'
201	2,5 Kg	50 Kg	
202	5 Kg	120 Kg	35'



100°

Si consiglia almeno un parziale scongelamento prima della cottura. Per il pieno carico utilizzare il vapore rapido (110° - 130 °C). Teglia forata in acciaio.

E 5 FAGIOLINI AL VAPORE (Surgelati)



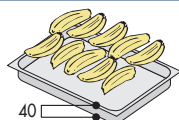
061	5 Kg	15 Kg	18' / 20'
101	5 Kg	25 Kg	
102	10 Kg	50 Kg	20' / 22'
201	5 Kg	50 Kg	
202	10 Kg	100 Kg	22' / 25'



100°

Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico e utilizzare il vapore rapido (110° - 130 °C). Teglia forata in acciaio.

E 6 FINOCCHI GRATINATI



061	2,5 Kg	7,5 Kg	15'
101	2,5 Kg	12,5 Kg	
102	5 Kg	27,5 Kg	15'
201	2,5 Kg	25 Kg	
202	5 Kg	55 Kg	20'



180/190°

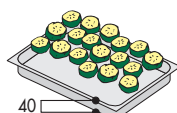


10%

Cuocere prima a vapore, completare con besciamella e parmigiano e successivamente gratinare. Teglia liscia in acciaio.

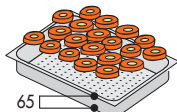
L M T

E 7 ZUCCHINE TRIFOLATE

 40	061	2 Kg	12 Kg	25'	 180/200°C  Aperto	
	101	2 Kg	20 Kg			
	102	5 Kg	50 Kg	30'		
	201	2 Kg	40 Kg			
	202	5 Kg	100 Kg	35'		

Condire con sale aglio olio d'oliva. Preriscaldare a 250 °C per il pieno carico, girare con la spatola. Teglia liscia in acciaio.

E 8 CAROTE A FETTE AL VAPORE (Surgelate)

 65	061	5 Kg	15 Kg	18'	 100°C	
	101	5 Kg	25 Kg			
	102	11 Kg	55 Kg	20/30'		
	201	5 Kg	50 Kg			
	202	11 Kg	110 Kg	30/40'		

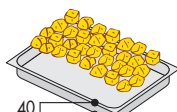
Per il pieno carico preriscaldare a 130 °C e utilizzare il vapore rapido. Teglia forata in acciaio.

E 9 PATATE AL VAPORE (Fresche)

	061	4 Kg	24 Kg	20'	 100°C	
	101	4 Kg	40 Kg			
	102	8 Kg	80 Kg	25'		
	201	4 Kg	80 Kg			
	202	8 Kg	160 Kg	30'		

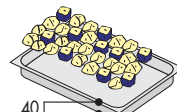
Per il pieno carico preriscaldare a 130 °C. Il tempo di cottura varia a seconda della pezzatura. Teglia forata in acciaio.

E 10 PATATE AL FORNO (Fresche)

 40	061	2,5 Kg	15 Kg	25/30'	 +  165°C	 70%	 180°C	 Aperto	
	101	2,5 Kg	25 Kg						
	102	5,5 Kg	55 Kg	25/30'					
	201	2,5 Kg	50 Kg						
	202	5,5 Kg	110 Kg	30/40'					

Condire e mescolare prima di infornare, per il pieno carico preriscaldare a 210 °C. Teglia smaltata.

E 11 MELANZANE AL FUNGHETTO

 40 	061	2,2 Kg	13,2 Kg	25'	 +  170°C	 40%	 180°C	 Aperto	
	101	2,2 Kg	22 Kg						
	102	5 Kg	50 Kg	30'					
	201	2,2 Kg	44 Kg						
	202	5 Kg	100 Kg	40'					10'

Preriscaldare a 220 °C per il pieno carico, condire a piacere e mescolare prima e durante la cottura. Teglia smaltata.

E 12 CHAMPIGNON TRIFOLATI

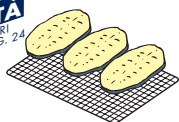
 40 	061	2 Kg	12 Kg	25'	 100°C	 +  160°C	 40%
	101	2 Kg	20 Kg				
	102	4 Kg	40 Kg	30'			
	201	2 Kg	40 Kg				
	202	4 Kg	80 Kg	40'			

Scottare a vapore. Preriscaldare a 220 °C per il pieno carico, trasferire in un'altra teglia, condire a piacere e mescolare prima di infornare. Teglia smaltata.

L
M
T
E 13

MELANZANE ALLA GRIGLIA

NOVITÀ
ACCESSORI
ESCLUSIVI PAG. 24



061	0,5 Kg	3 Kg	8'/10'
101	0,5 Kg	5 Kg	
102	1 Kg	10 Kg	10'/12'
201	0,5 Kg	10 Kg	
202	1 Kg	20 Kg	10'/12'



230/250°C 20%

Ungere leggermente le melanzane. Griglia speciale in acciaio per verdure.

E 14

PEPERONATA (Fresca)



061	2 Kg	12 Kg	25'/30'
101	2 Kg	20 Kg	
102	5 Kg	50 Kg	25'/30'
201	2 Kg	40 Kg	
202	5 Kg	100 Kg	25'/30'



170°C



30%



180°C

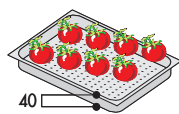


Aperto

Condire tutto a freddo. Preriscaldare a 220 °C per il pieno carico. Teglia smaltata.

E 15

POMODORI (Da spellare)



061	20 Kg	120 Kg	2'
101	20 Kg	150 Kg	
102	40 Kg	400 Kg	2'/3'
201	20 Kg	400 Kg	
202	40 Kg	800 Kg	3'/5'

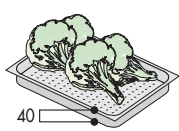


100°C

Incidere il pomodoro. Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Teglia forata in acciaio.

E 16

CAVOLFIORI AL VAPORE (Freschi o surgelati)



061	2,5 Kg	15 Kg	15'/20'
101	2,5 Kg	25 Kg	
102	5,5 Kg	55 Kg	15'/20'
201	2,5 Kg	50 Kg	
202	5,5 Kg	110 Kg	20'/25'



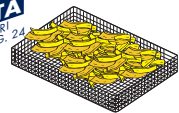
100°C

Tagliare le verdure da crudo per abbreviare i tempi di cottura. Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Se surgelati usare il vapore rapido. Teglia forata in acciaio.

E 17

PATATE FRITTE (Surgelate)

NOVITÀ
ACCESSORI
ESCLUSIVI PAG. 24



061	2 Kg	12 Kg	15'/20'
101	2 Kg	20 Kg	
102	4 Kg	40 Kg	15'/20'
201	2 Kg	40 Kg	
202	4 Kg	80 Kg	20'/25'



190°C



30%



190°C

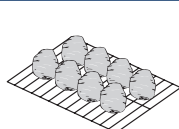


Aperto

Preriscaldare per il pieno carico a 220 °C. Cestello in rete per prefritti in acciaio.

E 18

PATATE AL CARTOCCIO



061	2 Kg	12 Kg	30'/50'
101	2 Kg	20 Kg	
102	4 Kg	40 Kg	30'/50'
201	2 Kg	40 Kg	
202	4 Kg	80 Kg	30'/50'



180/190°C



Chiuso

Avvolgere le patate nella carta stagnola. Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza delle patate. Sonda al cuore 92° - 94 °C. Griglia in acciaio.

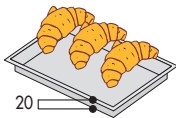
DESSERT



RICETTARIO DESSERT / F 1..6

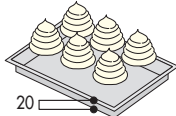
L
M
T

F1 CROISSANT

	061	9 pz	54 pz	15'/20'	 160°C	 20%	 160/170°C	 Aperto				
	101	9 pz	90 pz									
	102	18 pz	180 pz	15'/20'								
	201	9 pz	180 pz									
	202	18 pz	360 pz	15'/20'								
						4'						

Teglie in alluminio. Preriscaldare a 200 °C per il pieno carico.

F2 MERINGHE (Fresche)

	061	30 pz	150 pz	2/3 ^h	 90°C		 Aperto			
	101	30 pz	300 pz							
	102	66 pz	660 pz	2/3 ^h						
	201	30 pz	600 pz							
	202	66 pz	1320 pz	3 ^h						

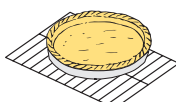
Usare la bassa velocità. Preriscaldare a 120 °C per un pieno carico. Teglia in alluminio.

F3 PANE DI PICCOLA PEZZATURA (Fresco)

 20	061	30 pz	150 pz	15'/20'	 165°C	 40%	 170/180°C	 Aperto				
	101	30 pz	300 pz									
	102	66 pz	660 pz	15'/20'								
	201	30 pz	600 pz									
	202	66 pz	1360 pz	20'/25'					2'			

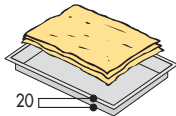
Preriscaldare a 230 °C per un pieno carico. Stimolare la lievitazione con il primo ciclo. Teglia in alluminio.

F4 CROSTATA DI PASTA FROLLA RIPIENA

	061	1,2 Kg	7,2 Kg	20'/30'	 160/170°C	 Aperto		
	101	1,2 Kg	12 Kg					
	102	2,6 Kg	26 Kg	20'/30'				
	201	1,2 Kg	24 Kg					
	202	2,6 Kg	52 Kg	20'/30'				

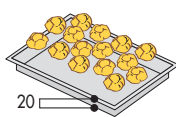
Preriscaldare a 200 °C per un pieno carico. Griglia in acciaio.

F5 PASTA SFOGLIA (Fresca, spessore 2-3 mm)

	061	0,5 Kg	6 x 1/1 GN	20'	 180°C	 10%	 Aperto			
	101	0,5 Kg	10 x 1/1 GN							
	102	1 Kg	10 x 2/1 GN	20'						
	201	0,5 Kg	20 x 1/1 GN							
	202	1 Kg	20 x 2/1 GN	20'						

Spennellare con uovo. Preriscaldare a 230 °C per un pieno carico. Teglia in alluminio.

F6 BIGNE' NORMALI (Freschi)

	061	15/30 pz	90/180 pz	15'/20'	 160°C	 170°C		 Aperto				
	101	15/30 pz	150/300 pz									
	102	30/60 pz	300/600 pz	15'/20'								
	201	15/30 pz	300/600 pz									
	202	30/60 pz	600/1200 pz	20'/25'								
						5'						

Preriscaldare a 200 °C per un pieno carico. Usare la bassa velocità. Teglia in alluminio.

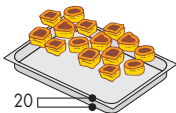
RICETTARIO DESSERT / F 7..12

L

M

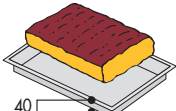
T

F 7 VOL AU VENT (Surgelati)

	061	24 pz	144 pz	20'	 180°C		 Aperto
	101	24 pz	240 pz				
	102	48 pz	480 pz	20'			
	201	24 pz	480 pz				
	202	48 pz	960 pz	20'			

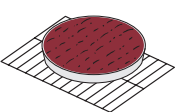
Preriscaldare a 200 °C per un pieno carico. Usare la bassa velocità se di piccola pezzatura. Teglia in alluminio.

F 8 PAN DI SPAGNA

	061	1,2 Kg	7,2 Kg	30'/40'	  150°C	 160/170°C	 Aperto	
	101	1,2 Kg	12 Kg					
	102	2,5 Kg	25 Kg	30'/40'				
	201	1,2 Kg	24 Kg					
	202	2,5 Kg	50 Kg	30'/40'				

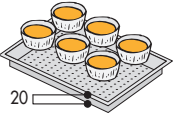
Preriscaldare a 200 °C per un pieno carico. Utilizzare la bassa velocità per i primi minuti. Teglia in alluminio.

F 9 PAN DI SPAGNA (Tortiera diametro 26 cm)

	061	2 pz	6 pz	30'/35'	   160°C Chiuso	  170°C Aperto	
	101	2 pz	10 pz				
	102	4 pz	20 pz	30'/35'			
	201	2 pz	20 pz				
	202	4 pz	40 pz	30'/35'			

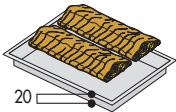
Preriscaldare a 200 °C per un pieno carico. Utilizzare la bassa velocità nel primo ciclo. Griglia in acciaio

F 10 CREME CARAMEL (In coppetta monoporzione)

	061	18 pz	108 pz	40'	 85°C
	101	18 pz	180 pz		
	102	40 pz	400 pz	40'	
	201	18 pz	360 pz		
	202	40 pz	800 pz	40'	

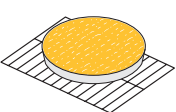
Preriscaldare a 130 °C per un pieno carico. Per il caramello mettere i cucchiaini di zucchero semolato nella coppetta vuota e caramellarlo in misto a 195 °C per 8 - 10 minuti. Teglia forata in acciaio.

F 11 STRUDEL DI MELE (Fresco)

	061	2 pz	6 pz	30'	 170°C	 180°C	 Aperto	
	101	2 pz	10 pz					
	102	4 pz	20 pz	30'				
	201	2 pz	20 pz					
	202	4 pz	40 pz	30'				

Prima di cuocere spennare con uovo. Preriscaldare a 220 °C per il pieno carico. Teglia in alluminio.

F 12 TORTA MARGHERITA/PARADISO (Tortiera diametro 26 cm)

	061	2 pz	6 pz	30'/35'	  150°C	  170°C Aperto
	101	2 pz	10 pz			
	102	4 pz	20 pz	30'/35'		
	201	2 pz	20 pz			
	202	4 pz	40 pz	30'/35'		

Preriscaldare a 200 °C per un pieno carico. Utilizzare la bassa velocità nel primo ciclo. Griglia in acciaio.

Preriscaldare a 200 °C per un pieno carico. Utilizzare la bassa velocità nel primo ciclo. Teglia in alluminio.

Preriscaldare a 200 °C per un pieno carico. Utilizzare la bassa velocità nel primo ciclo. Teglia in alluminio.

Sbucciarle e tagliarle nella forma desiderata, aggiungere zucchero e porto e confezionare sottovuoto. Griglia in acciaio.

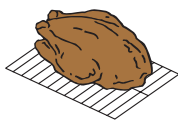
COTTURE PARTICOLARI



RICETTARIO COTTURE PARTICOLARI / G 1..6

L
M
T

G 1 TACCHINO (Lenta cottura)



061	1 pz	2 pz
101	1 pz	3 pz
102	2 pz	6 pz
201	1 pz	6 pz
202	2 pz	12 pz



120/130°C

30%

55°C

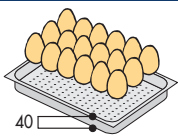
170°C

10%

65/68°C

Condire leggermente. Preriscaldare a 160 °C per il pieno carico. Glassare durante la cottura. Griglia in acciaio.

G 2 UOVA SODE



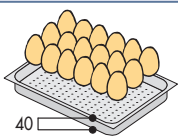
061	60 pz	180 pz	10'/15'
101	60 pz	300 pz	10'/15'
102	130 pz	650 pz	10'/15'
201	60 pz	600 pz	10'/15'
202	130 pz	1300 pz	10'/15'



100°C

Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Teglia forata in acciaio.

G 3 UOVA ALLA COQUE



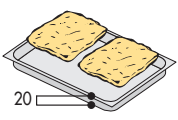
061	60 pz	180 pz	5'/9'
101	60 pz	300 pz	5'/9'
102	130 pz	650 pz	5'/9'
201	60 pz	600 pz	5'/9'
202	130 pz	1300 pz	5'/9'



100°C

Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Il tempo dovrà essere proporzionato alla grandezza delle uova. Teglia forata in acciaio.

G 4 CREPES



061	400 gr	2,4 Kg	5'/9'
101	400 gr	4 Kg	5'/9'
102	800 gr	8 Kg	5'/9'
201	400 gr	8 Kg	5'/9'
202	800 gr	16 Kg	5'/9'



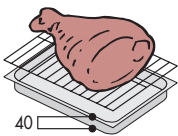
200/220°C



Aperto

Preriscaldare a 280 °C per il pieno carico. Ideale la teglia in alluminio teflonato.

G 5 COSCIA DI MAIALE (Lenta cottura)



061	1 pz	2 pz
101	1 pz	3 pz
102	2 pz	6 pz
201	1 pz	6 pz
202	2 pz	6 pz



100°C



120°C



20%



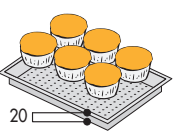
Finitura media

20'

68°C

Condire leggermente. Preriscaldare a 150 °C per il pieno carico. Glassare durante la cottura. Griglia in acciaio su teglia.

G 6 SOUFFLÉ (Vari gusti)



061	15 pz	45 pz	15'/20'
101	15 pz	75 pz	15'/20'
102	30 pz	150 pz	15'/20'
201	15 pz	150 pz	15'/20'
202	30 pz	300 pz	15'/20'



175°C



Imburrare gli stampi e sporcarli di pane o formaggio grattugiato, non aprire fino a cottura ultimata. Teglia forata in acciaio.

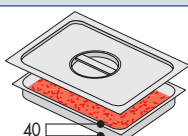
L M T

G 7 SALSA BOLOGNESE (Ragout di carne)

	061	8 Kg	24 Kg	2 ^h /2 ^h 30'		150°C	70%			
	101	8 Kg	40 Kg							
	102	16 Kg	80 Kg	2 ^h /2 ^h 30'						
	201	8 Kg	80 Kg							
	202	16 Kg	160 Kg	2 ^h /2 ^h 30'						

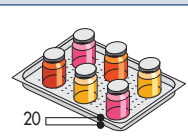
Soffritto di verdure e carne da realizzare a convezione 180 °C aggiungere pomodoro, coprire e brasare.
Teglia liscia in acciaio.

G 8 SALSA DI POMODORO

	061	4 Kg	24 Kg	1 ^h /1 ^h 30'		150°C	90%			
	101	4 Kg	40 Kg							
	102	8 Kg	80 Kg	1 ^h /1 ^h 30'						
	201	4 Kg	80 Kg							
	202	8 Kg	160 Kg	1 ^h /1 ^h 30'						

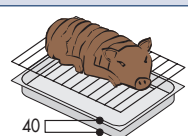
Soffritto di verdure da realizzare a convezione 180 °C aggiungere pomodoro, mescolare e brasare.
Teglia liscia in acciaio.

G 9 CONSERVE E CONFETTURE (In vaso di vetro da 200 gr.)

 20	061	15 pz	90 pz	30' / 40'	 100°C
	101	15 pz	150 pz		
	102	30 pz	300 pz	30' / 40'	
	201	15 pz	300 pz		
	202	30 pz	600 pz	30' / 40'	

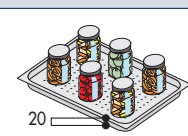
Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Verificare la resistenza del vetro. Teglia forata in acciaio.

G 10 MAIALINO (Lenta cottura)

	061	1 pz	2 pz		120°C	30%		170°C	20%		150°C	20%
	101	1 pz	3 pz									
	102	2 pz	6 pz		68/70°C							
	201	1 pz	6 pz									
	202	2 pz	12 pz									

Preriscaldare a 220 °C per il pieno carico. Glassare durante la cottura. Griglia in acciaio su teglia.

G 11 FRUTTA SCIROPATA (In vaso di vetro da 800 gr.)

 20	061	10 pz	30 pz	60'	 100°C
	101	10 pz	50 pz		
	102	20 pz	100 pz	60'	
	201	10 pz	100 pz		
	202	20 pz	200 pz	60'	

Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Verificare la resistenza del vetro. Teglia forata in acciaio.

G 12 FRITTATA

NOVITÀ
ACCESSORI
ESCLUSIVI PAG. 24

	061	1,2 lt	7,2 lt	10'/15'	 150°C	 Aperto	
	101	1,2 lt	12 lt				
	102	2,4 lt	24 lt	10'/15'			
	201	1,2 lt	24 lt				
	202	2,4 lt	48 lt	10'/15'			

Ungerle le teglie leggermente. Preriscaldare a 180 °C per il pieno carico.
Il tempo di cottura varia in base allo spessore del prodotto. Teglia in alluminio teflonato antiaderente.

RICETTARIO COTTURE PARTICOLARI / G 13..14

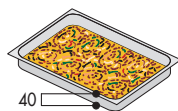
L

M

T

G 13

PAELLA



40

061	800 gr	2,4 Kg	18'/22'
101	800 gr	4 Kg	18'/22'
102	1,6 Kg	8 Kg	18'/22'
201	800 gr	8 Kg	18'/22'
202	1,6 Kg	16 Kg	18'/22'



170°C



20%



190°C



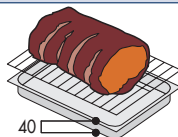
Aperto

15'

Aggiungere agli ingredienti a crudo il brodo nella giusta proporzione. Teglia in acciaio.

G 14

ROAST-BEEF (Lenta cottura)



40

061	6 Kg	18 Kg	-
101	6 Kg	30 Kg	-
102	12 Kg	60 Kg	-
201	6 Kg	60 Kg	-
202	12 Kg	120 Kg	-



230°C



Aperto



80°C



30%

10'

Bassa ventilazione

30'



75°C



Chiuso



30°C

Bassa ventilazione



70°C



Chiuso



40°C

Bassa ventilazione



65°C



Chiuso



45°C

Bassa ventilazione



58°C



53°C

Mantenimento secco

Preriscaldare a 240 °C. Griglia in acciaio su teglia.

RIMESSA IN TEMPERATURA



RICETTARIO RIMESSA IN TEMPERATURA SU TEGLIA / K 1..6

L
M
T

K 1 VERDURE AL VAPORE



061	Q.C.	Q.C.	8'/10'
101	Q.C.	Q.C.	
102	Q.C.	Q.C.	
201	Q.C.	Q.C.	8'/10'
202	Q.C.	Q.C.	


95°C

Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Teglia forata in acciaio.

K 2 VERDURE MISTE AL BURRO



061	Q.C.	Q.C.	8'/10'
101	Q.C.	Q.C.	
102	Q.C.	Q.C.	
201	Q.C.	Q.C.	8'/10'
202	Q.C.	Q.C.	


120°C

50%

Preriscaldare a 160 °C per il pieno carico. Teglia liscia in acciaio.

K 3 PESCE (Arrosto)



061	Q.C.	Q.C.	10'/12'
101	Q.C.	Q.C.	
102	Q.C.	Q.C.	
201	Q.C.	Q.C.	10'/12'
202	Q.C.	Q.C.	

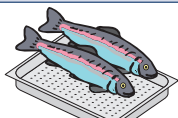

120°C

30%

65°C

Preriscaldare a 190 °C per il pieno carico. Porzionare per abbreviare il tempo. Teglia liscia in acciaio.

K 4 PESCE (Vapore)



061	Q.C.	Q.C.	7'/10'
101	Q.C.	Q.C.	
102	Q.C.	Q.C.	
201	Q.C.	Q.C.	7'/10'
202	Q.C.	Q.C.	


95°C

65°C

Preriscaldare a 120 °C per il pieno carico. Porzionare per abbreviare il tempo. Teglia forata in acciaio.

K 5 CARNE (Arrosto)



061	Q.C.	Q.C.	7'/10'
101	Q.C.	Q.C.	
102	Q.C.	Q.C.	
201	Q.C.	Q.C.	7'/10'
202	Q.C.	Q.C.	

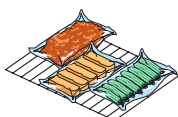

120°C

30%

65°C

Disporre le fette come da disegno, salare leggermente. Preriscaldare a 150 °C per il pieno carico. Teglia liscia in acciaio.

K 6 RIGENERAZIONE DI COTTURE SOTTOVUOTO



061	Q.C.	Q.C.	7'/10'
101	Q.C.	Q.C.	
102	Q.C.	Q.C.	
201	Q.C.	Q.C.	7'/10'
202	Q.C.	Q.C.	


75/95°C

65°C

Utilizzare la sonda ad ago e la guarnizione di tenuta per il controllo interno. Tempo/pezzatura variabile. Griglia in acciaio.

RICETTARIO RIMESSA IN TEMPERATURA SU TEGLIA / K 7..8

L

M

T

K 7

PASTA PRECOTTA



061	Q.C.	Q.C.	5'/7'
101	Q.C.	Q.C.	
102	Q.C.	Q.C.	
201	Q.C.	Q.C.	5'/7'
202	Q.C.	Q.C.	



100°C

Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Teglia liscia in acciaio.

K 8

SCALOPPE (in vari modi)



061	Q.C.	Q.C.	10'/15'
101	Q.C.	Q.C.	
102	Q.C.	Q.C.	
201	Q.C.	Q.C.	10'/15'
202	Q.C.	Q.C.	



+



120°C



50%

Preriscaldare a 200 °C per il pieno carico. Teglia liscia in acciaio.

L
M
T
K 9
PESCE CON PATATE

	061	-	-	5' / 8'	 125°C  30%
	101	-	-		
	102	-	-	5' / 8'	
	201	-	-		
	202	-	-	5' / 8'	

Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Piatto in porcellana.

K 10
PESCE CON VERDURE

	061	-	-	5' / 8'	 115°C  30%
	101	-	-		
	102	-	-	5' / 8'	
	201	-	-		
	202	-	-	5' / 8'	

Preriscaldare a 150 °C per il pieno carico. Piatto in porcellana.

K 11
CARNE DI VITELLO CON TRIS DI VERDURE AL VAPORE

	061	-	-	5' / 8'	 120°C 30%
	101	-	-		
	102	-	-	5' / 8'	
	201	-	-		
	202	-	-	5' / 8'	

Preriscaldare a 150 °C per il pieno carico. Piatto in porcellana.

K 12
PETTO DI POLLO AL VINO BIANCO CON PEPERONATA

	061	-	-	5' / 8'	 130°C  30%
	101	-	-		
	102	-	-	5' / 8'	
	201	-	-		
	202	-	-	5' / 8'	

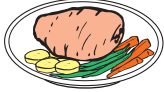
Preriscaldare a 130 °C per il pieno carico. Salsare la carne prima di servire. Piatto in porcellana.

K 13
TACCHINO CON PATATE AL FORNO

	061	-	-	5' / 8'	 130°C  30%
	101	-	-		
	102	-	-	5' / 8'	
	201	-	-		
	202	-	-	5' / 8'	

Preriscaldare a 150 °C per il pieno carico. Salsare la carne prima di servire. Piatto in porcellana.

K 14
ARISTA E VERDURA AL VAPORE

	061	-	-	5' / 8'	 120°C  30%	
	101	-	-			
	102	-	-	5' / 8'		
	201	-	-			
	202	-	-	5' / 8'		

Preriscaldare a 150 °C per il pieno carico. Salsare la carne prima di servire. Piatto in porcellana.

VARIE



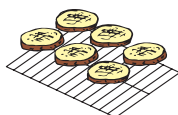
RICETTE VARIE / L 1..6

L

M

T

L1 BRUSCHETTA

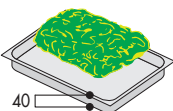


061	10 pz	60 pz	3'/7'
101	10 pz	100 pz	
102	24 pz	240 pz	3'/7'
201	10 pz	200 pz	
202	24 pz	480 pz	3'/7'



Preriscaldare a 250 °C per il pieno carico. Griglia in acciaio.

L2 SFORMATO DI VERDURE

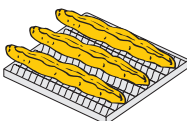


061	3 Kg	9 Kg	40'/50'
101	3 Kg	15 Kg	
102	7 Kg	35 Kg	40'/50'
201	3 Kg	30 Kg	
202	7 Kg	70 Kg	40'/50'



Preriscaldare a 200 °C per il pieno carico. Piatto in porcellana.

L3 BAGUETTES (Precotte surgelate)



061	3 pz	18 pz	18'/22'
101	3 pz	30 pz	
102	7 pz	70 pz	18'/22'
201	3 pz	60 pz	
202	7 pz	140 pz	18'/22'



Preriscaldare a 220 °C per il pieno carico. Non occorre scongelare. Teglia in alluminio sagomata 600x400.

L4 PIZZA TRANCIO (Surgelata)



061	2 pz	12 pz	10'/12'
101	2 pz	20 pz	
102	4 pz	40 pz	10'/12'
201	2 pz	40 pz	
202	4 pz	140 pz	10'/12'



Preriscaldare a 220 °C per il pieno carico. Non occorre scongelare. Teglia in alluminio.

L5 PIZZA TRANCIO FRESCA



061	1 pz	6 pz	20'/30'
101	1 pz	10 pz	
102	1 pz	10 pz	20'/30'
201	1 pz	20 pz	
202	1 pz	20 pz	20'/30'



Preriscaldare a 220 °C per il pieno carico. Dopo la lievitazione condire con solo pomodoro e precuocere la base per 10'. Aggiungere il resto degli ingredienti negli ultimi 5'/8'. Teglia in alluminio.

L6 PIZZA TONDA FRESCA (Necessaria piastra in alluminio 1/1GN o 600x400)



061	2 pz	6 pz	3'/5'
101	2 pz	10 pz	
102	-	-	3'/5'
201	2 pz	20 pz	
202	-	-	-



Preriscaldare a 285 °C le piastre per almeno 10', formare la classica pizza tonda, condirla con tutti gli ingredienti e infornare rapidamente con l'apposita pala. Piastra in alluminio ad accumulo di calore.

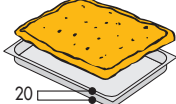
L M T

L7 PANE PUGLIESE FRESCO (pezzi da 1 kg)

	061	2 pz	6 pz	1 h	 	 	 
	101	2 pz	10 pz				
	102	4 pz	20 pz	1 h	180°C Aperto	160°C Chiuso	150°C Aperto
	201	2 pz	20 pz				
	202	4 pz	40 pz	1 h	10'	30'	

Preriscaldare a 230 °C per il pieno carico. Teglia in alluminio.

L8 FOCACCIA GENOVESE (impasto diretto)

	061	2 pz	6 pz	20'/30'	   
	101	2 pz	10 pz		
	102	4 pz	20 pz	20'/30'	170/180°C 30% 180°C Aperto
	201	2 pz	20 pz		
	202	4 pz	40 pz	20'/30'	5'

Preriscaldare a 240 °C per il pieno carico. Ungere abbondantemente la teglia e l'impasto.
Bucherellare la pasta prima di infornare. Teglia in alluminio.

COUPON

Desidero ricevere senza impegno, documentazione illustrata sulle attrezzature Lainox Cooking System. In particolare:

- ☐ Forni misti con boiler: **The Cube**
- ☐ Forni misti a vapore diretto: **The Mix**
- ☐ Abbattitori rapidi di temperatura: **The Chill**
- ☐ Sistemi di rimessa in temperatura e mantenimento: **The Hot**
- ☐ Sistemi organizzati per la banchettistica: **Banqueting** ^{ICS}
- ☐ Sistemi organizzati per la ristorazione: **Cook & Chill** ^{ICS}
- ☐ Accessori speciali per grigliare e friggere: **Multigrill** ^{ICS}

**Desidero partecipare ad un corso gratuito
sull'applicazione e l'uso delle nuove tecnologie LAINOX in cucina**

- ☐ Presso il rivenditore di zona a me più vicino
- ☐ Presso la cucina sperimentale in sede Lainox

Nome

Cognome

Ditta

Località CAP

Via n°

Tel Fax

e-mail

Rivenditore da cui è stata
acquistata l'apparecchiatura

Ai sensi dell'articolo 10, legge 675 '96 del 13/12/96, La informiamo che la Lainox-Ali SpA potrà utilizzare i dati da Lei forniti per sottoporre alla sua attenzione ulteriori proposte o informazioni commerciali e che presso la nostra società Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 13 della suddetta legge (cancellazione, modifica, aggiornamento, ecc.).

SPEDIRE VIA FAX ALLO 0438 912300

oppure via posta a: SERVIZIO CLIENTI

LAINOX ALI SpA

Via Schiaparelli, 15 - Z. I. San Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) ITALY
Tel. +39 0438 9110 - Fax +39 0438 912300 - Web: www.lainox.it - E-mail: lainox@lainox.it

NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



LAINOX ALI SpA - Via Schiaparelli 15, Z.I. San Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 91110 - Fax +39 0438 912300 - www.lainox.it - E-mail: lainox@lainox.it

