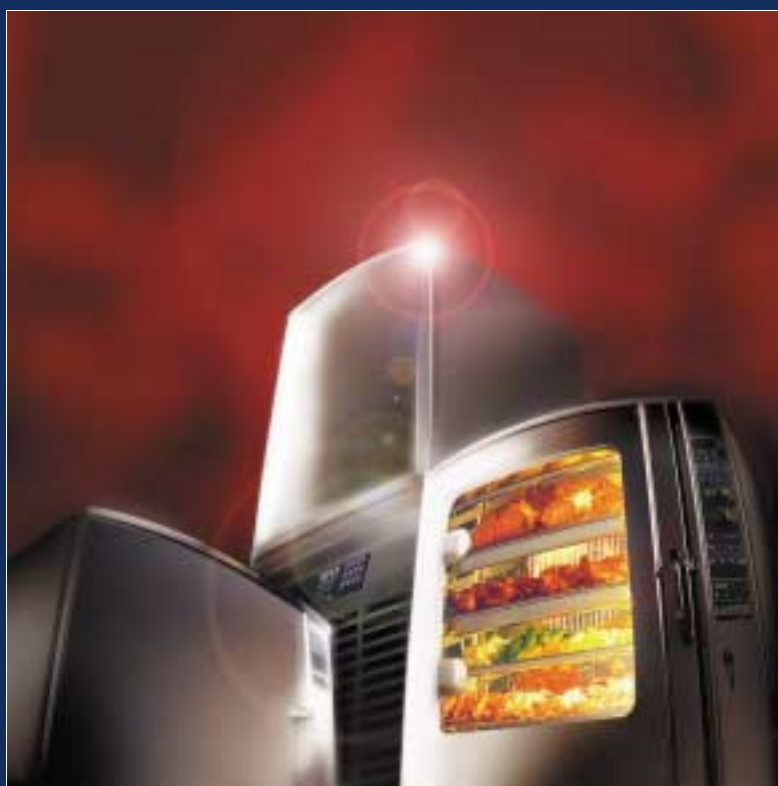


Regles generales de cuisson



LAINOX®

INDEX

INDEX GENERAL

Consideration	5
Convection / Air pulsé	6
Convection / Air Pulsé + Humidification	7
Vapeur	8
Vapeur "Sur mesure"	9
Cuisson des produits sous-vide	10
Mixte	11
CLIMASTEP + remise en temperature	12
Sonde a cœur	13
Système Delta t (Δt)	14
Cuisson lente à basse température	15
Cuissons programmables en sequence	16
Utilisation de l'horloge et de la mise en marche retardée	17
Version modeles	18
Consideration générales	19
Hors d'oeuvres	A 1-A 6
Pâtes alimentaires - riz	B 1-B 5
Poissons	C 1-C 18
Viandes	D 1-D 26
Légumes	E 1-E 17
Desserts	F 1-F 11
Cuissons spéciales	G 1-G 16
Remise en température	K 1-K 18
Divers	L 1-L 8

INDEX RECETTES

A	
Araignée de mer fraîche ou crabe	C 10
Artichauts frais en sauce (fonds d'artichaut)	E 17
Asperges vapeur (surgelés)	E 1
Aubergines grillées	E 15
Aubergines sautées (huile, ail et persil)	E 13
B	
Baguettes (surgelées)	L 4
Barbue aux pommes de terre	K 8
Blanc de poulet au vin blanc avec courgettes sautées	K 15
Blancs de poulet au vin blanc	D 16
Boeuf bouilli frais (cuisson lente)	G 6
Boeuf braisé (frais)	D 7
Bouchées "Finanziera" (Bouchées Reine)	A 6
Boulettes de viande (ou steak haches)	D 22
Brochettes melange	D 4
Bruschetta (pain grillé frotté d'ail et d'huile)	L 1
C	
Canard à l'orange (frais, 2 kg env.)	D 9
Canard frais rôti (2 kg env.)	D 5
Cannellonis	B 5
Carottes vapeur en rondelles (fraîches)	E 9
Carré d'agneau	D 17
Carré de porc (3 kg)	D 6
Carré de porc aux pommes de terre	K 16
Carré de porc et légumes au vapeur	K 18
Carré de veau (3 kg)	D 14
Champignons blancs sautés (huile, ail et persil)	E 14
Choux à la creme (frais)	F 6
Choux de bruxelles (surgelés)	E 5
Conserves et confitures (dans pot de verre)	G 13

INDEX

Coquilles St-jacques au gratin	A 2, C 16
Courgettes sautées (huile, ail et persil)	E 8
Crème caramel (petits moules)	F 9
Crêpes (pour différents compositions)	G 7
Crêpes farcies (fraîches)	B 2
Crevettes fraîches à décortiquer	C 11
Crevettes (surgelés)	C 12
Croissants (surgelés)	F 1
Cuisses de poulet rôties (250 gr.)	D 11
Cuissot de porc (cuisson lente)	G 2

D

Dinde (fraîche, 12 kg) (cuisson lente)	G 3
--	------------

E

Epinards vapeur (surgelés)	E 4
Escalopes à la valdotaine (portions)	D 12

F

Faisan rôti	D 25
Fenouils au gratin (frais)	E 6
Filet en croute	D 20
Flan aux macarons (grands moules)	F 10
Fruits au sirop (dans pot de verre)	G 14

G

Gnocchis à la romaine	B 4
Godiveau (flan de viande) 2 kg	D 23
Gratin de légumes	L 2

H

Haricots verts vapeur (surgelés)	E 7
Homard frais vapeur	C 2

J

Jarret de porc (frais) entier	D 13
Jarret de veau (frais)	D 15
Jarret de veau avec fenouils au gratin	K 17

L

Langoustines au four (grosseur 8/12)	C 15
Lapin au four (huitièmes)	D 10
Lasagnes	B 3
Légumes (vapeur)	K 1
Lotte à la livournaise	C 9
Lotte à la livournaise avec des pommes et des courgettes sautées	K 9

M

Macedoine de légumes (surgelée)	E 12
Macedoine de légumes au beurre	K 2
Meringues (fraîches)	F 2
Morue à la mode de Vicence	G 16
Moules ou palourdes	C 17

O

Oeufs à la coque	G 5
Oeufs durs	G 4
Omelettes	G 15
Osso buco à la milanaise avec du riz	K 14
Osso buco à la milanaise	D 2

P

Pain (frais)	F 3
Pain de Gènes	F 8

INDEX

Pâte brisée (fraîche)	F 4
Pâte feuilletée (fraîche)	F 5
Paupiettes au fromage	D 19
Paupiettes au fromage avec des aubergines sautées	K 12
Paupiettes jambon/fromage	A 3
Pied de porc farci ou "cotechino"	D 21
Pizza (surgelée)	L 5
Pizza fraîche (assaisonnée avant le levage)	L 8
Poisson (rôti)	K 3
Poisson (vapeur)	K 4
Poisson à la romagnole (mélange de poissons)	C 6
Poisson au sel	C 18
Poivrons farcis	D 1
Pommes de terre à la crème	E 3
Pommes de terre rôties (fraîches)	E 11
Pommes de terre vapeur (fraîches)	E 10
Porcelet (lente cuisson) 6/8 kg.	G 12
Poulet rôti (1,2 kg env.)	D 8
Poulpes aux pommes de terre (vapeur)	K 7
Poulpe à la vapeur 500 gr.	A 4, C 5

R

Ragout (brasage seulement)	D 24
Ratatouille de poivrons (frais)	E 16
Remise en température des cuissons sous-vide	K 6
Riz vapeur	B 1
Roast-beef	D 18
Rôti de veau (2 kg)	D 3
Rôti de veau aux trois légumes vapeur	K 13
Rouleau de purée farci de légumes (2,5 kg. Chaque pièce)	G 11

S

Salade russe (surgelée)	E 2
Sandwichs (grands)	L 3
Sandwichs au sesame, soja, cumin (surgelés)	L 6
Sauce amatriciana (avec couvercle)	G 10
Sauce bolognaise (avec couvercle) ragout de viande	G 8
Sauce tomate	G 9
Saumon au four (entier, 3 kg)	C 14
Saumon au four avec artichauts en sauce	K 11
Saumon avec jardinière de légumes (vapeur)	K 10
Saumon vapeur (entier, 3 kg)	C 13
Seiches vapeur (surgelés)	C 8
Sole vapeur	C 1
Squilles (cigales de mer)	A 1
Squilles fraîches vapeur	C 3
Strudel de pommes	F 11

T

Tarte aux pommes	L 7
Terrine de gibier	D 26
Thon frais au four (entier, 2 kg)	G 1
Tourte salée	A 5
Truites fraîches vapeur	C 4
Turbot	C 7

V

Viande (rôtie)	K 5
Vol-au-vent (petits - surgelés)	F 7

CONSIDERATIONS

La technologie occupe de plus en plus de place dans l'organisation de la cuisine, tandis que les appareils encombrants monofonction tendent à diminuer.

Le cucinatore Lainox est le protagoniste de cette situation, il s'y intègre parfaitement, son rôle est essentiel: un instrument qui vous permettra de choisir les systèmes de cuisson qui vous conviennent, de les enchaîner et de réaliser simultanément la cuisson à vapeur et celle à air pulsé. De plus, l'encombrement est réduit et la capacité remarquable.

Depuis sa création, Lainox a toujours fabriqué des fours mixtes pour la restauration; cette spécialisation lui permet, aujourd'hui, de présenter la nouveauté le cucinatore. Un appareil qui, pour sa évolution technologique et pour le large éventail des possibilités de cuisson (il y a bien 12 systèmes de cuisson pour les nouveaux mixtes Lainox), représente un point de repère pour tous les fabricants.

C'est d'ailleurs grâce à la carte électronique centrale, aux systèmes de sécurité, au pilotage par ordinateur des systèmes de cuisson, aux angles et aux coins parfaitement arrondis de la chambre de cuisson, aux critères exclusifs de la fabrication et de l'assemblage, aux composants électriques et électroniques de grande précision, que les cucinatori Lainox sont devenus des produits de très haute qualité et fiables, en somme, un investissement extrêmement rentable pour le client.

Un seul appareil pour résoudre, en toute sécurité, n'importe quel problème de cuisson. Un seul appareil pour améliorer l'organisation de la cuisine, en faciliter la gestion et l'entretien. Un seul appareil qui, en plus de tout cela, est le plus performant, tant du point de vue diététique que gastronomique.

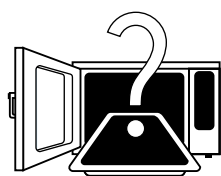
Les cucinatori Lainox série Professional, sont fabriqués conformément aux normes européennes et américaines les plus sévères. Les cucinatori Lainox ont remporté un succès sans limites. La preuve? Ils sont distribués dans 60 pays!

CONVECTION / AIR PULSE



Production et circulation forcée et uniforme d'air chaud sec à l'aide d'un ventilateur à vitesse unique (version M) ou à vitesse variable (normale ou réduite, versions H, P)

Plage des températures: de 50° à 270 °C.



Indiqué pour toutes les cuissons effectuées au four traditionnel, mais avec les grands avantages, toujours plus reconnus, du four à chaleur tournante.

Parfait pour les rôtis, les gratins, les grillades, les viandes à saisir, etc.

Pourquoi la circulation forcée d'air chaud au lieu de la cuisson statique?

- Parce que la montée en température est plus rapide.
- Parce que la cuisson est plus rapide et les aliments peuvent être cuits à des températures plus basses.
- Parce qu'il y a économie d'énergie, d'aliments et d'assaisonnement.
- Parce que la chaleur est parfaitement distribuée, la cuisson est donc meilleure et uniforme, la qualité des plats excellente.

PLUS

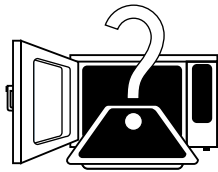
- * Optimisation de la capacité: possibilité de cuire simultanément des aliments différents sans échange de saveurs.
- * Nul besoin de manipuler ou de contrôler continuellement les aliments pendant la cuisson, le four étant équipé d'une série de dispositifs automatiques.
- * Economie par rapport à la cuisson traditionnelle statique: assaisonnement: -70/80%; énergie: -30/40%; main-d'oeuvre: -30/40%.

CONVECTION/AIR PULSE+HUMIDIFICATION



Production et circulation forcée et uniforme d'air chaud sec à l'aide d'un ventilateur à vitesse unique (version M) ou bivitesse (versions H, P) associée à une vaporisation d'eau dans la chambre de cuisson (version M) ou à l'introduction de pourcentages variables d'humidité dans les versions H et P.

Plage des températures: de 50 à 270 °C.



Indiqué pour toutes les préparations préférant un milieu humide comme viande blanche, gibier, lasagnes au four, pain et produits levés, gâteaux, pain de Gênes, flans...

Comment garder les aliments moelleux sans les dessécher?

- La vaporisation programmée d'eau permet de rétablir l'humidité sur la surface des aliments pauvres en liquides..
- Ce système de cuisson évite le dessèchement à l'extérieur des aliments.
- Les aliments restent plus volumineux, moelleux et leur cuisson est uniforme.

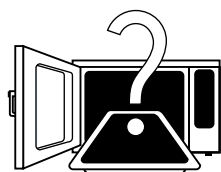
PLUS

- * La programmation permet de réaliser des cycles enchaînés: lavage et cuisson, décongélation et cuisson, etc..., automatiquement, sans intervenir ni manipuler, d'où une évidente économie de travail et de temps.
- * La qualité gastronomique et celle de la présentation des produits levés est égale, voire supérieure, à celle obtenue avec des fours spécialisés pour boulangerie/pâtisserie.
- * La réduction de l'évaporation d'eau du produit permet d'en conserver la saveur et l'arôme et réduit la perte de poids.

VAPEUR



Production et circulation forcée, uniforme et constante, de vapeur saturée humide, à pression atmosphérique, à l'aide d'un ventilateur à vitesse unique (version M) ou bivitesse (versions H, P).
Température: 100 °C.



Conseillé pour tous les aliments jusqu'ici bouillis en marmite avec un grand gaspillage d'eau, d'énergie et de substances nutritives: légumes, viandes, poissons, oeufs, fruits.

Pourquoi cuire à la vapeur au lieu de cuire dans l'eau?

- Parce que les aliments d'origine végétale et animale contiennent de 60 à 90% d'eau; il serait dommage de ne pas exploiter cette ressource.
- Parce que l'eau possède une chaleur spécifique remarquable, c. à. d. que les échanges thermiques se font avec moins d'écarts de température. La cuisson à vapeur humide offre la garantie d'une efficacité thermique supérieure à n'importe quelle autre.

PLUS

- * Les aliments conservent mieux: les sels minéraux, les substances nutritives, les protéines (à l'avantage du goût, de la consistance, de la couleur).
- * Perte de poids/volume très limitée pendant la cuisson (donc plus de portions).
- * Economie d'énergie (quelques litres d'eau au lieu de centaines de litres traditionnellement utilisées).
- * Optimisation des temps de travail, plus de temps morts (pour attendre que l'eau vienne à ébullition).
- * Encombrement réduit (un seul four M.. 220 cuit la même quantité que trois marmites de 150 litres).
- * On peut cuire en même temps plusieurs aliments de nature différente: poisson et légumes, par exemple, sans mélange de saveurs.

VAPEUR "SUR MESURE"



Production et circulation uniforme et constante de vapeur saturée, à pression atmosphérique, réglée par des capteurs thermiques précis permettant de maintenir la température désirée dans la chambre de cuisson, avec une tolérance de $\pm 1^\circ\text{C}$ (seulement dans les versions H et P).
Plage des températures: de 50 à 98 $^\circ\text{C}$.



Un système de cuisson, qui a été récemment introduit dans les cuisines italiennes. Indiqué pour la cuisson des aliments délicats comme les fruits, les germes, les champignons ou encore pour les pâtés, les crèmes renversées, les mousses, les soufflés, les flans et les aliments sous-vide.

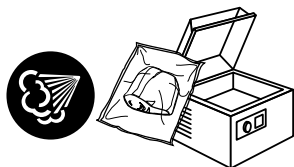
Pourquoi la vapeur à basse température?

- La vapeur n'est pas un gaz, mais un amas de gouttelettes très fines et très légères, qui enveloppe uniformément les aliments et leur transmet la chaleur délicatement. Si à cela on ajoute la possibilité de régler la quantité de vapeur dans la chambre de cuisson en fonction de la température, on obtient un système de cuisson "sur mesure", extrêmement délicat.
- En règle générale, les aliments délicats contiennent beaucoup d'eau. Si l'échange thermique se fait en milieu humide et à des températures modérées, il y a moins de risques de rupture des structures moléculaires et il y aura une meilleure conservation des substances nutritives, des sels minéraux et des protéines.

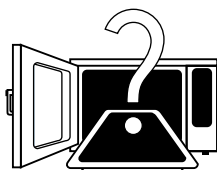
PLUS

- * Production importante avec des espaces et des temps réduits (150 crèmes caramel en 40 minutes, en une seule fournée, sur un cuiseur 10 plats GN 1/1).
- * Système permettant la cuisson à bain marie sans que des équipements et/ou des marmites particulières ne soient nécessaires.
- * Garantie d'uniformité et précision de température permettant d'obtenir des produits homogènes (ce qui est très important pour les crèmes caramel et les mousses).
- * Economie très importante d'eau et d'énergie par rapport aux systèmes traditionnels, moins de travail et moins de risques d'accidents (pas de transvasement ni de déplacement de masses d'eau

CUISSON DES PRODUITS SOUS-VIDE



Production et circulation uniforme et constante de vapeur saturée, à pression atmosphérique, réglée par des capteurs thermiques permettant d'obtenir dans la chambre de cuisson des températures entre 50 et 92 °C (seulement sur les versions H et P).



La cuisine moderne propose de plus en plus des produits contenus dans des emballages sous-vide et résistants à la chaleur. Cuire des aliments sous-vide présente une série d'avantages à ne pas négliger:

- 1 - Le produit est conservé à l'abri de l'air et donc de toute possibilité d'oxydation pendant des périodes plus longues.
- 2 - Hygiène absolue parce que le produit n'est pas manipulé.
- 3 - Toutes les substances volatiles et hydrosolubles sont conservées dans le produit.
- 4 - Pas d'évaporation, donc la perte de poids du produit est minime.
- 5 - Préservation de toutes les qualités des aliments.

Pourquoi cuisiner et conserver sous-vide?

- Parce que la matière première peut être achetée en pleine saison puis préparée et conservée sous-vide en créant une **banque d'aliments**.
- Avec la cuisson sous-vide, les aliments et les préparations sont extraordinairement savoureux, l'utilisation des graisses et des aromates est complètement éliminée, on a l'avantage d'une cuisine plus saine et légère.
- Pas de gaspillage.
- Pas d'additifs: très important pour les allergiques.
- Possibilité de préparer des plats "gourmets" et de les conserver jusqu'à 20 jours à 3° C, ce qui représente un grand avantage pour la restauration "à la carte".

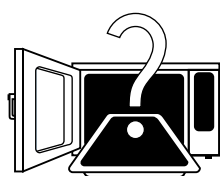
PLUS

- * Qualité exceptionnelle de la conservation.
- * L'hygiène est assurée.
- * Très pratique pour l'approvisionnement et le stockage suivant la disponibilité réelle de produits de première qualité.
- * Perte de poids réduite par rapport à tout autre type de cuisson.

MIXTE



Distribution simultanée, uniforme et constante, d'air chaud sec et de vapeur surchauffée, avec ventilateur à une vitesse (version M) ou à deux vitesses (normale ou réduite, versions H, P).
Plage de températures: de 50 à 270 °C.



Il s'agit d'un nouveau et important système de cuisson, permettant de préparer rapidement et en toute sécurité, tous les plats qui étaient longs à cuire, pour lesquels il fallait souvent intervenir, contrôler, ajouter de l'eau, de l'assaisonnement, de la sauce. Ce système de cuisson est idéale pour: les braisés, les ragoûts, les rôtis, les timbales, les pains de viande hachée, le rosbif, les pieds de cochon farcis, et pour toutes les pièces assez consistantes.

Pourquoi la cuisson "mixte"?

- Ce système de cuisson réunit les avantages de la chaleur tournante (rapidité, économie d'énergie, poids, espace) et ceux de la cuisson à vapeur (maintien de toutes les qualités nutritives et diététiques, diminution des graisses et des condiments).
- Elle est indispensable pour les aliments à cuire à haute température, avec beaucoup de vapeur pour limiter la réduction de poids.
- La programmation et les nombreux dispositifs automatiques dont le cuitore est équipé, permettent de programmer les systèmes, les cycles et les enchaînements des cycles de cuisson, sans besoin de contrôler.

PLUS

- * Les aliments sont légers et savoureux.
- * La cuisson est uniforme, précise, de qualité.
- * Economie d'énergie.
- * Perte limitée de produit.
- * Pas besoin d'assister la cuisson.
- * Gain de place (un cuitore 220 permet de cuire l'équivalent de 10 fours statiques).

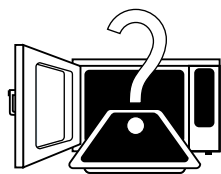
CLIMASTEP REMISE EN TEMPERATURE



Convection avec système CLIMASTEP. Contrôle automatique de l'humidité dans la chambre de cuisson permet-

tant d'en régler le degré exact à travers l'action conjuguée: ou d'un apport d'humidité, ou d'une évacuation de l'humidité en excès, à travers l'évent automatisé de la chambre de cuisson (seulement dans les versions H et P).

Plage des températures: conseillés de 120 à 140 °C avec température à coeur de 65 °C



Nouvelle façon d'utiliser le four consentant la régénération sur plats, en portion ou dans des assiettes, de produits ayant été précédemment réfrigérés. Ce n'est pas vraiment

un système de cuisson, mais un autre service offert par votre cuisinatoire Lainox, complètement automatique. Il vous évite de recourir à d'autres appareils (par exemple, le four à micro-ondes). La version H dispose de deux cycles programmables de régénération, la version P est au contraire dotée de 5 cycles programmables.

Pourquoi le programme de régénération n'est plus un "option" ?

- Pour une question d'hygiène et de stockage, la nouvelle organisation de la restauration prête une attention particulière aux températures de conservation des plats cuisinés ou à préparer et à servir rapidement, sans altérer leurs qualités et en leur conservant un aspect de "sortie du four".

PLUS

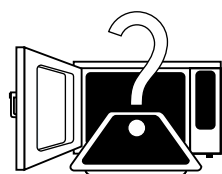
- * Enorme possibilité de choix des température et du degré d'humidité dans la chambre de cuisson permettant d'adapter la régénération en fonction du type de produit.
- * Rapidité de régénération.
- * Remise en état uniforme et délicate.
- * La couleur, le goût et la consistance sont les mêmes que ceux des plats à peine cuits.

SONDE A CŒUR



Une nouveauté pour la cuisson, cette sonde à cœur est équipée d'un capteur de température situé sur la pointe d'une tige d'acier que l'on introduit au centre de la masse à cuire.

Plage des températures: de 20° à 99 °C.



Ce système offre une cuisson extrêmement précise et homogène, indépendamment de la grosseur de la pièce, parce que la sonde permet de suivre la progression de la température au cœur du produit.

Les temps et/ou les cycles de cuisson, seront en effect programmés automatiquement par la sonde jusqu'à obtention de la température de consigne (point de cuisson parfait).

Indispensable pour les cuissons où la température à cœur du produit doit être très précise: rosbif.

Sonde à cœur: le nouveau système de branchement extérieur de la sonde offre la possibilité d'utiliser également une sonde à aiguille pour contrôler la cuisson des produits sous-vide ou des petites pièces.

(Δ 3 mm sonde de série, Δ 1 mm pour sonde à aiguille, optionnel).

Les "sondages" en cuisine, pourquoi pas?

- Savoir directement quelle est la température au cœur du produit, c'est sécurisant et stimulant pour la créativité du cuisinier.
- On peut ainsi perfectionner la qualité de la cuisson selon les goûts et adapter la qualité des mets aux coutumes gastronomiques locales.

PLUS

- * Cuissons précises indépendamment de la quantité ou de la masse du produit.
- * Cuisson contrôlée, d'où l'élimination des risques de perte ou de gaspillage du produit.
- * Economie de temps: contrôle automatique de la cuisson.
- * Hygiène rigoureuse: en connaissant la température à cœur, il est inutile de manipuler ou de piquer les aliments.

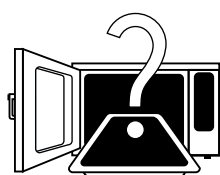
SYSTEME DELTA Δt



Nouveau mode de cuisson réglé par un système de capteurs de température placés à la pointe d'une tige et dans la chambre de cuisson (versions H et P)

Plage des températures: à coeur, de 20 à 99 °C

Plage des températures: dans la chambre, de 50 à 140 °C



La fonction Dt permet d'effectuer la cuisson avec la sonde en conservant une différence constante entre la température au coeur du produit et celle existant dans la chambre de cuisson. Grâce au système Dt, le produit n'est plus agressé par des températures élevées ce qui lui permet d'être cuit de manière plus homogène, de rester moelleux et de présenter une perte de poids moins importante.

Pourquoi ne pas apprendre à utiliser également les temps morts pour cuire les grosses pièces?

- Ce système permet d'utiliser l'appareil à tout moment de la journée et de la nuit, sans que la présence d'un opérateur ou du cuisinier ne soit nécessaire.
- La cuisson douce et délicate exécutée avec un contrôle parallèle des températures au coeur du produit et dans la chambre de cuisson influence positivement la qualité des viandes qui restent ainsi plus tendres.

PLUS

- * Cuissons automatiques ne nécessitant pas de contrôles continus et offrant des résultats sûrs.
- * Obtention de l'effet de " racissement ": les viandes fraîches ont besoin d'un temps de racissement moins important.
- * La gradation et l'uniformité de la chaleur permettent d'obtenir un produit juteux, tendre et moelleux, n'étant jamais brûlé en surface.
- * Idéal pour les gigots, la "porchetta" (cochon de lait rôti), les grosses pièces.

CUISSON LENTE A BASSE TEMPERATURE



Un système adoptant des temps de cuisson plutôt lents et des températures inférieures à 140 °C. La version P est dotée de 5 programmes spécifiques de cuisson lente.



Le programmeur automatique (versions H et P) offre la possibilité de cuire n'importe quel type de préparation à cuisson lente. Cela permet aussi d'utiliser le four pendant les temps

morts: la nuit, pendant les pauses, ecc...

La cuisson lente à basse température, provoque un effet de "faisandage", qui attendrit le produit et limite la perte de poids (très important pour le gibier, les grosses pièces, la dinde, la "porchetta" (cochon de lait rôti), les gigots, le boeuf, le mouton, le cerf, l'élan), la saveur s'en trouve meilleure.

Pourquoi se presser de cuire pendant la journée, quand on peut le faire lentement, la nuit?

- La cuisson lente, c'est un peu revenir aux anciennes préparations sur le feu et la braise, mais avec les avantages de la qualité et de l'hygiène du four.
- C'est le seul système de cuisson qui permet d'avoir l'effet "faisandage", on obtient ainsi des produits plus tendres, plus savoureux, conservant intacte leur consistance, avec un meilleur rendement.
- Après la cuisson, on peut prévoir un cycle de maintien, qui permet de conserver les aliments pour plusieurs heures, comme s'ils venaient de "sortir du four".
- La version lente demande beaucoup de temps (de 4 à 8 heures) mais grâce à la programmation, elle peut être effectuée durant les temps morts et, en utilisant la vitesse réduite, avec une faible consommation d'énergie puisque le cuiseur fonctionne alors avec une puissance de chauffage limitée.
- La perte de poids extrêmement limitée permet, grâce aux économies effectuées, d'amortir le coût du four en très peu de temps (ex: gigot de porc - perte de poids de 12% par rapport aux 25/30% habituels).

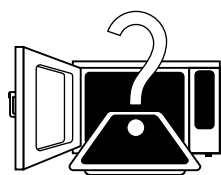
PLUS

- * Pas de contrôles ni d'interventions directs.
- * Meilleure qualité de cuisson et de présentation des viandes coriaces (gibieres, viandes fibreuses, etc...).
- * Beaucoup moins de perte de poids, pas besoin d'assaisonner ni d'ajouter de graisse.

CUISSONS PROGRAMMABLES EN SEQUENCES



Une exclusivité des cucinatori Lainox: le programmeur automatique à mémoire. Il permet de sélectionner et de programmer 84 cuissons différentes, chacune pouvant prévoir plusieurs systèmes et cycles de cuisson (jusqu'à 6), avec enchaînement automatique (seulement pour la version P).



Séquence programmée mémorisable (version P)

Les cucinatori Lainox (version P), peuvent être pilotés en manuel. Il suffit de programmer à chaque fois la cuisson désirée avec systèmes et cycles. Mais il peuvent aussi être complètement automatiques, il suffit de programmer et de mémoriser les consignes de cuisson. Un point très important, surtout quand il faut répéter ou standardiser des cuissons, car la qualité obtenue est homogène, quel que soit l'opérateur. La version P possède, en plus de 84 programmes de base, 5 programmes de cuisson lente à basse température, 5 programmes de maintien en température et 5 programmes de régénération.

Séquence automatique (version H).

Les cuiseurs Lainox (version H) permettent d'effectuer la cuisson en 3 phases s'enchaînant automatiquement.

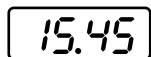
Pourquoi "courir après" les cuissons, quand on peut les programmer avant?

- Si l'expérience est fondamentale dans la cuisine, il est d'autant plus utile de disposer d'un appareil capable d'organiser, de mémoriser et d'utiliser cette connaissance, afin de permettre au cuisinier de se libérer des tâches moins gratifiantes de la cuisine traditionnelle et d'exalter sa créativité et ses capacités dans la préparation et la finition.
- L'utilisation des cucinatori, l'organisation du temps, de la cuisson et celle du personnel, sont toutes des opérations réalisables d'une manière fonctionnelle et ordonnée, avec moins de contrôles.

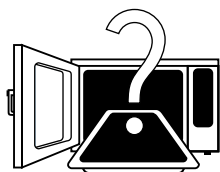
PLUS

- * Meilleures conditions de travail et efficacité (rapidité et rendement).
- * La qualité des performances est constante.
- * Moins de soucis pour la cuisson, donc plus de temps pour la finition des plats.

UTILISATION DE L'HORLOGE ET DE LA MISE EN MARCHÉ RETARDEE



L'horloge multifonction est la nouvelle dotation exclusive des cuiseurs Lainox. Elle permet de visualiser l'heure réelle, le préchauffage automatique anticipé, la mise en marche retardée, la visualisation des heures de fonctionnement, la visualisation des heures de fonctionnement de la chaudière (modèles ME ou MG) tout en indiquant les interventions d'entretien à effectuer (seulement sur la version P).



Les cuiseurs Lainox dotés d'une horloge multifonction offrent une sécurité de contrôle constante, elles aident le chef en lui rappelant les opérations d'entretien programmées ou celles concernant l'utilisation de la chaudière et la période de détartrage, elles facilitent la planification du travail grâce à la mise en marche retardée et au préchauffage automatique anticipé.

Pourquoi renoncer à l'horloge pour échelonner les cuissons?

- Disposer de la possibilité d'entamer une séquence de cuisson une heure avant de commencer le service ou trouver le préchauffage de la chambre de cuisson du cuiseur déjà effectué sont des avantages permettant au chef et aux opérateurs de travailler de manière organisée et fonctionnelle tout en les libérant d'un grand nombre de tâches.
- L'horloge multifonction renforce les possibilités de services et permet d'obtenir une organisation du travail plus rapide, sans temps morts, avec une production nettement améliorée.

PLUS

- * Les prestations du cuiseur sont multipliées.
- * Les contrôles nécessaires étant moins nombreux, le personnel dispose de plus de temps.

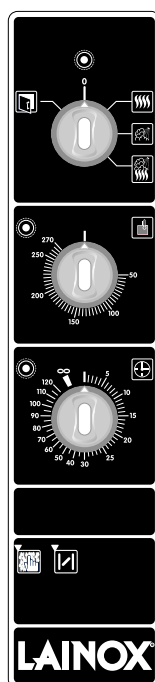
VERSION MODELES

CUCINATORI LAINOX

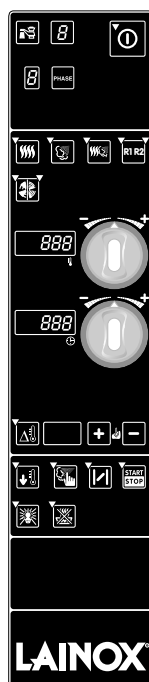
MODES DE CUISSON REALISABLES POUR CHAQUE VERSION

	VERSIONS		
	M	H	P
AIR PULSE	●	●	●
AIR PULSE + HUMIDIFICATION	●	●	●
VAPEUR	●	●	●
VAPEUR "SUR MESURE"	●	●	●
SOUS-VIDE	—	●	●
MIXTE AIR PULSE/VAPEUR	●	●	●
REGENERATION	●	●	●
CLIMASTEP	—	●	●
SONDE A CŒUR	—	●	●
SYSTEME Δ†	—	●	●
CUISSON LENTE	●	●	●
CUISSONS PROGRAMMABLES EN SEQUENCES	—	●	●
PROGRAMMES MEMORISABLES	—	—	●
HORLOGE MULTIFONCTION	—	—	●
DOUBLE VITESSE	—	●	●

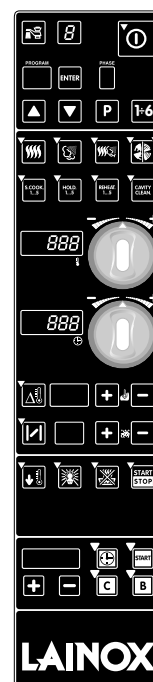
● STANDARD — NON DISPONIBLE



M



H



P

Les caractéristiques des diverses versions sont illustrées et expliquées dans le mode d'emploi  joint à chaque modèle.

CONSIDERATIONS GENERALES

* Préchauffage de la chambre de cuisson

Une opération très importante pour la bonne cuisson de vos préparations et pour respecter les temps qu'on leur attribue ici.

En règle générale, la chambre de cuisson **doit toujours être préchauffée**.

- La version **P** est équipée d'un préchauffage automatique. Dans ce cas, appuyer sur la touche correspondant au type de cuisson choisi et programmer la température désirée (température supérieure de 15 à 25 °C à la température de cuisson nécessaire).
- Pour les versions **M**, **H** le préchauffage de la chambre est manuel. Il faut sélectionner 15/25 % de plus que la température de cuisson désirée. Attention à la cuisson vapeur: le préchauffage se fait avec le cycle mixte qui permet de programmer des températures supérieures à 100 °C.
- Afin d'éviter que la cuisson ne dessèche le produit extérieurement, il est conseillé de gratiner à convection avec un pourcentage d'humidité établi en fonction du produit.

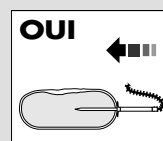
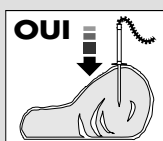
* Emploi de la sonde à cœur

Pour la cuisson avec sonde à cœur, il est indispensable de placer la sonde au centre effectif des pièces à cuire.

Généralement, la sonde doit être piquée de haut en bas, jusqu'à arriver au centre de la pièce, c.à.d. au cœur.

Pour les pièces de grosseur moyenne (dont l'épaisseur est inférieure à deux fois la longueur de la sonde), piquer la sonde horizontalement. De cette manière, on arrive au cœur de la pièce sans laisser une partie de la sonde en dehors.

L'utilisation de la sonde à cœur est conseillée dans le cas des pièces de viande.



* Les températures de cuisson

Les recettes proposées dans les pages suivantes présentent des températures de cuisson pouvant paraître basses. Il est toutefois conseillé de ne pas trop les modifier dans la mesure où, étant le fruit de nombreux essais effectués dans notre centre expérimental de cuisson, l'uniformité et la qualité de la cuisson pourraient s'en ressentir.

* Ecartement entre les bacs

Les bacs du four devront être disposés de manière à respecter un écartement minimum, suffisant pour la circulation de l'air. La cuisson ne pourrait pas être homogène et uniforme si les préparations posées sur un bac devaient toucher le bac du dessus. Respecter les limites de charge indiquées dans le livre de recettes.

CONSIDERATIONS GENERALES

* Les types de bacs à utiliser et plaques

Il est indispensable, pour obtenir de bons résultats, d'utiliser des plats appropriés aux divers types de produits: plats percés en tôle aluminée pour les produits de pâtisserie et boulangerie, plats percés inox pour la cuisson à vapeur, paniers pour les frites, grilles spéciales pour la cuisson des poulets.

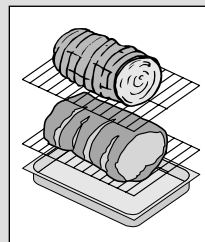
* Les capacités de cuisson

Dans le présent ouvrage, vous trouverez la capacité maximum par plaque et le nombre maximum de plaques à introduire dans le four, pour chaque cuisson, et cela suivant le modèle du four et la recette. En respectant ces indications, vos cuissons seront précises et parfaites. Il est nécessaire que la profondeur du bac soit adaptée à la hauteur du produit. Pour obtenir une cuisson uniforme il est préférable de répartir la charge sur plusieurs bacs plutôt que de charger un seul bac très profond.

* Charge partiel

Si le cuiseur n'est que partiellement chargé, répartir uniformément les plats et les espaces vides. Dans le cas de pièces importantes de viande, il est conseillé de placer le produit sur une grille avec un seul plat en dessous de manière à ne pas avoir à le tourner et à pouvoir récupérer les fonds de cuisson à utiliser pour les sauces.

Pour les cuissons de poulets, utiliser les grilles prévues à cet effet. Il est indispensable de placer en-dessous une lèchefrite avec au moins 1 cm d'eau pour recueillir la graisse et éviter la formation de fumées de cuisson.



* Assaisonnement minimum

Avec le Cucinatore Lainox, les assaisonnements comme l'huile, le beurre, les graisses et les arômes sont pratiquement éliminés. Par conséquent, n'en utiliser que très peu. Vos préparations seront plus diététiques et les caractéristiques nutritives n'en seront que meilleures.

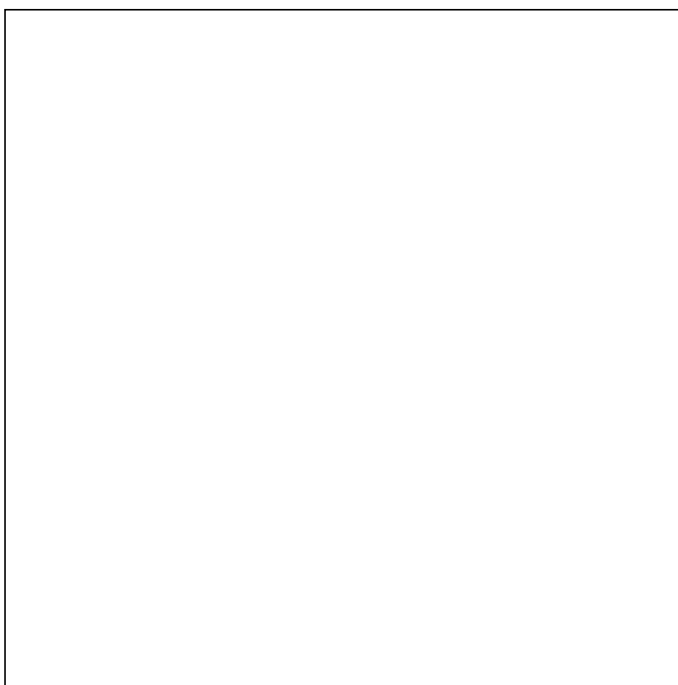
* Qualité de l'eau

L'eau est fondamentale pour les "Cucinatori" Lainox: assurez-vous qu'elle soit traitée et adoucie avant usage.

* Le nettoyage sans fatigue

Pour obtenir en permanence d'excellents résultats de cuisson, nous vous conseillons de réaliser le nettoyage quotidien. Suivre attentivement les indications du mode d'emploi. La version P est dotée d'un cycle semi-automatique de nettoyage .

HORS D'OEUVRES

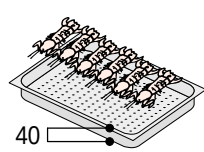


HORS D'OEUVRES / A 1..6

L M T

A 1

SQUILLES (CIGALES DE MER)



40

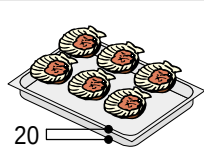
106	2 Kg	12 Kg	7'10'
110	2 Kg	20 Kg	
210	4,5 Kg	45 Kg	7'10'
120	2 Kg	40 Kg	
220	4,5 Kg	90 Kg	7'10'



100 °C

A 2

COQUILLES ST-JACQUES AU GRATIN



20

106	15 P.ces	45 P.ces	20'
110	15 P.ces	75 P.ces	
210	35 P.ces	175 P.ces	25'
120	15 P.ces	150 P.ces	
220	35 P.ces	350 P.ces	30'

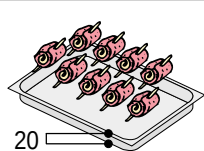
Surgelés ou fraîches



190 °C

A 3

PAUPIETTES JAMBON/FROMAGE



20

106	16 P.ces	96 P.ces	35'
110	16 P.ces	160 P.ces	
210	35 P.ces	350 P.ces	40'
120	16 P.ces	320 P.ces	
220	35 P.ces	700 P.ces	50'

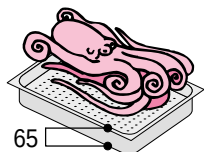
Frais



190 °C Aperto

A 4

POULPE A LA VAPEUR 500 gr.



65

106	3 Kg	9 Kg	40'1 ^h
110	3 Kg	15 Kg	
210	7 Kg	35 Kg	40'1 ^h
120	3 Kg	30 Kg	
220	7 Kg	70 Kg	40'1 ^h

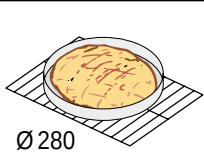
500 gr., chaque pièce, battu



100 °C

A 5

TOURTE SALÉE



Ø 280

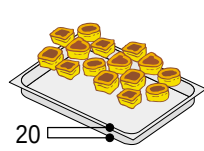
106	2 P.ces	6 P.ces	40'
110	2 P.ces	10 P.ces	
210	4 P.ces	20 P.ces	45'
120	2 P.ces	20 P.ces	
220	4 P.ces	40 P.ces	50'



175 °C Ouvert

A 6

BOUCHEES "FINANZIARA" (BOUCHEES REINE)



20

106	40 P.ces	240 P.ces	20'30'
110	40 P.ces	400 P.ces	
210	88 P.ces	880 P.ces	20'30'
120	40 P.ces	800 P.ces	
220	88 P.ces	1760 P.ces	20'30'



170 °C Ouvert

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

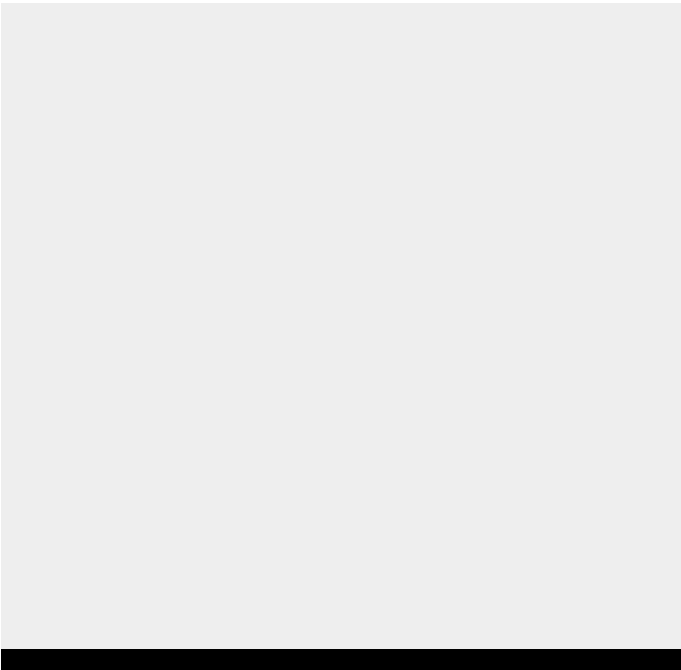
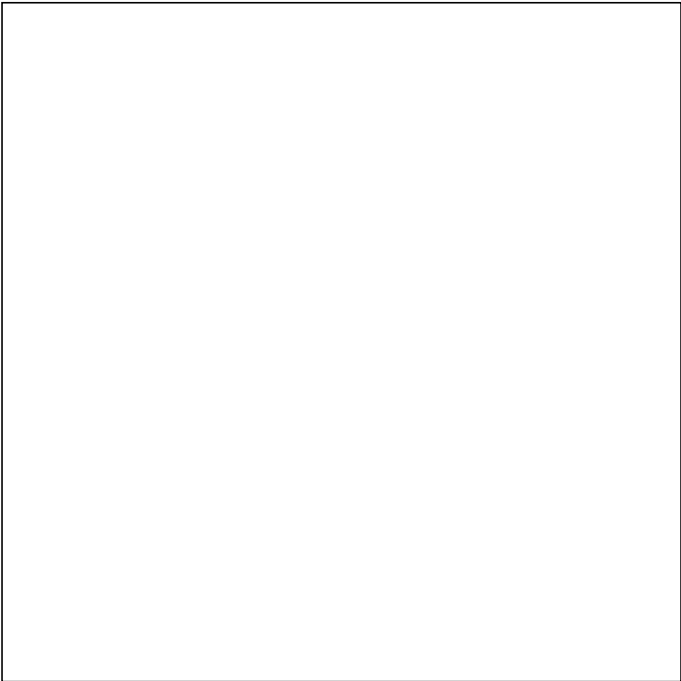
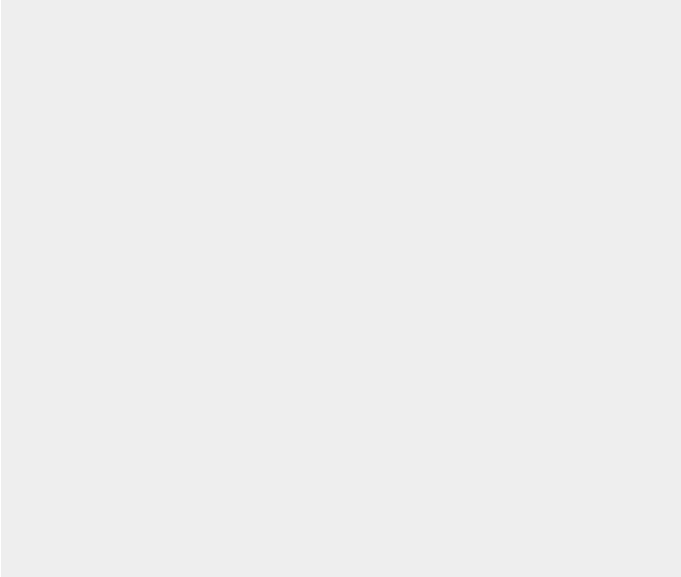
La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

COPYRIGHT

PATES - RIZ

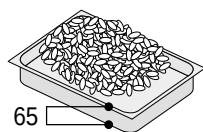


PATES - RIZ / B 1..5

L M T

B 1

RIZ VAPEUR



65

106	2 Kg	6 Kg	20'/30'
110	2 Kg	10 Kg	
210	4,5 Kg	22,5 Kg	20'/30'
120	2 Kg	20 Kg	
220	4,5 Kg	45 Kg	20'/30'

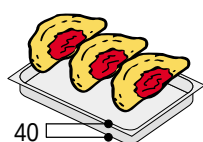
Ajouter deux fois son volume d'eau.



100°C

B 2

CREPES FARCIES (Fraîches)



40

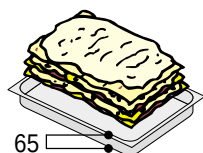
106	30 P.ces	90 P.ces	25'
110	30 P.ces	150 P.ces	
210	66 P.ces	330 P.ces	35'
120	30 P.ces	300 P.ces	
220	66 P.ces	660 P.ces	35'/40'



175°C

B 3

LASAGNES



65

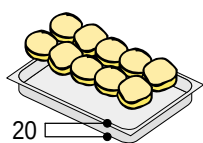
106	5 Kg	15 Kg	25'
110	5 Kg	25 Kg	
210	11 Kg	55 Kg	35'
120	5 Kg	50 Kg	
220	11 Kg	110 Kg	35'/40'



170°C Ouvert

B 4

GNOCCHIS A LA ROMAINE



20

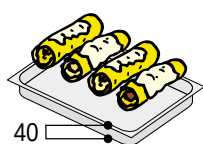
106	60 P.ces	180 P.ces	25'
110	60 P.ces	300 P.ces	
210	132 P.ces	660 P.ces	35'
120	60 P.ces	600 P.ces	
220	132 P.ces	1320 P.ces	35'/40'



180°C Ouvert

B 5

CANNELLONIS



40

106	32 P.ces	96 P.ces	25'
110	32 P.ces	160 P.ces	
210	70 P.ces	350 P.ces	30'
120	32 P.ces	320 P.ces	
220	70 P.ces	700 P.ces	35'



170°C 30%

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

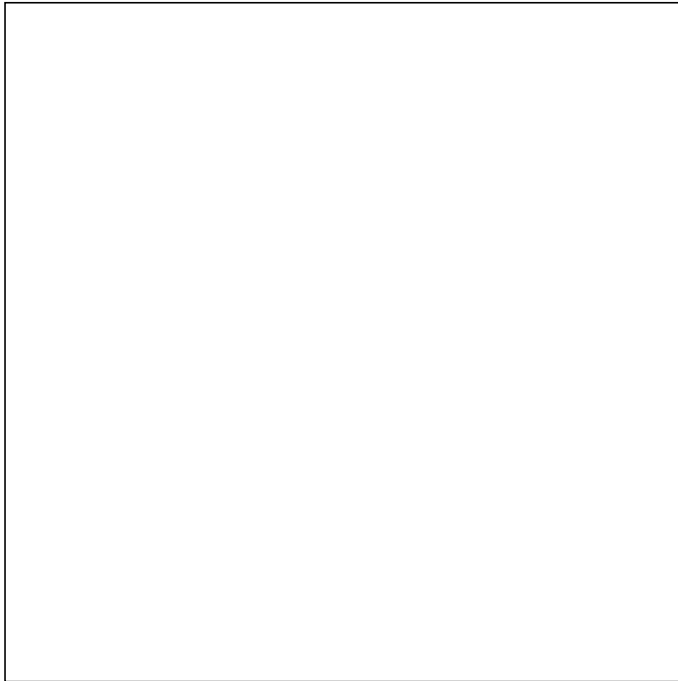
La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

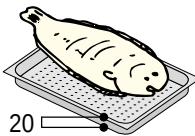
COPYRIGHT

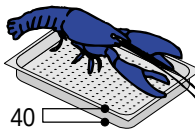
POISSONS



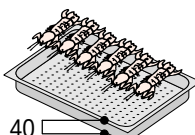
POISSONS / C 1..6

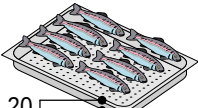
L M T

C1 SOLE VAPEUR						
	106	5 P.ces	30 P.ces	12'/20'		100 °C
	110	5 P.ces	50 P.ces			
	210	12 P.ces	120 P.ces	12'/20'		
	120	5 P.ces	100 P.ces			
	220	12 P.ces	240 P.ces	12'/20'		

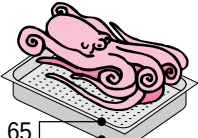
C 2 HOMARD FRAIS VAPEUR						
	106	2,5 Kg	7,5 Kg	15'	Attacher le homard sur une tablette pour éviter qu'il ne se recroqueville.  100°C	
	110	2,5 Kg	12,5 Kg			
	210	6 Kg	30 Kg	20'		
	120	2,5 Kg	25 Kg			
	220	6 Kg	60 Kg	25'		

Attacher le homard sur une tablette pour éviter qu'il ne se recroqueville.

C3 SQUILLES FRAICHES VAPEUR						
	106	2 Kg	12 Kg	7'10'		100°C
	110	2 Kg	20 Kg			
	210	4,5 Kg	45 Kg	7'10'		
	120	2 Kg	40 Kg			
	220	4,5 Kg	90 Kg	7'10'		

C 4 TRUITES FRAICHES VAPEUR						
 20	106	8 P.ces	24 P.ces	15'	200 gr., chaque pièce	 100 °C
	110	8 P.ces	40 P.ces			
	210	18 P.ces	90 P.ces	20'		
	120	8 P.ces	80 P.ces			
	220	18 P.ces	180 P.ces		25'	

200 gr., chaque pièce

C5 POULPE A LA VAPEUR						
	106	3 Kg	9 Kg	40'1 ^h	500 gr. battu chaque pièce	 100°C
	110	3 Kg	15 Kg			
	210	7 Kg	35 Kg	40'1 ^h		
	120	3 Kg	30 Kg			
	220	7 Kg	70 Kg	40'1 ^h		

500 gr. battu chaque pièce

C 6 POISSON A LA ROMAGNOLE (Melange de poissons)						
 20 	106	15 P.ces	90 P.ces	20'	Pané à la Romagnola	 230°C
	110	15 P.ces	150 P.ces			
	210	35 P.ces	350 P.ces	25'		
	120	15 P.ces	300 P.ces			
	220	35 P.ces	700 P.ces			

Pané à la Romagnola

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

COPYRIGHT

POISSONS / C 7..12

L M T

C7

TURBOT

	106	2 P.ces	6 P.ces	40'	600 gr., chaque pièce. Arroser avec du vin blanc les derniers 10 mn de cuisson.  170°C
	110	2 P.ces	10 P.ces		
	210	4 P.ces	20 P.ces	50'	
	120	2 P.ces	20 P.ces		
	220	4 P.ces	40 P.ces	1h	

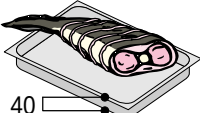
C8

SECHES ET CALAMARS A LA VAPEUR (Surgelés)

	106	2 Kg	12 Kg	35'	Décongeler avant de cuire. Ajouter un litre d'eau par plat 1/1 GN pour maintenir le moelleux.  100°C
	110	2 Kg	20 Kg		
	210	4 Kg	40 Kg	40'	
	120	2 Kg	40 Kg		
	220	4 Kg	80 Kg	50'	

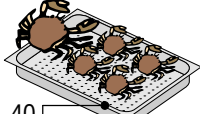
C9

LOTTE A LA LIVOURNAISE

	106	3 Kg	9 Kg	40'	En tranches  160°C	 170°C Aperto
	110	3 Kg	15 Kg			
	210	7 Kg	35 Kg	50'		
	120	3 Kg	30 Kg			
	220	7 Kg	70 Kg	1h		

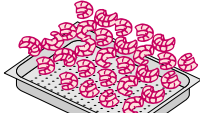
C10

ARAINEE DE MER FRAICHE OU CRABE

	106	6 P.ces	18 P.ces	25'/35'	 100°C
	110	6 P.ces	30 P.ces		
	210	12 P.ces	60 P.ces	25'/35'	
	120	6 P.ces	60 P.ces		
	220	12 P.ces	120 P.ces	25'/35'	

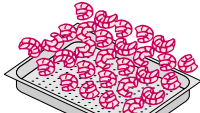
C11

CREVETTES FRAICHES A DECORTIQUER

	106	2,5 Kg	7,5 Kg	5'/8'	 100°C
	110	2,5 Kg	12,5 Kg		
	210	5,5 Kg	27,5 Kg	5'/8'	
	120	2,5 Kg	25 Kg		
	220	5,5 Kg	55 Kg	5'/8'	

C12

CREVETTES SURGELES

	106	3 Kg	9 Kg	9'/12'	Décongeler avant la cuisson  100°C
	110	3 Kg	15 Kg		
	210	7 Kg	35 Kg	9'/12'	
	120	3 Kg	30 Kg		
	220	7 Kg	70 Kg	9'/12'	

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.
La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

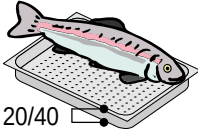
L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

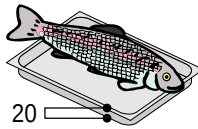
LAINOX

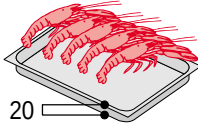
COPYRIGHT

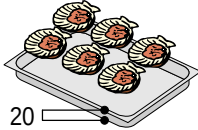
POISSONS / C 13..17

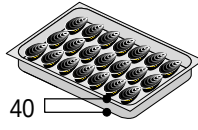
L M T

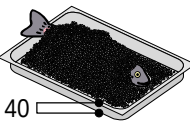
C 13 SAUMON VAPEUR (Entier, 3 kg)					
 20/40	106	3 Kg	9 Kg	40'	 100°C  70/75°C
	110	3 Kg	15 Kg		
	210	6 Kg	30 Kg	50'	
	120	3 Kg	30 Kg		
	220	6 Kg	60 Kg	1 ^h	

C 14 SAUMON AU FOUR (Entier, 3 kg)							
	106	3 Kg	9 Kg	40'		 + 	
	110	3 Kg	15 Kg				
	210	6 Kg	30 Kg	50'			
	120	3 Kg	30 Kg				
	220	6 Kg	60 Kg	1 ^h			
						(Premières 10')	70°C

C 15 LANGOUSTINES AU FOUR (Grosueur 8/12)					
 20	106	15 P.ces	45 P.ces	8'/10'	 230°C
	110	15 P.ces	75 P.ces		
	210	35 P.ces	175 P.ces	10'/15'	
	120	15 P.ces	150 P.ces		
	220	35 P.ces	350 P.ces	10'/15'	

C 16 COQUILLES ST-JACQUES AU GRATIN					
 20	106	15 P.ces	45 P.ces	20'	 190°C 30%
	110	15 P.ces	75 P.ces		
	210	35 P.ces	175 P.ces	25'	
	120	15 P.ces	150 P.ces		
	220	35 P.ces	350 P.ces	30'	

C 17 MOULES OU PALOURDES					
 40	106	2 Kg	12 Kg	10'/15'	 Ajouter à la cuisson du vin et de l'assaisonnement 80°C
	110	2 Kg	20 Kg		
	210	4 Kg	40 Kg	10'/15'	
	120	2 Kg	40 Kg		
	220	4 Kg	80 Kg	10'/15'	

C 18 POISSON AU SEL (Entier 3 kg)							
 40	106	3 Kg	9 Kg	50'	 160°C 50%	 180°C Ouverte	
	110	3 Kg	15 Kg				
	210	6 Kg	30 Kg	1 ^h			
	120	3 Kg	30 Kg				
	220	6 Kg	60 Kg	1 ^h /10'			(Premières 5')

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

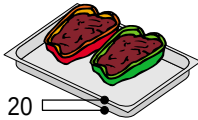
LAINOX

COPYRIGHT

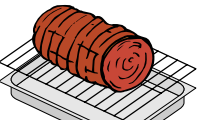
VIANDES

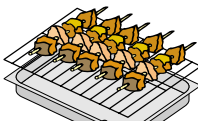
VIANDES / D 1..6

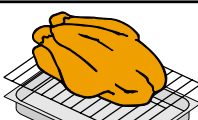
L M T

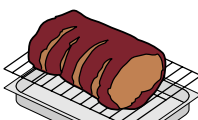
D1		POIVRONS FARCIS				
	106	10 P.ces	30 P.ces	30'	 160°C 30%	
	110	10 P.ces	50 P.ces			
	210	22 P.ces	110 P.ces	40'		
	120	10 P.ces	100 P.ces			
	220	22 P.ces	220 P.ces	45'		

D 2		OSSO BUCO A LA MILANAISE				
	106	10 P.ces	30 P.ces	1'40'	Braiser à petit feu à air pulsé 180 °C.	 140°C
	110	10 P.ces	50 P.ces			
	210	22 P.ces	110 P.ces	1'50'		
	120	10 P.ces	100 P.ces			
	220	22 P.ces	220 P.ces	2h		

D 3		ROTI DE VEAU (2 kg)						
	106	8 Kg	24 Kg	1 ^h 20'				
	110	8 Kg	40 Kg			100°C	180°C	Ouvert
	210	16 Kg	80 Kg	1 ^h 30'		(premières 5')	68°C	75°C
	120	8 Kg	80 Kg					
	220	16 Kg	160 Kg					

D 4		BROCHETTES MELANGE			
 40	106	15 P.ces	45 P.ces	25'	 175°C
	110	15 P.ces	75 P.ces		
	210	20 P.ces	200 P.ces	30'	
	120	15 P.ces	150 P.ces		
	220	20 P.ces	400 P.ces	35'	

D 5		CANARD FRAIS ROTI (2 kg env.)					
	106	3 P.ces	6 P.ces	1h30'	 200°C	 Ouvert	 140°C
	110	3 P.ces	12 P.ces				
	210	6 P.ces	24 P.ces	1h40'			
	120	3 P.ces	24 P.ces				
	220	6 P.ces	48 P.ces				

D 6		CARRE DE PORC (3 kg)						
 40 	106	6 Kg	18 Kg	1 ^h 20'		 100°C	 170°C Ouvert	 160°C
	110	6 Kg	30 Kg					
	210	12 Kg	60 Kg	1 ^h 30'				
	120	6 Kg	60 Kg					
	220	12 Kg	120 Kg	1 ^h 50'		 (premières 5')	45°C	78°C

Dans tous les aliments qui doivent être rissolés, les liquides doivent être ajoutés avant la première phase de rissollement

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CARICO PER TEGLIA
M CARICO MASSIMO CONSIGLIATO
T TEMPO TOTALE IN MINUTI

LAINOX

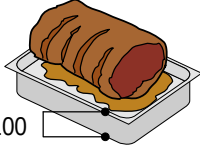
COPYRIGHT

VIANDES / D 7..12

L M T

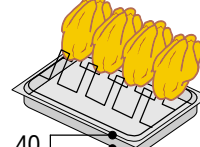
D 7

BOEUF BRAISE (Frais)

	106	5,5 Kg	11 Kg	2 ^h 50'		+		200°C	Ouvert		150°C
	110	5,5 Kg	16,5 Kg								
	210	12 Kg	36 Kg	3 ^h							
	120	5,5 Kg	33 Kg								
	220	12 Kg	72 Kg	3 ^h 10'							

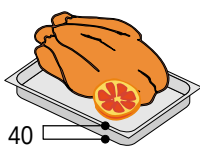
D 8

POULET ROTI (1,2 kg env.)

	106	8 P.ces	16 P.ces	45'		200°C		+		170°C	Ouvert
	110	8 P.ces	24 P.ces								
	210	16 P.ces	48 P.ces	50'							
	120	8 P.ces	48 P.ces								
	220	16 P.ces	96 P.ces	1 ^h							

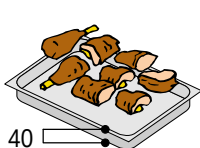
D 9

CANARD A L'ORANGE (Frais, 2 kg env.)

	106	3 P.ces	6 P.ces	1 ^h 30'		+		200°C	Ouvert		130°C
	110	3 P.ces	12 P.ces								
	210	6 P.ces	24 P.ces	1 ^h 40'							
	120	3 P.ces	24 P.ces								
	220	6 P.ces	48 P.ces	2 ^h							

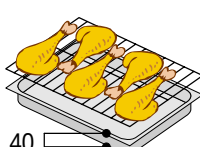
D 10

LAPIN AU FOUR (Huitiemes)

	106	3 Kg	9 Kg	1 ^h		150°C		+		170°C	Ouvert
	110	3 Kg	15 Kg								
	210	7 Kg	35 Kg	1 ^h 10'							
	120	3 Kg	30 Kg								
	220	7 Kg	70 Kg	1 ^h 20'							

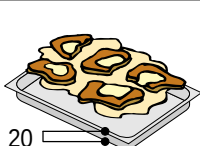
D 11

CUISSES DE POULET ROTIES (250 gr.)

	106	9 P.ces	27 P.ces	35'		200°C		+		170°C	Ouvert
	110	9 P.ces	45 P.ces								
	210	22 P.ces	110 P.ces	40'							
	120	9 P.ces	90 P.ces								
	220	22 P.ces	220 P.ces	45'							

D 12

ESCALOPES A LA VALDOTAINE (portions)

	106	9 P.ces	54 P.ces	15'/25'		+		170°C	Ouvert		170°C
	110	9 P.ces	90 P.ces								
	210	20 P.ces	200 P.ces	15'/25'							
	120	9 P.ces	180 P.ces								
	220	20 P.ces	400 P.ces	15'/25'							

Dans tous les aliments qui doivent être rissolés, les liquides doivent être ajoutés avant la première phase de rissollement

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILL
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

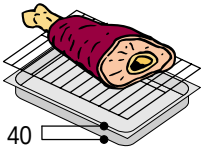
COPYRIGHT

VIANDES / D 13..18

L M T

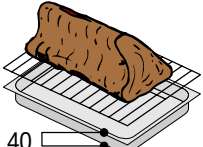
D 13

JARRET DE PORC (Frais) ENTIER

 40	106	5 P.ces	15 P.ces	1 ^h 10'	 100°C  180°C  160°C
	110	5 P.ces	25 P.ces		
	210	10 P.ces	50 P.ces	1 ^h 30'	
	120	5 P.ces	50 P.ces		
	220	10 P.ces	100 P.ces	1 ^h 40'	
					 (premières 5') 70°C 84°C

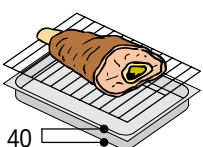
D 14

CARRE DE VEAU (3 kg)

 40	106	2 P.ces	4 P.ces	1 ^h 30'	 100°C  185°C  165°C
	110	2 P.ces	6 P.ces		
	210	5 P.ces	15 P.ces	1 ^h 40'	
	120	2 P.ces	12 P.ces		
	220	5 P.ces	30 P.ces	1 ^h 50'	
					 (premières 5') 70°C 78°C

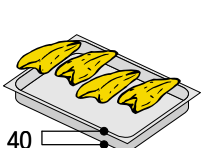
D 15

JARRET DE VEAU (Frais)

 40	106	3 P.ces	6 P.ces	1 ^h 30'	 100°C  185°C  165°C
	110	3 P.ces	12 P.ces		
	210	7 P.ces	21 P.ces	1 ^h 40'	
	120	3 P.ces	18 P.ces		
	220	7 P.ces	42 P.ces	1 ^h 50'	
					 (premières 5') 72°C 80°C

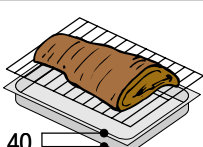
D 16

BLANCS DE POULET AU VIN BLANC

 40	106	12 P.ces	36 P.ces	20'/30'	 190°C  180°C
	110	12 P.ces	60 P.ces		
	210	27 P.ces	135 P.ces	20'/30'	
	120	12 P.ces	120 P.ces		
	220	27 P.ces	270 P.ces	20'/30'	

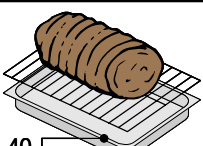
D 17

CARRE D'AGNEAU

 40	106	3 Kg	9 Kg	1 ^h	 170°C  150°C
	110	3 Kg	15 Kg		
	210	6 Kg	30 Kg	1 ^h 10'	
	120	3 Kg	30 Kg		
	220	6 Kg	60 Kg	1 ^h 15'	
					 Précédemment mariné 75°C

D 18

ROAST-BEEF

 40	106	6 Kg	18 Kg	1 ^h 10'	 100°C  180°C  160°C
	110	6 Kg	30 Kg		
	210	12 Kg	60 Kg	1 ^h 20'	
	120	6 Kg	60 Kg		
	220	12 Kg	120 Kg	1 ^h 40'	
					 (premières 5') 35°C 48°C

Dans tous les aliments qui doivent être rissolés, les liquides doivent être ajoutés avant la première phase de rissollement

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

La sonde à cœur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

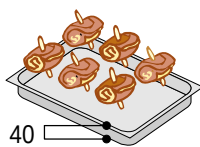
COPYRIGHT

VIANDES / D 19..24

L M T

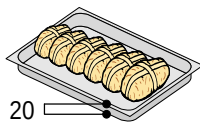
D 19

PAUPIETTES AU FROMAGE

	106	24 P.ces	72 P.ces	25'	 +   180°C Ouvert 140°C
	110	24 P.ces	120 P.ces		
	210	55 P.ces	275 P.ces	30'	
	120	24 P.ces	240 P.ces		
	220	55 P.ces	550 P.ces	40'	

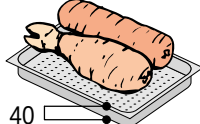
D 20

FILET EN CROUTE

	106	8 P.ces	24 P.ces	30'	 +  170°C Ouvert  52°C
	110	8 P.ces	40 P.ces		
	210	20 P.ces	100 P.ces	40'	
	120	8 P.ces	80 P.ces		
	220	20 P.ces	200 P.ces	50'	

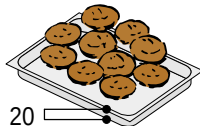
D 21

PIED DE PORC FARCI OU "COTECHINO"

	106	4 Kg	12 Kg	1^h30'	 100°C  82°C
	110	4 Kg	20 Kg		
	210	8 Kg	40 Kg	1^h40'	
	120	4 Kg	40 Kg		
	220	8 Kg	80 Kg	1^h50'	

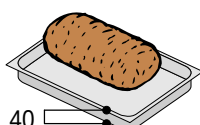
D 22

BOULETTES DE VIANDE (OU STEAK HACHES)

	106	12 P.ces	72 P.ces	8'/15'	 +  220°C Ouvert
	110	12 P.ces	120 P.ces		
	210	27 P.ces	270 P.ces	8'/15'	
	120	12 P.ces	240 P.ces		
	220	27 P.ces	540 P.ces	8'/15'	

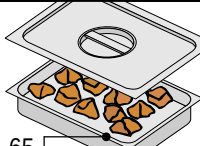
D 23

GODIVEAU (flan de viande) 2 Kg.

	106	4 Kg	12 Kg	1^h10'	 100°C  +   175°C Ouvert 150°C  (premières 5') 65°C 82°C
	110	4 Kg	20 Kg		
	210	8 Kg	40 Kg	1^h20'	
	120	4 Kg	40 Kg		
	220	8 Kg	80 Kg	1^h30'	

D 24

RAGOUT (brasage seulement)

	106	3,5 Kg	10,5 Kg	1^h30'	Braiser à petit feu à air pulsé 180 °C.  150°C
	110	3,5 Kg	17,5 Kg		
	210	8 Kg	40 Kg	1^h40'	
	120	3,5 Kg	35 Kg		
	220	8 Kg	80 Kg	1^h50'	

Dans tous les aliments qui doivent être rissolés, les liquides doivent être ajoutés avant la première phase de rissollement

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

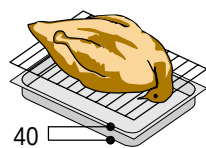
COPYRIGHT

VIANDES / D 25..26

L M T

D 25

FAISAN ROTI



40

106	8 P.ces	24 P.ces	30'/40'
110	8 P.ces	40 P.ces	
210	16 P.ces	80 P.ces	30'/40'
120	8 P.ces	80 P.ces	
220	16 P.ces	160 P.ces	30'/40'

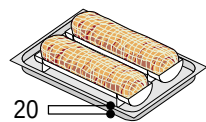


175°C Ouvert

(derniers 15')

D 26

TERRINE DE GIBIER



20

106	7 Kg	21 Kg
110	7 Kg	35 Kg
210	14 Kg	70 Kg
120	7 Kg	70 Kg
220	14 Kg	140 Kg

Graisser les moules



80°C



75°C

Dans tous les aliments qui doivent être rissolés, les liquides doivent être ajoutés avant la première phase de rissollement

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

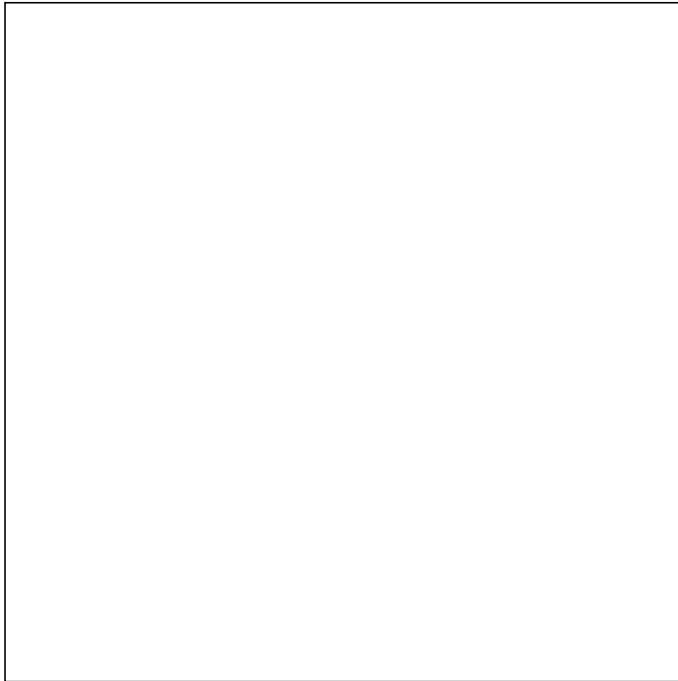
La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

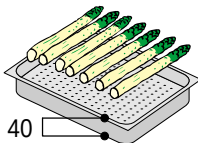
COPYRIGHT

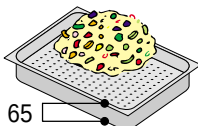
LEGUMES

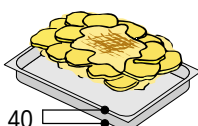


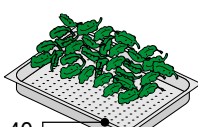
LEGUMES / E 1..6

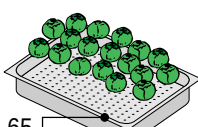
L M T

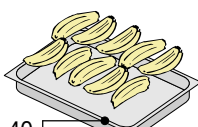
E 1 ASPERGES VAPEUR (Surgelés)					
 40	106	4 Kg	12 Kg	25'	Mouiller avec solution saline  100°C
	110	4 Kg	20 Kg		
	210	8 Kg	40 Kg	30'	
	120	4 Kg	40 Kg		
	220	8 Kg	80 Kg	40'	

E 2 SALADE RUSSE (Surgelée)					
 65	106	4 Kg	12 Kg	20'	 100°C
	110	4 Kg	20 Kg		
	210	8 Kg	40 Kg	30'	
	120	4 Kg	40 Kg		
	220	8 Kg	80 Kg	40'	

E 3 POMMES DE TERRE A LA CREME					
 40	106	3 Kg	9 Kg	40'	 150°C
	110	3 Kg	15 Kg		
	210	6,5 Kg	32,5 Kg	50'	
	120	3 Kg	30 Kg		
	220	6,5 Kg	65 Kg	1 ^h	
					 +  180°C Ouvert

E 4 EPINARDS VAPEUR (Surgelés)					
 40	106	2,5 Kg	15 Kg	25'	Il est conseillé de casser les plaques d'épinards pour faciliter la pénétration de la vapeur  100°C
	110	2,5 Kg	25 Kg		
	210	6 Kg	60 Kg	30'	
	120	2,5 Kg	50 Kg		
	220	6 Kg	120 Kg	40'	

E 5 CHOUX DE BRUXELLES (Surgelés)					
 65	106	4 Kg	12 Kg	25'	 100°C
	110	4 Kg	20 Kg		
	210	8 Kg	40 Kg	30'	
	120	4 Kg	40 Kg		
	220	8 Kg	80 Kg	40'	

E 6 FENOUILS AU GRATIN (Frais)					
 40	106	2,5 Kg	7,5 Kg	35'	 100°C
	110	2,5 Kg	12,5 Kg		
	210	5,5 Kg	27,5 Kg	40'	
	120	2,5 Kg	25 Kg		
	220	5,5 Kg	55 Kg	45'	
					 +  180°C Ouvert
					(premières 5')

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.
La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

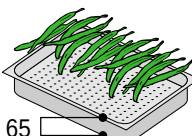
COPYRIGHT

LEGUMES / E 7..12

L M T

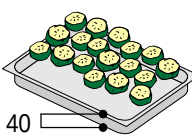
E 7

HARICOTS VERTS VAPEUR (SURGELES)

	106	3 Kg	9 Kg	25'	 100°C
	110	3 Kg	15 Kg		
	210	6,6 Kg	33 Kg	30'	
	120	3 Kg	30 Kg		
	220	6,6 Kg	66 Kg	35'	

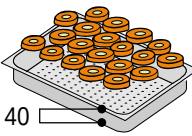
E 8

COURGETTES SAUTEES (huile, ail et persil)

	106	2 Kg	12 Kg	30'	 180°C Ouvert
	110	2 Kg	20 Kg		
	210	5 Kg	50 Kg	35'	
	120	2 Kg	40 Kg		
	220	5 Kg	100 Kg	40'	

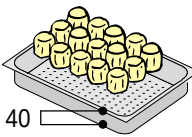
E 9

CAROTTES VAPEUR EN RONDELLES (Fraîches)

	106	5 Kg	15 Kg	30'	 100°C
	110	5 Kg	25 Kg		
	210	11 Kg	55 Kg	40'	
	120	5 Kg	50 Kg		
	220	11 Kg	110 Kg	45'	

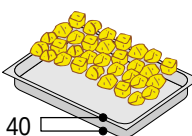
E 10

POMMES DE TERRE VAPEUR (Fraîches)

	106	4 Kg	24 Kg	25'	 100°C
	110	4 Kg	40 Kg		
	210	8 Kg	80 Kg	30'	
	120	4 Kg	80 Kg		
	220	8 Kg	160 Kg	35'	

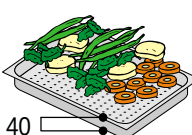
E 11

POMMES DE TERRE ROTIES (Fraîches)

	106	2,5 Kg	15 Kg	30'	 175°C
	110	2,5 Kg	25 Kg		
	210	5,5 Kg	55 Kg	35'	
	120	2,5 Kg	50 Kg		
	220	5,5 Kg	110 Kg	40'	

E 12

MACEDOINE DE LEGUMES (Surgelée)

	106	2,5 Kg	15 Kg	25'	 100°C
	110	2,5 Kg	25 Kg		
	210	5,5 Kg	55 Kg	30'	
	120	2,5 Kg	50 Kg		
	220	5,5 Kg	110 Kg	35'	

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.
La sonde à cœur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

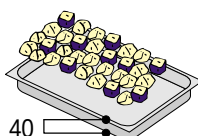
L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

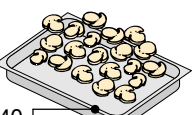
LAINOX

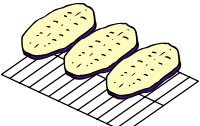
COPYRIGHT

LEGUMES / E 13..18

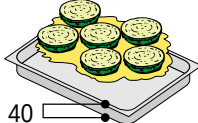
L M T

E 13 AUBERGINES SAUTEES (huile, ail et persil)						
 40	106	2,2 Kg	13,2 Kg	35'	 175°C Ouvert	
	110	2,2 Kg	22 Kg			
	210	5 Kg	50 Kg	40'		
	120	2,2 Kg	44 Kg			
	220	5 Kg	100 Kg	45'		

E 14 CHAMPIGNONS BLANCS SAUTES (huile, ail et persil)						
 40 	106	2,5 Kg	7,5 Kg	35'	 160°C	 180°C Ouvert
	110	2,5 Kg	12,5 Kg			
	210	6 Kg	30 Kg	40'		
	120	2,5 Kg	25 Kg			
	220	6 Kg	60 Kg	45'		
					(premières 5')	

E 15 AUBERGINES GRILLEES					
	106	0,4 Kg	2,4 Kg	13'/16'	Préchauffer le four et les grilles à 270°C.  +  250°C Ouvert
	110	0,4 Kg	4 Kg		
	210	1 Kg	10 Kg	13'/16'	
	120	0,4 Kg	8 Kg		
	220	1 Kg	20 Kg	13'/16'	

E 16 RATATOUILLE DE POIVRONS (Frais)						
 40 	106	2,5 Kg	7,5 Kg	45'	 170°C	 170°C Ouvert
	110	2,5 Kg	12,5 Kg			
	210	5,5 Kg	27,5 Kg	50'		
	120	2,5 Kg	25 Kg			
	220	5,5 Kg	55 Kg	1 h		
					(premières 5')	

E 17 ARTICHAUTS FRAIS EN SAUCE (Fonds d'artichaut)						
 40	106	20 P.ces	60 P.ces	1 ^h 10'	Brasage seulement  150°C	
	110	20 P.ces	100 P.ces			
	210	50 P.ces	250 P.ces	1 ^h 20'		
	120	20 P.ces	200 P.ces			
	220	50 P.ces	500 P.ces	1 ^h 30'		

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.
La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

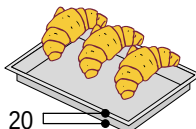
LAINOX

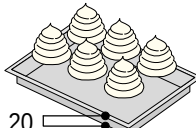
COPYRIGHT

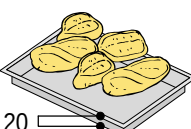
[illegible]

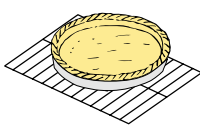
DESSERTS / F 1..6

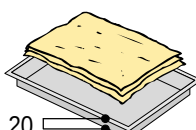
L M T

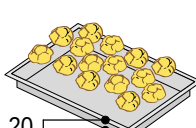
F 1		CROISSANTS (Surgelés)				
 20 	106	12 P.ces	36 P.ces	16/25'	Plat en aluminium  +  160°C Ouvert (derniers 5')	
	110	12 P.ces	60 P.ces			
	210	24 P.ces	120 P.ces	16/25'		
	120	12 P.ces	120 P.ces			
	220	24 P.ces	240 P.ces	16/25'		

F 2		MERINGUES (Fraîches)				
	106	30 P.ces	150 P.ces	3h30'	Plat en aluminium  +  90°C Ouvert	
	110	30 P.ces	300 P.ces			
	210	66 P.ces	660 P.ces	3h30'		
	120	30 P.ces	600 P.ces			
	220	66 P.ces	1320 P.ces	3h30'		

F 3		PAIN (Frais)										
	106	18 P.ces	54 P.ces	25'	Plat en aluminium	 + 	150°C 30%	 + 	180°C Ouvert	(premières 10')	(première 1')	(derniers 5')
	110	18 P.ces	90 P.ces									
	210	40 P.ces	200 P.ces	28'								
	120	18 P.ces	180 P.ces									
	220	40 P.ces	400 P.ces									

F 4	PATE BRISEE (Fraîche) *				
	106	1,2 Kg	7,2 Kg	28'/35'	Plat en aluminium  +  160°C Ouvert
	110	1,2 Kg	12 Kg		
	210	2,6 Kg	26 Kg	28'/35'	
	120	1,2 Kg	24 Kg		
	220	2,6 Kg	52 Kg	28'/35'	

F 5		PATE FEUILLETEE (Fraîche) *				
	106	1,5 Kg	9 Kg	40'/50'	Plat en aluminium  175°C Ouvert	
	110	1,5 Kg	15 Kg			
	210	3,3 Kg	33 Kg	40'/50'		
	120	1,5 Kg	30 Kg			
	220	3,3 Kg	66 Kg	40'/50'		

F 6		CHOUX A LA CREME (Frais)				
	106	40 P.ces	240 P.ces	17'/25'	Plat en aluminium	 +  +  160°C 40% 180°C Ouvert (premières 3')
	110	40 P.ces	400 P.ces			
	210	88 P.ces	880 P.ces	17'/25'		
	120	40 P.ces	800 P.ces			
	220	88 P.ces	1760 P.ces	17'/25'		

* Pour la pâtisserie les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur du gâchage.

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.
La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

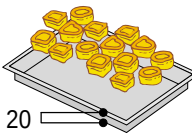
COPYRIGHT

DESSERTS / F 7..11

L M T

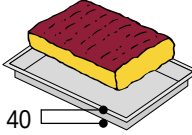
F 7

VOL-AU-VENT (Petits - surgelés)

	106	40 P.ces	240 P.ces	20'/30'	Plat en aluminium  +  170°C Ouvert
	110	40 P.ces	400 P.ces		
	210	88 P.ces	880 P.ces	20'/30'	
	120	40 P.ces	800 P.ces		
	220	88 P.ces	1760 P.ces	20'/30'	

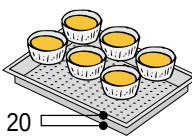
F 8

PAIN DE GENES *

	106	0,5 Kg	1,5 Kg	30'/40'	Plat en aluminium  +  160°C Ouvert
	110	0,5 Kg	2,5 Kg		
	210	1,2 Kg	6 Kg	30'/40'	
	120	0,5 Kg	5 Kg		
	220	1,2 Kg	12 Kg	30'/40'	

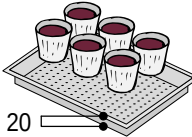
F 9

CREME CARAMEL (Petits moules)

	106	15 P.ces	90 P.ces	40'	Préparation du caramel: Mettre une cuillerée à café de sucre semoule dans un ramequin vide. Convection à 190 °C pendant 10', 30% d'humidité  80°C
	110	15 P.ces	150 P.ces		
	210	40 P.ces	400 P.ces	1^h	
	120	15 P.ces	300 P.ces		
	220	40 P.ces	800 P.ces	1^h20'	

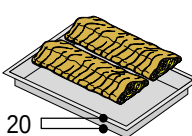
F 10

FLAN AUX MACARONS (Grands moules)

	106	15 P.ces	45 P.ces	40'	 85°C
	110	15 P.ces	75 P.ces		
	210	40 P.ces	200 P.ces	1^h	
	120	15 P.ces	150 P.ces		
	220	40 P.ces	400 P.ces	1^h20'	

F 11

STRUDEL DE POMMES

	106	2 P.ces	6 P.ces	50'	Avant de cuire badigeonner avec jaune d'oeuf  +  170°C Ouvert
	110	2 P.ces	10 P.ces		
	210	4 P.ces	20 P.ces	50'/1^h	
	120	2 P.ces	20 P.ces		
	220	4 P.ces	40 P.ces	50'/1^h	

* Pour la pâtisserie les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur du gâchage.

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

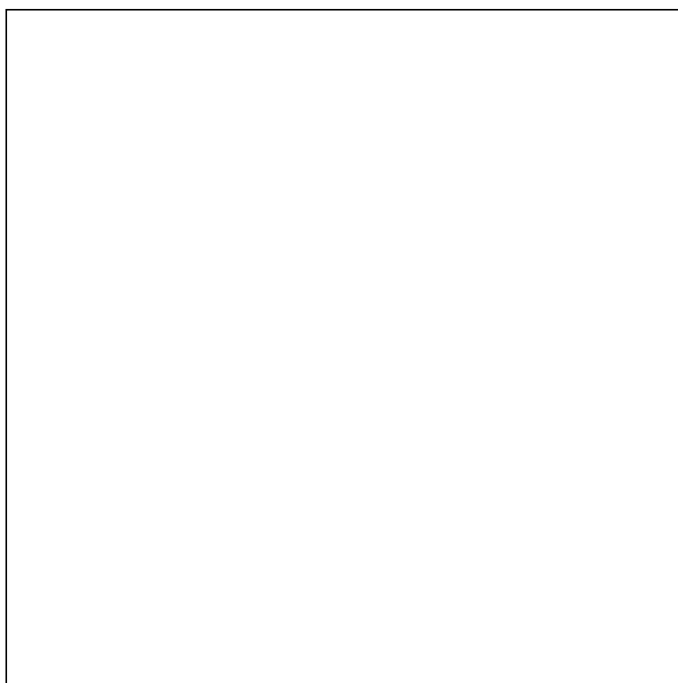
La sonde à cœur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

COPYRIGHT

CUISSONS SPECIALES



CUISSON SPECIALES / G 1..6

L M T

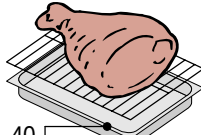
G 1

THON FRAIS AU FOUR (Entier, 2 kg)

 40 	106	4 P.ces	12 P.ces	1 ^h 30'		 90°C	 +  160°C Ouvert						
	110	4 P.ces	20 P.ces										
	210	8 P.ces	40 P.ces	1 ^h 40'									
	120	4 P.ces	40 P.ces										
	220	8 P.ces	80 P.ces	2 ^h					70°C				

G 2

CUISSOT DE PORC (Cuisson lente)

 40 	106	1 P.ces	1 P.ces	-		 100°C	 140°C	 +  105°C Ouvert							
	110	1 P.ces	2 P.ces												
	210	2 P.ces	4 P.ces	-											
	120	1 P.ces	4 P.ces												
	220	2 P.ces	8 P.ces	-											

G 3

DINDE (Fraîche, 12 kg) (Cuisson lente)

 40 	106	1 pz	1 P.ces	2h10'	 (premières 15')			 + 
	110	1 pz	2 P.ces			100°C	140°C	105°C Ouvert
	210	2 pz	4 P.ces	2h20'		48°C	84°C	
	120	1 pz	4 P.ces					
	220	2 pz	8 P.ces	2h50'				

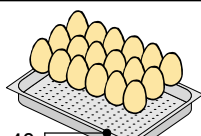
G 4

OEUF DURS

	106	50 P.ces	150 P.ces	11'15'	 100°C
	110	50 P.ces	250 P.ces		
	210	110 P.ces	550 P.ces	11'15'	
	120	50 P.ces	500 P.ces		
	220	110 P.ces	1100 P.ces	11'15'	

G 5

OEUF A LA COQUE

	106	50 P.ces	150 P.ces	5'9'	
	110	50 P.ces	250 P.ces		
	210	110 P.ces	550 P.ces	5'9'	
	120	50 P.ces	500 P.ces		
	220	110 P.ces	1100 P.ces	5'9'	

40



100°C



G 6

BOEUF BOUILLI FRAIS (cuisson lente)

	106	4 Kg	12 Kg	-		Sous vide ou dans papier d'argent			
	110	4 Kg	20 Kg						
	210	8 Kg	40 Kg	-			80°C		
	120	4 Kg	40 Kg						
	220	8 Kg	80 Kg	-			76°C		

Dans tous les aliments qui doivent être rissolés, les liquides doivent être ajoutés avant la première phase de rissollement

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

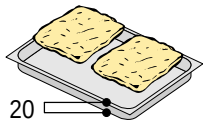
L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

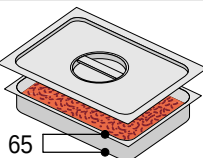
LAINOX

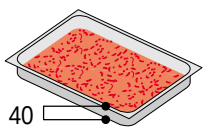
COPYRIGHT

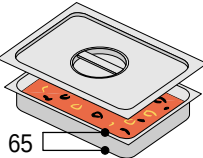
CUISSON SPECIALES / G 7..12

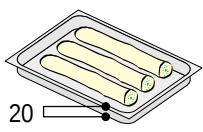
L M T

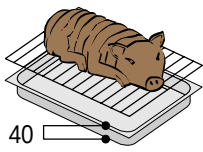
G 7 CREPES (Pour différents compositions)						
	106	0,2 Kg	1,2 Kg	6'10'	Huiler la plaque  200°C Ouvert	
	110	0,2 Kg	2 Kg			
	210	0,4 Kg	4 Kg	6'10'		
	120	0,2 Kg	4 Kg			
	220	0,4 Kg	8 Kg	6'10'		

G 8 SAUCE BOLOGNAISE *(avec couvercle) Ragôut de viande						
	106	8 Kg	24 Kg	2h/2h30'	Braisier à petit feu à air pulsé 180 °C.	 150°C
	110	8 Kg	40 Kg			
	210	16 Kg	80 Kg	2h/2h30'		
	120	8 Kg	80 Kg			
	220	16 Kg	160 Kg	2h/2h30'		

G 9 SAUCE TOMATE *						
	106	4 Kg	24 Kg	1h30'	Ingrédients crus	 150°C
	110	4 Kg	40 Kg			
	210	8 Kg	80 Kg	1h30'		
	120	4 Kg	80 Kg			
	220	8 Kg	160 Kg			

G 10 SAUCE AMATRICIANA * (avec couvercle)						
	106	8 Kg	24 Kg	1h10'/30'	Braisier à petit feu à air pulsé 180 °C.  150°C	
	110	8 Kg	40 Kg			
	210	16 Kg	80 Kg	1h10'/30'		
	120	8 Kg	80 Kg			
	220	16 Kg	160 Kg	1h10'/30'		

G 11 ROULEAU DE PUREE FARCI DE LEGUMES (2,5 KG. chaque pièce)						
	106	2 P.ces	6 P.ces	-	 100°C	
	110	2 P.ces	10 P.ces	-		
	210	5 P.ces	25 P.ces	-		
	120	2 P.ces	20 P.ces	-		
	220	5 P.ces	50 P.ces	-		

G 12 PORCELET (lente cuisson) 6/8 KG.											
	106	1 P.ces	1 P.ces	-	Désossé		100°C		170°C		120°C
	110	1 P.ces	2 P.ces								
	210	2 P.ces	4 P.ces								
	120	1 P.ces	4 P.ces								
	220	2 P.ces	8 P.ces								

* Préparer le jus de cuisson à air pulsé à 180 °C

Dans tous les aliments qui doivent être rissolés, les liquides doivent être ajoutés avant la première phase de rissollement

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

COPYRIGHT

CUISSONS SPECIALES / G 13..15

L M T

G 13

CONSERVES ET CONFITURES (dans pot de verre)

	106	40 P.ces	120 P.ces	30'/40'	 100°C
	110	40 P.ces	200 P.ces		
	210	80 P.ces	400 P.ces	30'/40'	
	120	40 P.ces	400 P.ces		
	220	80 P.ces	800 P.ces	30'/40'	

G 14

FRUITS AU SIROP (dans pot de verre)

	106	10 P.ces	30 P.ces	1^h	 85°C
	110	10 P.ces	50 P.ces		
	210	20 P.ces	100 P.ces	1^h	
	120	10 P.ces	100 P.ces		
	220	20 P.ces	200 P.ces	1^h	

G 15

OMELETTES

	106	-	-	10'/15'	Quantité variable en fonction des tailles de plaques  +  170°C Ouvert
	110	-	-		
	210	-	-	10'/15'	
	120	-	-		
	220	-	-	10'/15'	

G 16

MORUE A LA MODE DE VICENCE

	106	3,6 kg	21,6 kg	1^h50'	 150°C
	110	3,6 kg	36 kg		
	210	7,5 kg	75 kg	2^h10'	
	120	3,6 kg	72 kg		
	220	7,5 kg	150 kg	2^h30'	

* Préparer le jus de cuisson à air pulsé à 180 °C

Dans tous les aliments qui doivent être rissolés, les liquides doivent être ajoutés avant la première phase de rissollement

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

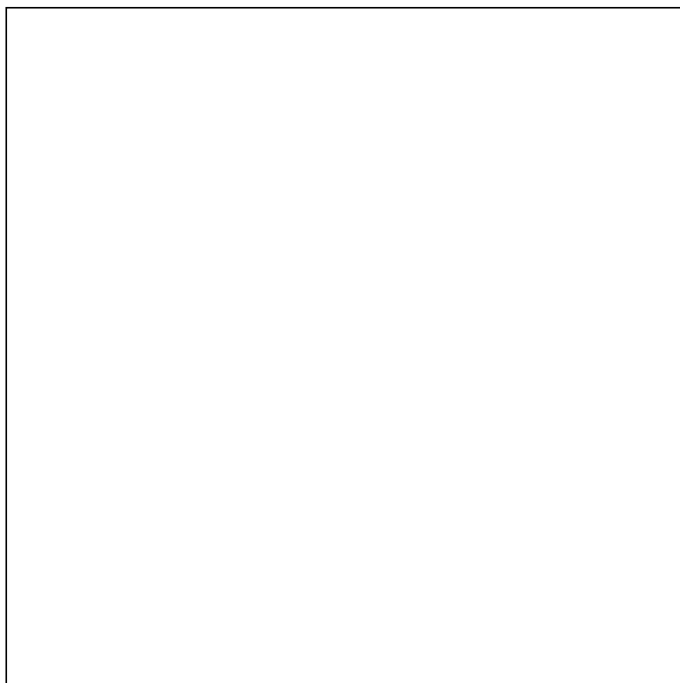
La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

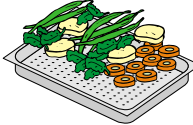
COPYRIGHT

REGENERATION



RECETTES REGENERATION SUR PLAT / K 1.. 6

L M T

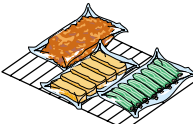
K 1 LEGUMES (Vapeur)						
	106	Q.C.	Q.C.	10'/15'		100°C
	110	Q.C.	Q.C.			
	210	Q.C.	Q.C.	10'/15'		
	120	Q.C.	Q.C.			
	220	Q.C.	Q.C.	10'/15'		

K 2MACEDOINE DE LEGUMES AU BEURRE						
	106	Q.C.	Q.C.	7'12'		155°C
	110	Q.C.	Q.C.			
	210	Q.C.	Q.C.	7'12'		
	120	Q.C.	Q.C.			
	220	Q.C.	Q.C.	7'12'		

K 3 POISSON (Rôti)						
	106	Q.C.	Q.C.	12'16'	En portion	 155°C 65°C
	110	Q.C.	Q.C.			
	210	Q.C.	Q.C.	12'16'		
	120	Q.C.	Q.C.			
	220	Q.C.	Q.C.	12'16'		

K 4 POISSON (Vapeur)						
	106	Q.C.	Q.C.	12'16'	En portion	 100°C 65°C
	110	Q.C.	Q.C.			
	210	Q.C.	Q.C.	12'16'		
	120	Q.C.	Q.C.			
	220	Q.C.	Q.C.	12'16'		

K 5 VIANDE (Rôtie)						
	106	Q.C.	Q.C.	15'/20'	En portion Humidification 30%	 +  150°C 30%
	110	Q.C.	Q.C.			
	210	Q.C.	Q.C.	15'/20'		
	120	Q.C.	Q.C.			
	220	Q.C.	Q.C.	15'/20'		

K 6 REMISE EN TEMPERATURE DES CUISSONS SOUS-VIDE						
	106	Q.C.	Q.C.	8'12'	Utiliser la sonde à aiguille et le joint	 75 °C/92 °C 65 °C
	110	Q.C.	Q.C.			
	210	Q.C.	Q.C.	8'12'		
	120	Q.C.	Q.C.			
	220	Q.C.	Q.C.	8'12'		

T.C.= toutes capacité

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.
La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

COPYRIGHT

RECETTES REGENERATION SUR PLAT / K 7..12

L M T

K 7 POULPES AUX POMMES DE TERRE (Vapeur)

	106	-	-	5'10'	Humidification 30%	 +  110°C 30%
	110	-	-			
	210	-	-	5'10'		
	120	-	-			
	220	-	-	5'10'		

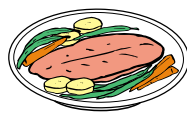
K 8 BARBUE AUX POMMES DE TERRE

	106	-	-	5'10'	Humidification 20%	 +  130°C 20%
	110	-	-			
	210	-	-	5'10'		
	120	-	-			
	220	-	-	5'10'		

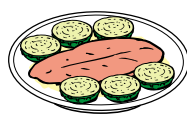
K 9 LOTTE A LA LIVOURNAISE avec des pommes vapeur et des courgettes sautées

	106	-	-	5'10'	Humidification 40%	 +  135°C 40%
	110	-	-			
	210	-	-	5'10'		
	120	-	-			
	220	-	-	5'10'		

K 10 SAUMON AVEC JARDINIERE DE LEGUMES (Vapeur)

	106	-	-	5'10'	Humidification 30%	 +  110°C 30%
	110	-	-			
	210	-	-	5'10'		
	120	-	-			
	220	-	-	5'10'		

K 11 SAUMON AU FOUR AVEC ARTICHAUTS EN SAUCE

	106	-	-	5'10'	Humidification 20%	 +  150°C 20%
	110	-	-			
	210	-	-	5'10'		
	120	-	-			
	220	-	-	5'10'		

K 12 PAUPIETTES AU FROMAGE AVEC DES AUBERGINES SAUTEES

	106	-	-	5'10'	Humidification 30%	 +  140°C 30%
	110	-	-			
	210	-	-	5'10'		
	120	-	-			
	220	-	-	5'10'		

Si la quantité des plats est importante, il faut diminuer le pourcentage d'humidification et augmenter le temps.

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte.
La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

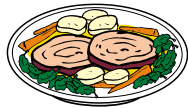
COPYRIGHT

RECETTES REGENERATION SUR PLAT / K 13..18

L M T

K 13

ROTI DE VEAU AUX TROIS LEGUMES VAPEUR

	106	-	-	5'10'	Humidification 40%	 +  135°C 40%
	110	-	-			
	210	-	-	5'10'		
	120	-	-			
	220	-	-	5'10'		

K 14

OSSO BUCO A LA MILANAISE AVEC DU RIZ

	106	-	-	5'/10'	Humidification 20%	 +  155°C 20%
	110	-	-			
	210	-	-	5'/10'		
	120	-	-			
	220	-	-	5'/10'		

K 15

BLANC DE POULET AU VIN BLANC AVEC COURGETTES SAUTEES

	106	-	-	5'/10'	Humidification 30%	 +  140°C 30%
	110	-	-			
	210	-	-	5'/10'		
	120	-	-			
	220	-	-	5'/10'		

K 16

CARRE DE PORC AUX POMMES DE TERRE

	106	-	-	5'/10'	Humidification 30%	 +  140°C 30%
	110	-	-			
	210	-	-	5'/10'		
	120	-	-			
	220	-	-	5'/10'		

K 17

JARRET DE VEAU AVEC FENOUILS AU GRATIN

	106	-	-	5'/10'	Humidification 30%	 +  140°C 30%
	110	-	-			
	210	-	-	5'/10'		
	120	-	-			
	220	-	-	5'/10'		

K 18

CARRE DE PORC ET LEGUMES AU VAPEUR (30 PLATS)

	106	-	-	5'/10'	Humidification 30%	 +  120°C 30%
	110	-	-			
	210	-	-	5'/10'		
	120	-	-			
	220	-	-	5'/10'		

Si la quantité des plats est importante, il faut diminuer le pourcentage d'humidification et augmenter le temps.

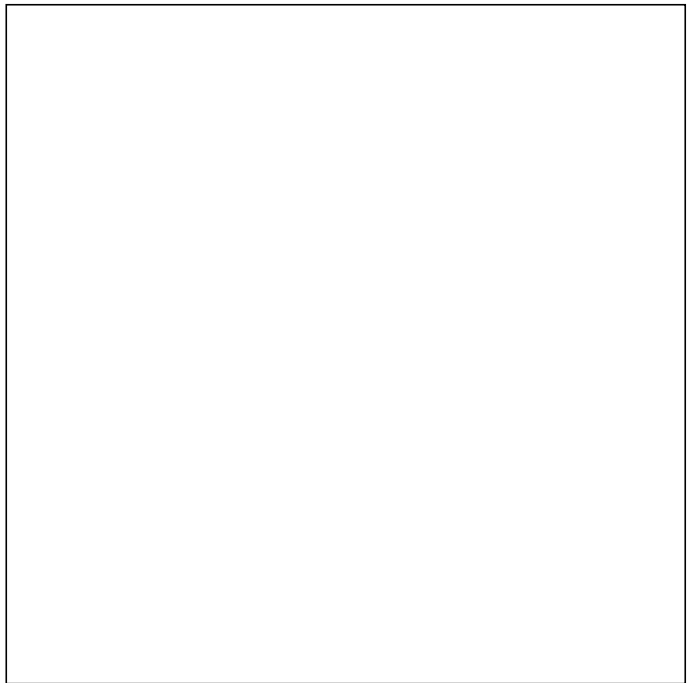
Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte.
La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

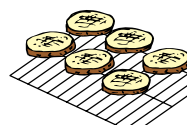
COPYRIGHT

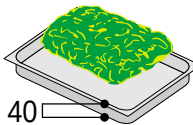
DIVERS

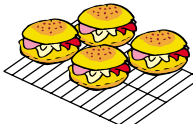


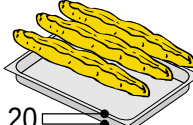
DIVERS / L 1..6

L M T

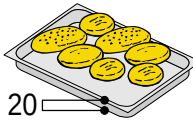
L1 BRUSCHETTA (PAIN GRILLE FROTTE D'AIL ET D'HUILE)						
	106	10 P.ces	60 P.ces	3'7'	 200°C Ouvert	
	110	10 P.ces	100 P.ces			
	210	24 P.ces	240 P.ces	3'7'		
	120	10 P.ces	200 P.ces			
	220	24 P.ces	480 P.ces	3'7'		

L 2		GRATIN DE LEGUMES			
	106	3 Kg	9 Kg	50'	 160°C
	110	3 Kg	15 Kg		
	210	7 Kg	35 Kg	1 ^h	
	120	3 Kg	30 Kg		
	220	7 Kg	70 Kg	1 ^h 10'	

L3		SANDWICHES (Grands)			
	106	6 P.ces	18 P.ces	10'/20'	 180°C
	110	6 P.ces	30 P.ces		
	210	12 P.ces	60 P.ces	10'/20'	
	120	6 P.ces	60 P.ces		
	220	12 P.ces	120 P.ces	10'/20'	

L 4		BAGUETTES (Surgelés)			
	106	3 P.ces	9 P.ces	18'/24'	 175°C Ouvert (derniers 5')
	110	3 P.ces	15 P.ces		
	210	7 P.ces	35 P.ces	18'/24'	
	120	3 P.ces	30 P.ces		
	220	7 P.ces	70 P.ces	18'/24'	

L 5		PIZZA (Surgelée)			
	106	2 P.ces	6 P.ces	10'/18'	 170°C Ouvert
	110	2 P.ces	10 P.ces		
	210	4 P.ces	40 P.ces	10'/18'	
	120	2 P.ces	40 P.ces		
	220	4 P.ces	80 P.ces	10'/18'	

L 6		SANDWICHES AU SESAME, SOJA, CUMIN (Surgelés)			
	106	16 P.ces	96 P.ces	18'/22'	 170°C Ouvert
	110	16 P.ces	160 P.ces		
	210	36 P.ces	360 P.ces	18'/22'	
	120	16 P.ces	320 P.ces		
	220	36 P.ces	720 P.ces	18'/22'	

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

La sonde à coeur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

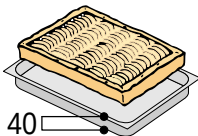
COPYRIGHT

DIVERS / L 7..8

L M T

L 7

TARTE AUX POMMES

	106	3 Kg	9 Kg	40'1^h	 + 			
	110	3 Kg	15 Kg					
	210	6 Kg	30 Kg	40'1^h				
	120	3 Kg	30 Kg					
	220	6 Kg	60 Kg	40'1^h				

 + 

170°C

Ouvert



165°C

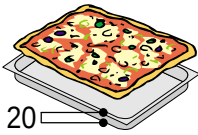
170°C

Ouvert

165°C

L 8

PIZZA FRAÎCHE (Assaisonnée avant le levage)

	106	1 P.ces	6 P.ces	22'/35'	 + 	 + 		
	110	1 P.ces	10 P.ces					
	210	1 P.ces	10 P.ces	22'/35'				
	120	1 P.ces	20 P.ces					
	220	1 P.ces	20 P.ces	22'/35'				

Plat en aluminium	160°C	Ouvert	170°C	Ouvert
	(derniers 9'/11')		(derniers 8'/10')	

Plat en aluminium

160°C

Ouvert

170°C

Ouvert

(derniers 9'/11')

(derniers 8'/10')

Préchauffer l'enceinte de cuisson avec des températures supérieures de 15-25% à celles de la cuisson pour favoriser une reprise rapide de la température dans l'enceinte. Pour cuisson à vapeur à 100 °C préchauffer toujours en cycle mixte.

La sonde à cœur doit toujours être piquée au centre de la pièce à cuire.

L CHARGEMENT POUR CHAQUE BAC
M CHARGEMENT MAXI. CONSEILLE
T TEMPS TOTAL EN MINUTES

LAINOX

COPYRIGHT

NOTES

NOTES

[illegible]

NOTES

[illegible]

