

---

# RICETTARIO DI CUCINA PROFESSIONALE

Versione P

---



# INDICE

## INDICE GENERALE

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Consigli generali                              | 4  |
| Alternativa a tempo dei programmi con sonda    | 6  |
| Legenda - Esempio di cottura                   | 7  |
| Ricettario primi L01 - L08                     | 8  |
| Ricettario carni e pollami L09 - L32           | 10 |
| Ricettario pesci L33 - L45                     | 15 |
| Ricettario verdure L46 - L57                   | 18 |
| Ricettario uova L58 - L63                      | 20 |
| Ricettario pasticceria e panetteria L64 - L76  | 21 |
| Ricettario di rimessa in temperatura L77 - L82 | 24 |
| Ricettario cotture in sottovuoto L83 - L95     | 25 |
| Promemoria cotture manuali                     | 28 |
| Promemoria programmi utente                    | 30 |
| Accessori esclusivi per cotture particolari    | 34 |

# INDICE

## INDICE RICETTE

### RICETTARIO PRIMI

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Crespelle, Cannelloni                 | L01 |
| Lasagne al forno                      | L02 |
| Lasagne al forno <b>(con sonda)</b>   | L03 |
| Primi Gratinati                       | L04 |
| Riso a vapore (es. Riso Vialone Nano) | L05 |
| Paella (es. Riso Parboiled)           | L06 |
| Salsa di pomodoro                     | L07 |
| Ragù di carne                         | L08 |

### RICETTARIO CARNI E POLLAMI

|                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Arrosti tradizionali <b>(con sonda)</b> : carrè di vitello, lonza di maiale, arrotondati, ecc. | L09 |
| Arrosti tradizionali - Lenta Cottura <b>(con sonda)</b>                                        | L10 |
| Arrosti con cotenna <b>(con sonda)</b> : coscia di maiale, agnello, vitello, porchetta         | L11 |
| Stinco di vitello, maiale (intero)                                                             | L12 |
| Costicine di maiale arrostate                                                                  | L13 |
| Spiedini di carne mista                                                                        | L14 |
| Roast-beef e filetti interi <b>(con sonda)</b>                                                 | L15 |
| Spezzatino, ossobuco, carne in umido con coperchio                                             | L16 |
| Brasati e stracotti con coperchio <b>(con sonda)</b>                                           | L17 |
| Scaloppine                                                                                     | L18 |
| Cotolette ed impanati                                                                          | L19 |
| Carne alla griglia                                                                             | L20 |
| Costata, Filetto alla griglia <b>(con sonda)</b>                                               | L21 |
| Filetto di maiale, vitello alla griglia <b>(con sonda)</b>                                     | L22 |
| Carne a vapore: bolliti <b>(con sonda)</b>                                                     | L23 |
| Faraona e coniglio a pezzi al forno                                                            | L24 |
| Pollo e Coniglio in umido                                                                      | L25 |
| Pollo arrosto a pezzi                                                                          | L26 |
| Pollo arrosto                                                                                  | L27 |
| Pollo allo spiedo <b>(con sonda)</b>                                                           | L28 |
| Pollo a pezzi fritto                                                                           | L29 |
| Coscia di tacchino, oca <b>(con sonda)</b>                                                     | L30 |
| Anatra, Fagiano, Faraona interi arrosto                                                        | L31 |
| Anatra, Fagiano, Faraona interi arrosto <b>(con sonda)</b>                                     | L32 |

### RICETTARIO PESCI

|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| Crostacei e Molluschi a vapore                                            | L33 |
| Polpo, Piovra a vapore                                                    | L34 |
| Astice e Aragosta a vapore 500 gr                                         | L35 |
| Granseola e Granchio a vapore                                             | L36 |
| Pesce intero a vapore <b>(con sonda)</b>                                  | L37 |
| Pesce intero in guazzetto                                                 | L38 |
| Pesce a filetti e gratinati                                               | L39 |
| Pesce a trancio e intero da 400 gr. alla griglia                          | L40 |
| Pesce al forno 500 gr: Branzino, Rombo, Orata, ecc.                       | L41 |
| Pesce al forno 1000 gr: Branzino, Rombo, Orata, ecc.                      | L42 |
| Pesce al forno <b>(con sonda)</b> : Branzino, Rombo, Orata, al sale, ecc. | L43 |
| Pesce al forno grossa pezzatura <b>(con sonda)</b>                        | L44 |
| Spiedini di pesce, scampi e gamberoni                                     | L45 |

## RICETTARIO VERDURE

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Verdure a vapore                       | L46 |
| Verdure surgelate a vapore forzato     | L47 |
| Verdure al forno, trifolate e caponata | L48 |
| Verdure gratinate                      | L49 |
| Verdure alla griglia                   | L50 |
| Patate arrosto fresche                 | L51 |
| Patate arrosto surgelate               | L52 |
| Patate prefritte surgelate             | L53 |
| Patate a pezzi vapore                  | L54 |
| Patate intere a vapore (con sonda)     | L55 |
| Patate in umido                        | L56 |
| Patate al cartoccio (con sonda)        | L57 |

## RICETTARIO UOVA

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Uova sode               | L58 |
| Uova all' occhio di bue | L59 |
| Frittatine              | L60 |
| Crepes                  | L61 |
| Soufflè dolce, salato   | L62 |
| Torte salate            | L63 |

## RICETTARIO PASTICCERIA E PANETTERIA

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Pan di Spagna, Pasta frolla, Crostate              | L64 |
| Pasta sfoglia, Strudel, Vol au vent                | L65 |
| Croissant, Muffin                                  | L66 |
| Meringhe                                           | L67 |
| Bigné                                              | L68 |
| Crema caramel, Bonnet                              | L69 |
| Pane fresco                                        | L70 |
| Focaccia genovese                                  | L71 |
| Pane surgelato                                     | L72 |
| Pizza trancio fresca                               | L73 |
| Pizza tonda fresca                                 | L74 |
| Crostate ripiene, torta di mele (con sonda)        | L75 |
| Pan Brioches, Panettoni, Colombe, ecc. (con sonda) | L76 |

## RICETTARIO RIMESSA IN TEMPERATURA

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Rigenerazione su piatto             | L77 |
| Rigenerazione su teglia             | L78 |
| Rigenerazione a vapore              | L79 |
| Rigenerazione su piatto (con sonda) | L80 |
| Rigenerazione su teglia (con sonda) | L81 |
| Rigenerazione a vapore (con sonda)  | L82 |

## RICETTARIO COTTURE SOTTOVUOTO

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Frutta a pezzi                                      | L83 |
| Pere a pezzi                                        | L84 |
| Crema inglese                                       | L85 |
| Verdure fresche verdi                               | L86 |
| Verdure fresche                                     | L87 |
| Patate a pezzi                                      | L88 |
| Umidi e cotture notturne                            | L89 |
| Carne bassa temperatura (con sonda ad ago)          | L90 |
| Carne per arrostiti tradizionali (con sonda ad ago) | L91 |
| Pollame e selvaggina (con sonda ad ago)             | L92 |
| Pesci interi, terrine (con sonda ad ago)            | L93 |
| Pastorizzazione alta                                | L94 |
| Pastorizzazione bassa                               | L95 |

## CONSIGLI GENERALI

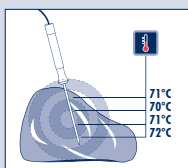
### \* Il preriscaldamento della camera di cottura

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

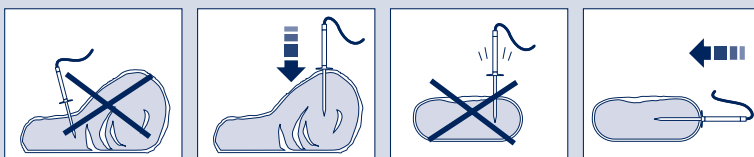
- Nella cottura con temperature regolate dalla sonda al cuore è indispensabile il corretto posizionamento dell'apposito spillone al centro effettivo del prodotto da cuocere. Lo spillone, di norma, va infilzato a fondo, dall'alto verso il basso raggiungendo il centro, o cuore dell'alimento.



- **Nei forni dotati di 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.

## CONSIGLI GENERALI

### \* 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.

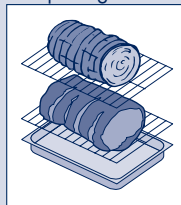
### \* I carichi di cottura

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 questo forno 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.

Per una perfetta pulizia del forno si consiglia l'uso di detergente alcalino specifico.

### \* 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.**

## ALTERNATIVA A TEMPO DEI PROGRAMMI CON SONDA

L'utilizzo della sonda al cuore garantisce cotture estremamente precise ed omogenee indipendentemente dalla pezzatura, dalla quantità e dalla tipologia di prodotto.

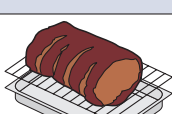
Per alcuni prodotti i programmi sono stati previsti esclusivamente con utilizzo della sonda al cuore e non è stata inserita la versione a tempo in quanto la tipologia di prodotto e/o la vastità di combinazioni pezzatura/quantità non permettevano una puntuale e precisa assegnazione dei tempi di cottura.

Per questo tipo di cotture il consiglio rimane quello di utilizzare la sonda al cuore ma, qualora non sia prevista nella dotazione o non la si voglia utilizzare, l'assegnazione dei tempi viene lasciata all'esperienza del cuoco e ad eventuali prove di cottura.

Può comunque essere preso come base il programma con sonda riportato nel ricettario.

### Esempio puramente indicativo di modifica dei parametri di cottura.

Ricetta base con sonda (ricettario):

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                   |        |       |    |   |                                                                                   |       |      |     |                                                                                     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <div><div>Q.tà per Teglia</div><div></div><div>C</div><div>Modo</div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                                                                                                                                                                                   |        |       |    |   |                                                                                   |       |      |     |                                                                                     |  |
| L 09                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ARROSTI TRADIZIONALI (con sonda): carrè di vitello, lonza di maiale, arrotondati, ecc.<br>Preriscaldare a 240 °C. Griglia in acciaio su teglia.                                   |        |       |    |   |                                                                                   |       |      |     |                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  <div>40 </div> | GN 2/3 | 4 kg  | -- | 1 |  | 190°C | 10'  | 10% |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                   | GN 1/1 | 6 kg  |    | 2 |  | 150°C | 50°C | 20% |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                   | GN 2/1 | 12 kg |    | 3 |  | 160°C | 70°C | 40% |  |  |

Esempio di annotazione della ricetta a tempo (inserimento manuale):

| P05 Arrosto tradizionale da 2Kg. circa - A Tempo                                               |  |       |                    |   |       |      |     |     |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|--------------------|---|-------|------|-----|-----|-----|
| Note:                                                                                          |  | 6 Kg. | 1 <sup>h</sup> 10' | 1 | CONV  | 190° | 10' | 10% | MAX |
| Preriscaldare a 240°<br>Griglia in acciaio su teglia                                           |  |       |                    | 2 | MISTO | 150° | 45' | 20% | MIN |
|                                                                                                |  |       |                    | 3 | CONV  | 160° | 15' | 40% | MIN |
|                                                                                                |  |       |                    | 4 |       |      |     |     |     |
| Tempi puramente indicativi in quanto dipendenti da tipologia di prodotto, pezzatura e quantità |  |       |                    |   |       |      |     |     |     |

# LEGENDA - ESEMPIO DI COTTURA

Q.tà per  
Teglia



C

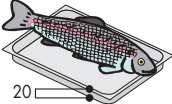
Modo



L 44

## PESCE AL FORNO GROSSA PEZZATURA (con sonda)

Preriscaldare a 180 °C. Inserire la sonda nella parte più grossa, vicino alla lisca centrale. Teglia in alluminio teflonato.

|                                                                                   |        |        |    |   |                                                                                   |       |      |     |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GN 2/3 | 1 pz   | -- | 1 |  | 150°C | 50°C | 10% |  |
|                                                                                   | GN 1/1 | 1÷2 pz |    |   |                                                                                   |       |      |     |                                                                                    |
|                                                                                   | GN 2/1 | 2÷4 pz |    | 2 |  | 170°C | 65°C | 20% |  |

### Tipologia griglia/teglia forno

GN 2/3

GN 1/1

GN 2/1



Tempo totale in minuti

C

Ciclo di cottura

### Modo



Modalità di cottura a convezione



Modalità di cottura a vapore



Modalità di cottura misto convezione/vapore



Temperatura in camera



Tempo di cottura / Temperatura al cuore



Controllo automatico dell'umidità



Fast-Dry Attivo



Velocità di ventilazione ( \* ove presente )



Velocità bassa



Velocità standard

**ATTENZIONE:** Tempo variabile in base alla pezzatura ed alla quantità del carico

# RICETTARIO PRIMI / L 1..6

Q.tà per  
Teglia



C

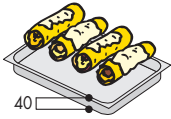
Modo



L 01

## CREPPELE, CANNELLONI

Periscaldare a 220 °C. Teglia liscia in acciaio.

|                                                                                         |        |       |     |   |                                                                                   |       |     |     |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>40 | GN 2/3 | 20 pz | 15' | 1 |  | 170°C | 10' | 60% |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 30 pz |     | 2 |  | 190°C | 5'  | 20% |  |
|                                                                                         | GN 2/1 | 60 pz |     |   |                                                                                   |       |     |     |                                                                                     |

L 02

## LASAGNE AL FORNO

Periscaldare a 180 °C. Teglia liscia in acciaio.

|                                                                                         |        |        |    |   |                                                                                   |       |     |     |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>65 | GN 2/3 | 3,3 kg | -- | 1 |  | 150°C | 30' | 50% |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 5 kg   |    | 2 |  | 170°C | 15' | 10% |  |
|                                                                                         | GN 2/1 | 10 kg  |    |   |                                                                                   |       |     |     |                                                                                     |

L 03

## LASAGNE AL FORNO (CON SONDA)

Periscaldare a 180 °C. Teglia liscia in acciaio.

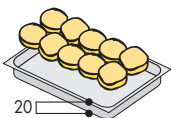
|                                                                                         |        |        |    |   |                                                                                   |       |      |     |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>65 | GN 2/3 | 3,3 kg | -- | 1 |  | 150°C | 70°C | 50% |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 5 kg   |    | 2 |  | 170°C | 95°C | 10% |  |
|                                                                                         | GN 2/1 | 10 kg  |    |   |                                                                                   |       |      |     |                                                                                     |

L 04

## PRIMI GRATINATI

Periscaldare a 250 °C. Teglia liscia in acciaio

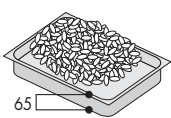
Q.C. = Qualsiasi Carico

|                                                                                          |        |       |     |   |                                                                                   |       |     |                                                                                    |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>20 | GN 2/3 | Q. C. | 15' | 1 |  | 200°C | 15' |  |  |
|                                                                                          | GN 1/1 | Q. C. |     |   |                                                                                   |       |     |                                                                                    |                                                                                     |
|                                                                                          | GN 2/1 | Q. C. |     |   |                                                                                   |       |     |                                                                                    |                                                                                     |

L 05

## RISO AL VAPORE (es. Riso Vialone Nano)

Aggiungere liquido in quantità doppia del riso. Periscaldare a 120°C in modalità mista. Teglia liscia in acciaio.

|                                                                                           |        |        |     |   |                                                                                     |       |     |    |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>65 | GN 2/3 | 1,3 kg | 15' | 1 |  | 100°C | 15' | -- |  |
|                                                                                           | GN 1/1 | 2 kg   |     |   |                                                                                     |       |     |    |                                                                                       |
|                                                                                           | GN 2/1 | 4 kg   |     |   |                                                                                     |       |     |    |                                                                                       |

L 06

## PAELLA (es. Riso Parboiled)

Periscaldare a 220 °C. Aggiungere liquido fino a coprire il riso. Teglia liscia in acciaio con coperchio.

|                                                                                           |        |        |     |   |                                                                                     |       |     |     |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>40 | GN 2/3 | 650 gr | 20' | 1 |  | 170°C | 15' | 20% |  |
|                                                                                           | GN 1/1 | 1 kg   |     | 2 |  | 195°C | 5'  | 10% |  |
|                                                                                           | GN 2/1 | 2 kg   |     |   |                                                                                     |       |     |     |                                                                                       |



# RICETTARIO CARNI E POLLAMI / L 9..13

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



L 09

**ARROSTI TRADIZIONALI (CON SONDA):** carrè di vitello, lonza di maiale, arrotondati, ecc.  
Preriscaldare a 240 °C. Griglia in acciaio su teglia.

|  |        |       |    |   |  |       |      |     |  |
|--|--------|-------|----|---|--|-------|------|-----|--|
|  | GN 2/3 | 4 kg  | -- | 1 |  | 190°C | 10'  | 10% |  |
|  | GN 1/1 | 6 kg  |    | 2 |  | 150°C | 50°C | 20% |  |
|  | GN 2/1 | 12 kg |    | 3 |  | 160°C | 70°C | 40% |  |

L 10

**ARROSTI TRADIZIONALI - Lenta Cottura (CON SONDA)**

Preriscaldare a 220 °C. Griglia in acciaio su teglia.

|  |        |       |    |   |  |       |      |     |  |
|--|--------|-------|----|---|--|-------|------|-----|--|
|  | GN 2/3 | 4 kg  | -- | 1 |  | 180°C | 15'  | 10% |  |
|  | GN 1/1 | 6 kg  |    | 2 |  | 110°C | 60°C | 50% |  |
|  | GN 2/1 | 12 kg |    | 3 |  | 150°C | 70°C | 40% |  |

L 11

**ARROSTI CON COTENNA (CON SONDA):** Coscia di maiale, porchetta

Preriscaldare a 120 °C in modalità mista. Glassare durante la cottura, lucidare la cotenna. Griglia in acciaio su teglia.

|  |        |      |    |   |  |       |      |     |  |
|--|--------|------|----|---|--|-------|------|-----|--|
|  | GN 2/3 | 1 pz | -- | 1 |  | 100°C | 10'  | --  |  |
|  | GN 1/1 | 1 pz |    | 2 |  | 130°C | 72°C | 20% |  |
|  | GN 2/1 | 2 pz |    | 3 |  | 190°C | 15'  | 10% |  |

L 11

**ARROSTI CON COTENNA (CON SONDA):** Coscia di vitello e agnello

Preriscaldare a 120 °C in modalità mista. Glassare durante la cottura, lucidare la cotenna. Griglia in acciaio su teglia.

|  |        |        |    |   |  |       |      |     |  |
|--|--------|--------|----|---|--|-------|------|-----|--|
|  | GN 2/3 | 1÷2 pz | -- | 1 |  | 100°C | 10'  | --  |  |
|  | GN 1/1 | 1÷4 pz |    | 2 |  | 130°C | 72°C | 20% |  |
|  | GN 2/1 | 2÷8 pz |    | 3 |  | 190°C | 15'  | 10% |  |

L 12

**STINCO DI VITELLO, MAIALE (intero)**

Preriscaldare a 130 °C in modalità mista. Griglia in acciaio su teglia.

|  |        |         |                    |   |  |       |     |     |  |
|--|--------|---------|--------------------|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 2÷4 pz  | 1 <sup>h</sup> 45' | 1 |  | 100°C | 5'  | --  |  |
|  | GN 1/1 | 3÷6 pz  |                    | 2 |  | 130°C | 90' | 70% |  |
|  | GN 2/1 | 6÷12 pz |                    | 3 |  | 180°C | 10' | 70% |  |

L 13

**COSTICINE DI MAIALE ARROSTITE**

Preriscaldare a 180 °C. Griglia in acciaio su teglia.

|  |        |        |     |   |  |       |     |     |  |
|--|--------|--------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 2,6 kg | 45' | 1 |  | 130°C | 15' | 70% |  |
|  | GN 1/1 | 4 kg   |     | 2 |  | 150°C | 15' | 50% |  |
|  | GN 2/1 | 8 kg   |     | 3 |  | 180°C | 15' | 60% |  |

# RICETTARIO CARNI E POLLAMI / L 14..18

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



L 14

## SPIEDINI DI CARNE MISTA

Preriscaldare a 250 °C. Griglia speciale in acciaio per cottura spiedini.

|  |        |       |     |   |  |       |     |     |  |
|--|--------|-------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 8 pz  | 15' | 1 |  | 190°C | 15' | 20% |  |
|  | GN 1/1 | 12 pz |     |   |  |       |     |     |  |
|  | GN 2/1 | 24 pz |     |   |  |       |     |     |  |

L 15

## ROAST-BEEF E FILETTI INTERI (CON SONDA)

Preriscaldare a 250 °C. Griglia in acciaio su teglia.

|  |        |       |    |   |  |       |      |     |  |
|--|--------|-------|----|---|--|-------|------|-----|--|
|  | GN 2/3 | 4 kg  | -- | 1 |  | 230°C | 8'   | 10% |  |
|  | GN 1/1 | 6 kg  |    |   |  |       |      |     |  |
|  | GN 2/1 | 12 kg |    | 2 |  | 80°C  | 53°C | 20% |  |

L 16

## SPEZZATINO, CARNE IN UMIDO CON COPERCHIO

Preriscaldare a 190 °C. Dopo aver rosolato soffritto e carne a convezione 180 °C, coprire con il coperchio. Teglia liscia in acciaio con coperchio.

|  |        |        |                    |   |  |       |                    |     |  |
|--|--------|--------|--------------------|---|--|-------|--------------------|-----|--|
|  | GN 2/3 | 2,3 kg | 2 <sup>h</sup> 00' | 1 |  | 150°C | 2 <sup>h</sup> 00' | 70% |  |
|  | GN 1/1 | 3,5 kg |                    |   |  |       |                    |     |  |
|  | GN 2/1 | 7 kg   |                    |   |  |       |                    |     |  |

L 16

## OSSOBUCO CON COPERCHIO

Preriscaldare a 190 °C. Dopo aver rosolato soffritto e carne a convezione 180 °C, coprire con il coperchio. Teglia liscia in acciaio con coperchio.

|  |        |          |                    |   |  |       |                    |     |  |
|--|--------|----------|--------------------|---|--|-------|--------------------|-----|--|
|  | GN 2/3 | 6÷8 pz   | 2 <sup>h</sup> 00' | 1 |  | 150°C | 2 <sup>h</sup> 00' | 70% |  |
|  | GN 1/1 | 10÷12 pz |                    |   |  |       |                    |     |  |
|  | GN 2/1 | 20÷24 pz |                    |   |  |       |                    |     |  |

L 17

## BRASATI E STRACOTTI, CON COPERCHIO (CON SONDA)

Preriscaldare a 160 °C. Rosolare la carne ed il fondo a 180 °C, aggiungere il vino ed i condimenti. Coprire la teglia con coperchio. Teglia liscia in acciaio con coperchio.

|  |        |       |    |   |  |       |      |     |  |
|--|--------|-------|----|---|--|-------|------|-----|--|
|  | GN 2/3 | 4 kg  | -- | 1 |  | 130°C | 90°C | 80% |  |
|  | GN 1/1 | 6 kg  |    |   |  |       |      |     |  |
|  | GN 2/1 | 12 kg |    | 2 |  | 100°C | 30'  | 50% |  |

L 18

## SCALOPPINE

Preriscaldare a 190 °C. Teglia liscia in acciaio.

Q.C. = Qualsiasi Carico

|  |        |       |     |   |  |       |     |     |  |
|--|--------|-------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | Q. C. | 12' | 1 |  | 160°C | 12' | 40% |  |
|  | GN 1/1 | Q. C. |     |   |  |       |     |     |  |
|  | GN 2/1 | Q. C. |     |   |  |       |     |     |  |

**ATTENZIONE:** Tempo variabile in base alla pezzatura ed alla quantità del carico

# RICETTARIO CARNI E POLLAMI / L 19..24

Q.tà per  
Teglia



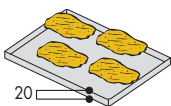
Modo



L 19

## COTOLETTE ED IMPANATI

Preriscaldare a 250 °C. Spruzzare d'olio il prodotto. Teglia in alluminio teflonato.



GN 2/3

6 pz

GN 1/1

9 pz

GN 2/1

18 pz

10'

1



195°C

10'

20%

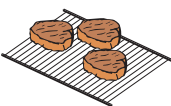


L 20

## CARNE ALLA GRIGLIA

Preriscaldare a 270 °C. Griglia speciale in alluminio per carni.

Q.C. = Qualsiasi Carico



GN 2/3

Q. C.

GN 1/1

Q. C.

GN 2/1

Q. C.

6'

1



250°C

6'

10%



L 21

## COSTATA, FILETTO ALLA GRIGLIA (CON SONDA)

Preriscaldare a 270 °C. Griglia speciale in alluminio per carni preriscaldata.



GN 2/3

1÷3 pz

GN 1/1

2÷6 pz

GN 2/1

4÷12 pz

--

1



250°C

50°C

10%



L 22

## FILETTO DI MAIALE E VITELLO ALLA GRIGLIA (CON SONDA)

Preriscaldare a 270 °C. Griglia speciale in alluminio per carni preriscaldata.



GN 2/3

8 pz

GN 1/1

12 pz

GN 2/1

24 pz

--

1



250°C

58°C

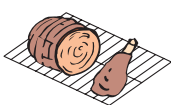
10%



L 23

## CARNE A VAPORE: BOLLITI (CON SONDA)

Preriscaldare a 120 °C in modalità mista. Griglia in acciaio.



GN 2/3

4 kg

GN 1/1

6 kg

GN 2/1

12 kg

--

1



95°C

90°C

--



2



100°C

92°C

--



3



100°C

20'

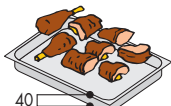
--



L 24

## FARAONA E CONIGLIO A PEZZI AL FORNO

Preriscaldare a 200 °C. Teglia liscia in acciaio.



GN 2/3

2 kg

GN 1/1

3 kg

GN 2/1

6 kg

35'

1



160°C

20'

40%



2



180°C

15'

20%



# RICETTARIO CARNI E POLLAMI / L 25..30

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



L 25

## POLLO E CONIGLIO IN UMIDO

Preriscaldare a 220 °C. Teglia liscia in acciaio.

|                                                                                         |        |        |                    |   |                                                                                   |       |                    |     |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>40 | GN 2/3 | 2,3 kg | 1 <sup>h</sup> 15' | 1 |  | 160°C | 1 <sup>h</sup> 00' | 60% |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 3,5 kg |                    |   |                                                                                   |       |                    |     |                                                                                    |
|                                                                                         | GN 2/1 | 7 kg   |                    | 2 |  | 170°C | 15'                | 40% |  |

L 26

## POLLO ARROSTO A PEZZI

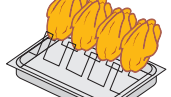
Preriscaldare a 230 °C. Griglia in acciaio su teglia.

|                                                                                         |        |        |     |   |                                                                                   |       |     |     |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>40 | GN 2/3 | 6÷7 pz | 35' | 1 |  | 200°C | 20' | 60% |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 10 pz  |     |   |                                                                                   |       |     |     |                                                                                    |
|                                                                                         | GN 2/1 | 20 pz  |     | 2 |  | 220°C | 15' | 20% |  |

L 27

## POLLO ARROSTO

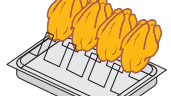
Preriscaldare a 200 °C. Griglia per polli, in acciaio. Inserire una teglia per il recupero dei grassi.

|                                                                                         |        |       |     |   |                                                                                   |       |     |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>40 | GN 2/3 | 2 pz  | 55' | 1 |  | 165°C | 30' | 30%                                                                               |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 8 pz  |     | 2 |  | 185°C | 15' | 10%                                                                               |  |
|                                                                                         | GN 2/1 | 16 pz |     | 3 |  | 230°C | 10' |  |  |

L 28

## POLLO ALLO SPIEDO (CON SONDA)

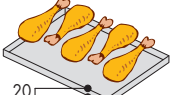
Preriscaldare a 270 °C. Griglia per polli, in acciaio. Inserire una teglia per il recupero dei grassi.

|                                                                                          |        |       |    |   |                                                                                    |       |      |     |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|----|---|------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>40 | GN 2/3 | 2 pz  | -- | 1 |   | 220°C | 70°C | 90% |   |
|                                                                                          | GN 1/1 | 8 pz  |    |   |                                                                                    |       |      |     |                                                                                     |
|                                                                                          | GN 2/1 | 16 pz |    | 2 |  | 240°C | 87°C | 20% |  |

L 29

## POLLO A PEZZI FRITTO

Preriscaldare a 250 °C. Spruzzare d'olio il prodotto. Teglia in alluminio teflonato.

|                                                                                           |        |       |     |   |                                                                                     |       |     |     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-----|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>20 | GN 2/3 | 10 pz | 15' | 1 |  | 190°C | 15' | 20% |  |
|                                                                                           | GN 1/1 | 15 pz |     |   |                                                                                     |       |     |     |                                                                                      |
|                                                                                           | GN 2/1 | 30 pz |     |   |                                                                                     |       |     |     |                                                                                      |

L 30

## COSCIA DI TACCHINO, OCA (CON SONDA)

Preriscaldare a 175 °C. Teglia liscia in acciaio.

|                                                                                           |        |      |    |   |                                                                                     |       |      |     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|----|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>65 | GN 2/3 | 2 pz | -- | 1 |  | 145°C | 75°C | 80% |  |
|                                                                                           | GN 1/1 | 4 pz |    |   |                                                                                     |       |      |     |                                                                                      |
|                                                                                           | GN 2/1 | 8 pz |    | 2 |  | 200°C | 85°C | 10% |  |

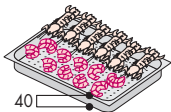
**ATTENZIONE:** Tempo variabile in base alla pezzatura ed alla quantità del carico

Preriscaldare a 185 °C. Griglia in acciaio su teglia.

Preriscaldare a 185 °C. Griglia in acciaio su teglia.


**L 33**
**CROSTACEI E MOLLUSCHI A VAPORE**

Preriscaldare a 120 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.

|                                                                                         |        |        |    |   |  |      |    |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----|---|--|------|----|----|--|
| <br>40 | GN 2/3 | 1,3 kg | 8' | 1 |  | 95°C | 8' | -- |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 2 kg   |    |   |  |      |    |    |  |
|                                                                                         | GN 2/1 | 4 kg   |    |   |  |      |    |    |  |

**L 34**
**POLPO, PIOVRA A VAPORE**

Preriscaldare a 120 °C in modalità mista. Teglia liscia in acciaio.

|                                                                                         |        |      |        |   |  |      |        |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|--------|---|--|------|--------|----|--|
| <br>65 | GN 2/3 | 2 kg | 1h 30' | 1 |  | 95°C | 1h 30' | -- |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 3 kg |        |   |  |      |        |    |  |
|                                                                                         | GN 2/1 | 6 kg |        |   |  |      |        |    |  |

**L 35**
**ASTICE, ARAGOSTA A VAPORE 500 gr.**

Preriscaldare a 120 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.

|                                                                                         |        |        |     |   |  |      |     |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|--|------|-----|----|--|
| <br>40 | GN 2/3 | 1,6 kg | 15' | 1 |  | 95°C | 15' | -- |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 2,5 kg |     |   |  |      |     |    |  |
|                                                                                         | GN 2/1 | 5 kg   |     |   |  |      |     |    |  |

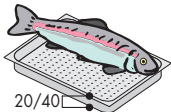
**L 36**
**GRANSEOLA, GRANCHIO A VAPORE**

Preriscaldare a 120 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.

|                                                                                          |        |        |     |   |  |      |     |    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|--|------|-----|----|--|
| <br>40 | GN 2/3 | 1,6 kg | 25' | 1 |  | 95°C | 25' | -- |  |
|                                                                                          | GN 1/1 | 2,5 kg |     |   |  |      |     |    |  |
|                                                                                          | GN 2/1 | 5 kg   |     |   |  |      |     |    |  |

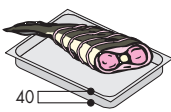
**L 37**
**PESCE INTERO A VAPORE (CON SONDA)**

Preriscaldare a 120 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.

|                                                                                              |        |      |    |   |  |      |      |    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|----|---|--|------|------|----|--|
| <br>20/40 | GN 2/3 | 2 kg | -- | 1 |  | 95°C | 67°C | -- |  |
|                                                                                              | GN 1/1 | 3 kg |    |   |  |      |      |    |  |
|                                                                                              | GN 2/1 | 6 kg |    |   |  |      |      |    |  |

**L 38**
**PESCE INTERO IN GUAZZETTO**

Preriscaldare a 190 °C. Teglia liscia in acciaio.

|                                                                                           |        |      |    |   |  |       |     |     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|----|---|--|-------|-----|-----|--|
| <br>40 | GN 2/3 | 2 kg | -- | 1 |  | 155°C | 15' | 30% |  |
|                                                                                           | GN 1/1 | 3 kg |    | 2 |  | 175°C | 10' | 20% |  |
|                                                                                           | GN 2/1 | 6 kg |    |   |  |       |     |     |  |

# RICETTARIO PESCI / L 39..44

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



L 39

## PESCE A FILETTI E GRATINATI

Preriscaldare a 250 °C. Teglia in alluminio teflonato.

|                                                                                         |        |       |     |   |  |       |     |     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
| <br>20 | GN 2/3 | 6 pz  | 10' | 1 |  | 210°C | 10' | 50% |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 9 pz  |     |   |  |       |     |     |  |
|                                                                                         | GN 2/1 | 18 pz |     |   |  |       |     |     |  |

L 40

## PESCE A TRANCIO E INTERO DA 400 gr. ALLA GRIGLIA

Preriscaldare a 260 °C. Griglia speciale in alluminio preriscaldato.

|                                                                                         |        |       |    |   |  |       |    |     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|----|---|--|-------|----|-----|--|
| <br>20 | GN 2/3 | 6 pz  | 8' | 1 |  | 240°C | 8' | 40% |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 9 pz  |    |   |  |       |    |     |  |
|                                                                                         | GN 2/1 | 18 pz |    |   |  |       |    |     |  |

L 41

## PESCE AL FORNO 500 gr: Branzino, Rombo, Orata, ecc.

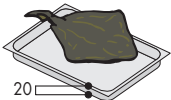
Preriscaldare a 210 °C. Teglia in alluminio teflonato.

|                                                                                         |        |        |     |   |  |       |     |     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
| <br>20 | GN 2/3 | 2 pz   | 12' | 1 |  | 180°C | 12' | 20% |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 2÷4 pz |     |   |  |       |     |     |  |
|                                                                                         | GN 2/1 | 6÷8 pz |     |   |  |       |     |     |  |

L 42

## PESCE AL FORNO 1000 gr: Branzino, Rombo, Orata, ecc.

Preriscaldare a 220 °C. Teglia in alluminio teflonato.

|                                                                                          |        |        |    |   |  |       |     |     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----|---|--|-------|-----|-----|--|
| <br>20 | GN 2/3 | 1 pz   | -- | 1 |  | 180°C | 25' | 40% |  |
|                                                                                          | GN 1/1 | 1÷2 pz |    |   |  |       |     |     |  |
|                                                                                          | GN 2/1 | 2÷4 pz |    |   |  |       |     |     |  |

L 43

## PESCE AL FORNO (CON SONDA): Branzino, Rombo, Orata, al sale, ecc.

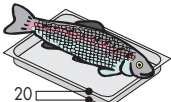
Preriscaldare a 220 °C. Inserire la sonda nella parte più grossa, vicino alla lisca centrale. Teglia in alluminio teflonato.

|                                                                                           |        |        |    |   |  |       |      |     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----|---|--|-------|------|-----|--|
| <br>40 | GN 2/3 | 1 pz   | -- | 1 |  | 180°C | 65°C | 40% |  |
|                                                                                           | GN 1/1 | 1÷2 pz |    |   |  |       |      |     |  |
|                                                                                           | GN 2/1 | 2÷4 pz |    |   |  |       |      |     |  |

L 44

## PESCE AL FORNO GROSSA PEZZATURA (CON SONDA)

Preriscaldare a 180 °C. Inserire la sonda nella parte più grossa, vicino alla lisca centrale. Teglia in alluminio teflonato.

|                                                                                           |        |        |    |   |  |       |      |     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----|---|--|-------|------|-----|--|
| <br>20 | GN 2/3 | 1 pz   | -- | 1 |  | 150°C | 50°C | 30% |  |
|                                                                                           | GN 1/1 | 1÷2 pz |    | 2 |  | 170°C | 65°C | 10% |  |
|                                                                                           | GN 2/1 | 2÷4 pz |    |   |  |       |      |     |  |



# RICETTARIO VERDURE / L 46..51

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



L 46

## VERDURE A VAPORE

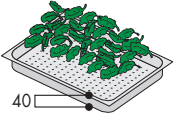
Preriscaldare a 120 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.

|                                                                                   |        |        |     |   |  |       |     |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|--|-------|-----|----|--|
|  | GN 2/3 | 1,6 kg | 15' | 1 |  | 100°C | 15' | -- |  |
|                                                                                   | GN 1/1 | 2,5 kg |     |   |  |       |     |    |  |
|                                                                                   | GN 2/1 | 5 kg   |     |   |  |       |     |    |  |

L 47

## VERDURE SURGELATE A VAPORE FORZATO

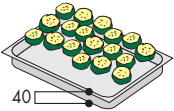
Preriscaldare a 130 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.

|                                                                                   |        |        |     |   |  |       |     |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|--|-------|-----|----|--|
|  | GN 2/3 | 1,6 kg | 35' | 1 |  | 110°C | 10' | -- |  |
|                                                                                   | GN 1/1 | 2,5 kg |     | 2 |  | 100°C | 25' | -- |  |
|                                                                                   | GN 2/1 | 5 kg   |     |   |  |       |     |    |  |

L 48

## VERDURE AL FORNO, TRIFOLATE E CAPONATA

Preriscaldare a 220 °C. Teglia smaltata.

|                                                                                   |        |        |     |   |  |       |     |     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 1,3 kg | 25' | 1 |  | 170°C | 10' | 30% |  |
|                                                                                   | GN 1/1 | 2 kg   |     | 2 |  | 180°C | 15' | 10% |  |
|                                                                                   | GN 2/1 | 4 kg   |     |   |  |       |     |     |  |

L 49

## VERDURE GRATINATE

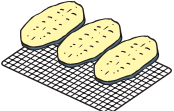
Preriscaldare a 240 °C. Teglia in alluminio teflonato.

|                                                                                    |        |        |     |   |  |       |     |     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 1,6 kg | 15' | 1 |  | 190°C | 5'  | 40% |  |
|                                                                                    | GN 1/1 | 2,5 kg |     | 2 |  | 210°C | 10' | 10% |  |
|                                                                                    | GN 2/1 | 5 kg   |     |   |  |       |     |     |  |

L 50

## VERDURE ALLA GRIGLIA

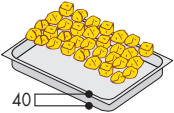
Preriscaldare a 270 °C. Griglia speciale in acciaio per verdure non preriscaldata.

|                                                                                     |        |        |    |   |  |       |    |     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----|---|--|-------|----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 0,3 kg | 8' | 1 |  | 240°C | 8' | 20% |  |
|                                                                                     | GN 1/1 | 0,5 kg |    |   |  |       |    |     |  |
|                                                                                     | GN 2/1 | 1 kg   |    |   |  |       |    |     |  |

L 51

## PATATE ARROSTO FRESCHE

Preriscaldare a 220 °C. Teglia smaltata.

|                                                                                     |        |        |     |   |  |       |     |     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 1,6 kg | 30' | 1 |  | 170°C | 8'  | 50% |  |
|                                                                                     | GN 1/1 | 2,5 kg |     | 2 |  | 190°C | 22' |     |  |
|                                                                                     | GN 2/1 | 5 kg   |     |   |  |       |     |     |  |

# RICETTARIO VERDURE / L 52..57

Q.tà per  
Teglia



C

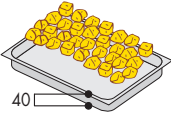
Modo



L 52

## PATATE ARROSTO SURGELATE

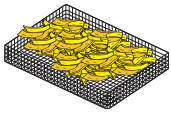
Preriscaldare a 250 °C. Teglia smaltata.

|                                                                                         |        |        |     |   |                                                                                   |       |     |     |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>40 | GN 2/3 | 1,6 kg | 22' | 1 |  | 220°C | 22' | 10% |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 2,5 kg |     |   |                                                                                   |       |     |     |                                                                                    |
|                                                                                         | GN 2/1 | 5 kg   |     |   |                                                                                   |       |     |     |                                                                                    |

L 53

## PATATE PREFRITTE SURGELATE

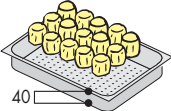
Preriscaldare a 250 °C. Cestello in rete per prefritti in acciaio.

|                                                                                   |        |        |     |   |                                                                                   |       |    |     |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GN 2/3 | 1 kg   | 14' | 1 |  | 210°C | 7' | 30% |  |
|                                                                                   | GN 1/1 | 1,5 kg |     | 2 |  | 195°C | 7' | 10% |  |
|                                                                                   | GN 2/1 | 3 kg   |     |   |                                                                                   |       |    |     |                                                                                    |

L 54

## PATATE A PEZZI A VAPORE

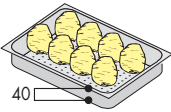
Preriscaldare a 120 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.

|                                                                                         |        |        |     |   |                                                                                   |       |     |    |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>40 | GN 2/3 | 1,3 kg | 20' | 1 |  | 100°C | 20' | -- |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 2 kg   |     |   |                                                                                   |       |     |    |                                                                                    |
|                                                                                         | GN 2/1 | 4 kg   |     |   |                                                                                   |       |     |    |                                                                                    |

L 55

## PATATE INTERE A VAPORE (CON Sonda)

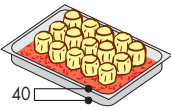
Preriscaldare a 120 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.

|                                                                                          |        |        |    |   |                                                                                   |       |      |    |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>40 | GN 2/3 | 1,6 kg | -- | 1 |  | 100°C | 94°C | -- |  |
|                                                                                          | GN 1/1 | 2,5 kg |    |   |                                                                                   |       |      |    |                                                                                     |
|                                                                                          | GN 2/1 | 5 kg   |    |   |                                                                                   |       |      |    |                                                                                     |

L 56

## PATATE IN UMIDO

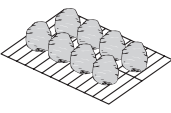
Preriscaldare a 190 °C. Teglia liscia in acciaio.

|                                                                                           |        |        |     |   |                                                                                     |       |     |     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>40 | GN 2/3 | 2,6 kg | 30' | 1 |  | 170°C | 30' | 50% |  |
|                                                                                           | GN 1/1 | 4 kg   |     |   |                                                                                     |       |     |     |                                                                                      |
|                                                                                           | GN 2/1 | 8 kg   |     |   |                                                                                     |       |     |     |                                                                                      |

L 57

## PATATE AL CARTOCCIO (CON Sonda)

Preriscaldare a 210 °C. Avvolgere le patate condite in carta stagnola. Griglia speciale per patate al cartoccio.

|                                                                                     |        |        |    |   |                                                                                     |       |      |     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GN 2/3 | 1,3 kg | -- | 1 |  | 180°C | 94°C | 10% |  |
|                                                                                     | GN 1/1 | 2 kg   |    |   |                                                                                     |       |      |     |                                                                                      |
|                                                                                     | GN 2/1 | 4 kg   |    |   |                                                                                     |       |      |     |                                                                                      |

**ATTENZIONE:** Tempo variabile in base alla pezzatura ed alla quantità del carico

# RICETTARIO UOVA / L 58..63

Q.tà per  
Teglia



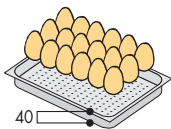
Modo



L 58

## UOVA SODE

Preriscaldare a 120 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.



|        |        |
|--------|--------|
| GN 2/3 | 40 pz  |
| GN 1/1 | 60 pz  |
| GN 2/1 | 120 pz |

12'

1



100°C

12'

--



L 59

## UOVA ALL' OCCHIO DI BUE

Preriscaldare a 170 °C. Teglia in alluminio teflonato per frittatine.



|        |       |
|--------|-------|
| GN 2/3 | 4 pz  |
| GN 1/1 | 6 pz  |
| GN 2/1 | 12 pz |

5'

1



140°C

5'



L 60

## FRITTATINE

Preriscaldare a 220 °C. Teglia in alluminio teflonato per frittatine.



|        |       |
|--------|-------|
| GN 2/3 | 4 pz  |
| GN 1/1 | 6 pz  |
| GN 2/1 | 12 pz |

12'

1



170°C

12'

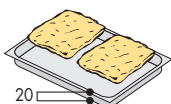
30%



L 61

## CREPES

Preriscaldare a 210 °C. Preriscaldare la Teglia in alluminio teflonato, quindi versare la pastella.



|        |        |
|--------|--------|
| GN 2/3 | 260 gr |
| GN 1/1 | 400 gr |
| GN 2/1 | 800 gr |

2'

1



210°C

2'

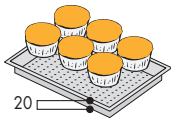
10%



L 62

## SOUFFLE' DOLCE, SALATO

Preriscaldare a 210 °C. Stampi su teglia forata in acciaio. Non aprire il forno in cottura.



|        |       |
|--------|-------|
| GN 2/3 | 10 pz |
| GN 1/1 | 15 pz |
| GN 2/1 | 30 pz |

18'

1



175°C

18'

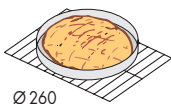
30%



L 63

## TORTE SALATE

Preriscaldare a 210 °C. Stampi su griglia in acciaio.



|        |      |
|--------|------|
| GN 2/3 | 1 pz |
| GN 1/1 | 2 pz |
| GN 2/1 | 4 pz |

30'

1



160°C

30'

10%



# RICETTARIO PASTICCERIA E PANETTERIA / L 64..66

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



L 64

## PAN DI SPAGNA

Preriscaldare a 190 °C. Teglia in alluminio teflonato.

|  |        |        |     |   |  |       |     |     |  |
|--|--------|--------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 0,8 kg | 30' | 1 |  | 160°C | 15' | 50% |  |
|  | GN 1/1 | 1,2 kg |     | 2 |  | 170°C | 15' |     |  |
|  | GN 2/1 | 2,4 kg |     |   |  |       |     |     |  |

L 64

## PASTA FROLLA, CROSTATE

Preriscaldare a 190 °C. Stampi su griglia in acciaio.

|  |        |      |     |   |  |       |     |     |  |
|--|--------|------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 1 pz | 30' | 1 |  | 160°C | 15' | 50% |  |
|  | GN 1/1 | 2 pz |     | 2 |  | 170°C | 15' |     |  |
|  | GN 2/1 | 4 pz |     |   |  |       |     |     |  |

L 65

## PASTA SFOGLIA

Preriscaldare a 220 °C. Teglia in alluminio.

|  |        |        |     |   |  |       |     |     |  |
|--|--------|--------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 0,3 kg | 25' | 1 |  | 170°C | 10' | 20% |  |
|  | GN 1/1 | 0,5 kg |     | 2 |  | 180°C | 15' |     |  |
|  | GN 2/1 | 1 kg   |     |   |  |       |     |     |  |

L 65

## STRUDEL

Preriscaldare a 220 °C. Teglia in alluminio.

|  |        |      |     |   |  |       |     |     |  |
|--|--------|------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 1 pz | 25' | 1 |  | 170°C | 10' | 20% |  |
|  | GN 1/1 | 2 pz |     | 2 |  | 180°C | 15' |     |  |
|  | GN 2/1 | 4 pz |     |   |  |       |     |     |  |

L 65

## VOL AU VENT

Preriscaldare a 220 °C. Teglia in alluminio.

|  |        |       |     |   |  |       |     |     |  |
|--|--------|-------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 16 pz | 25' | 1 |  | 170°C | 10' | 20% |  |
|  | GN 1/1 | 24 pz |     | 2 |  | 180°C | 15' |     |  |
|  | GN 2/1 | 48 pz |     |   |  |       |     |     |  |

L 66

## CROISSANT, MUFFINS

Preriscaldare a 210 °C. Teglia in alluminio.

|  |        |       |     |   |  |       |     |     |  |
|--|--------|-------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | 6 pz  | 18' | 1 |  | 160°C | 3'  | 30% |  |
|  | GN 1/1 | 9 pz  |     | 2 |  | 170°C | 15' |     |  |
|  | GN 2/1 | 18 pz |     |   |  |       |     |     |  |

**ATTENZIONE:** Tempo variabile in base alla pezzatura ed alla quantità del carico

# RICETTARIO PASTICCERIA E PANETTERIA / L 67..72

Q.tà per  
Teglia



C

Modo

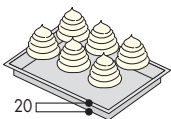


L 67

## MERINGHE

Preriscaldare a 110 °C. Teglia in alluminio.

Q.C. = Qualsiasi Carico

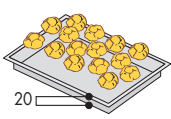
|                                                                                   |        |       |                    |   |                                                                                   |      |                    |                                                                                    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|--------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GN 2/3 | Q. C. | 3 <sup>h</sup> 00' | 1 |  | 90°C | 3 <sup>h</sup> 00' |  |  |
|                                                                                   | GN 1/1 | Q. C. |                    |   |                                                                                   |      |                    |                                                                                    |                                                                                     |
|                                                                                   | GN 2/1 | Q. C. |                    |   |                                                                                   |      |                    |                                                                                    |                                                                                     |

L 68

## BIGNE'

Preriscaldare a 190 °C. Teglia in alluminio.

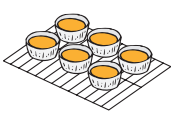
Q.C. = Qualsiasi Carico

|                                                                                   |        |       |     |   |                                                                                   |       |     |                                                                                    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GN 2/3 | Q. C. | 20' | 1 |  | 160°C | 5'  | 10%                                                                                |  |
|                                                                                   | GN 1/1 | Q. C. |     |   |                                                                                   |       |     |                                                                                    |                                                                                     |
|                                                                                   | GN 2/1 | Q. C. |     | 2 |  | 175°C | 15' |  |  |

L 69

## CREME CARAMEL, BONNET

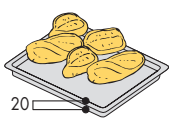
Preriscaldare a 120 °C. Per il caramello mettere un cucchiaino di zucchero nella coppetta vuota e caramellizzarlo in misto a 195 °C per 10 - 12 minuti. Griglia in acciaio.

|                                                                                   |        |       |     |   |                                                                                   |      |     |    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----|----|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GN 2/3 | 12 pz | 45' | 1 |  | 95°C | 10' | -- |  |
|                                                                                   | GN 1/1 | 18 pz |     |   |                                                                                   |      |     |    |                                                                                     |
|                                                                                   | GN 2/1 | 36 pz |     | 2 |  | 85°C | 35' | -- |  |

L 70

## PANE FRESCO

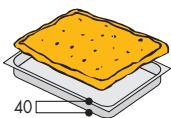
Preriscaldare a 200 °C. Teglia in alluminio.

|                                                                                    |        |       |     |   |                                                                                    |       |     |     |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-----|---|------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GN 2/3 | 14 pz | 19' | 1 |   | 150°C | 4'  | 40% |   |
|                                                                                    | GN 1/1 | 20 pz |     |   |                                                                                    |       |     |     |                                                                                      |
|                                                                                    | GN 2/1 | 40 pz |     | 2 |  | 170°C | 10' | 20% |  |

L 71

## FOCACCIA GENOVESE

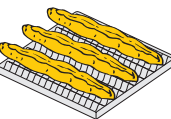
Preriscaldare a 180 °C. Teglia in alluminio unta di olio.

|                                                                                     |        |      |     |   |                                                                                     |       |     |     |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|-----|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GN 2/3 | 1 pz | 24' | 1 |  | 150°C | 4'  | 40% |  |
|                                                                                     | GN 1/1 | 1 pz |     |   |                                                                                     |       |     |     |                                                                                       |
|                                                                                     | GN 2/1 | 3 pz |     | 2 |  | 160°C | 20' | 20% |  |

L 72

## PANE SURGELATO

Preriscaldare a 200 °C. Teglia forata in alluminio.

|                                                                                     |        |      |     |   |                                                                                     |       |    |     |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|-----|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GN 2/3 | 2 pz | 20' | 1 |  | 165°C | 5' | 50% |  |
|                                                                                     | GN 1/1 | 4 pz |     |   |                                                                                     |       |    |     |                                                                                       |
|                                                                                     | GN 2/1 | 8 pz |     | 2 |  | 165°C | 7' | 20% |  |

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



L 73

## PIZZA TRANCIO FRESCA

Preriscaldare a 200 °C. Utilizzare i primi 2 cicli per cucinare la base, solo con il pomodoro o bianca. Unire il resto degli ingredienti e terminare la cottura. Teglia in alluminio.

|                                                                                         |        |      |     |   |                                                                                   |       |     |     |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>40 | GN 2/3 | 1 pz | 22' | 1 |  | 170°C | 4'  | 30% |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 1 pz |     | 2 |  | 170°C | 8'  | 30% |  |
|                                                                                         | GN 2/1 | 1 pz |     | 3 |  | 180°C | 10' | 10% |  |

L 74

## PIZZA TONDA FRESCA

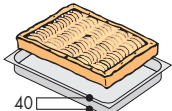
Preriscaldare a 300 °C. Piastra in alluminio ad accumulo di calore preriscaldata. Infornare con pala da pizza.

|                                                                                   |        |      |    |   |                                                                                   |       |    |     |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|------|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GN 2/3 | 1 pz | 4' | 1 |  | 285°C | 4' | 10% |  |
|                                                                                   | GN 1/1 | 2 pz |    |   |                                                                                   |       |    |     |                                                                                    |
|                                                                                   | GN 2/1 | 4 pz |    |   |                                                                                   |       |    |     |                                                                                    |

L 75

## CROSTATE RIPIENE, TORTA DI MELE (CON SONDA)

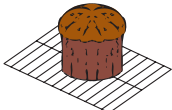
Preriscaldare a 190 °C. Teglia in alluminio.

|                                                                                         |        |      |    |   |                                                                                   |       |      |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>40 | GN 2/3 | 2 kg | -- | 1 |  | 150°C | 65°C | 40%                                                                               |  |
|                                                                                         | GN 1/1 | 3 kg |    | 2 |  | 160°C | 98°C |  |  |
|                                                                                         | GN 2/1 | 6 kg |    |   |                                                                                   |       |      |                                                                                   |                                                                                    |

L 76

## PAN BriocheS, PANETTONI, COLOMBE, ECC. (CON SONDA)

Preriscaldare a 180 °C. Griglia in acciaio.

|                                                                                    |        |      |    |   |                                                                                    |       |      |                                                                                    |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|----|---|------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | GN 2/3 | 1 pz | -- | 1 |   | 150°C | 5'   | 30%                                                                                |   |
|                                                                                    | GN 1/1 | 2 pz |    | 2 |  | 150°C | 98°C |  |  |
|                                                                                    | GN 2/1 | 4 pz |    |   |                                                                                    |       |      |                                                                                    |                                                                                     |

---

---

---

---

---

---

---

---

# RICETTARIO RIMESSA IN TEMPERATURA / L 77..82

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



L 77

## RIGENERAZIONE SU PIATTO

Periscaldare a 130 °C. Inserire i piatti di porcellana già composti. Salsare prima di servire.

Q.C. = Qualsiasi Carico

|  |        |       |    |   |  |       |    |     |  |
|--|--------|-------|----|---|--|-------|----|-----|--|
|  | GN 2/3 | Q. C. | 7' | 1 |  | 115°C | 3' | 50% |  |
|  | GN 1/1 | Q. C. |    | 2 |  | 115°C | 4' | 30% |  |
|  | GN 2/1 | Q. C. |    |   |  |       |    |     |  |

L 78

## RIGENERAZIONE SU TEGLIA

Periscaldare a 150 °C. Disporre gli alimenti porzionati o sormontati, salsare leggermente. Teglia liscia in acciaio.

Q.C. = Qualsiasi Carico

|  |        |       |     |   |  |       |     |     |  |
|--|--------|-------|-----|---|--|-------|-----|-----|--|
|  | GN 2/3 | Q. C. | 15' | 1 |  | 140°C | 15' | 40% |  |
|  | GN 1/1 | Q. C. |     |   |  |       |     |     |  |
|  | GN 2/1 | Q. C. |     |   |  |       |     |     |  |

L 79

## RIGENERAZIONE A VAPORE

Periscaldare a 110 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.

Q.C. = Qualsiasi Carico

|  |        |       |     |   |  |      |     |    |  |
|--|--------|-------|-----|---|--|------|-----|----|--|
|  | GN 2/3 | Q. C. | 12' | 1 |  | 95°C | 12' | -- |  |
|  | GN 1/1 | Q. C. |     |   |  |      |     |    |  |
|  | GN 2/1 | Q. C. |     |   |  |      |     |    |  |

L 80

## RIGENERAZIONE SU PIATTO (CON SONDA)

Periscaldare a 130 °C. Inserire i piatti di porcellana già composti. Salsare prima di servire.

Q.C. = Qualsiasi Carico

|  |        |       |    |   |  |       |      |     |  |
|--|--------|-------|----|---|--|-------|------|-----|--|
|  | GN 2/3 | Q. C. | -- | 1 |  | 115°C | 3'   | 50% |  |
|  | GN 1/1 | Q. C. |    | 2 |  | 115°C | 65°C | 30% |  |
|  | GN 2/1 | Q. C. |    |   |  |       |      |     |  |

L 81

## RIGENERAZIONE SU TEGLIA (CON SONDA)

Periscaldare a 150 °C. Disporre gli alimenti porzionati o sormontati, salsare leggermente. Teglia liscia in acciaio.

Q.C. = Qualsiasi Carico

|  |        |       |    |   |  |       |      |     |  |
|--|--------|-------|----|---|--|-------|------|-----|--|
|  | GN 2/3 | Q. C. | -- | 1 |  | 140°C | 65°C | 40% |  |
|  | GN 1/1 | Q. C. |    |   |  |       |      |     |  |
|  | GN 2/1 | Q. C. |    |   |  |       |      |     |  |

L 82

## RIGENERAZIONE A VAPORE (CON SONDA)

Periscaldare a 110 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.

Q.C. = Qualsiasi Carico

|  |        |       |    |   |  |      |      |    |  |
|--|--------|-------|----|---|--|------|------|----|--|
|  | GN 2/3 | Q. C. | -- | 1 |  | 95°C | 65°C | -- |  |
|  | GN 1/1 | Q. C. |    |   |  |      |      |    |  |
|  | GN 2/1 | Q. C. |    |   |  |      |      |    |  |

# RICETTARIO COTTURE IN SOTTOVUOTO / L 83..88

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



L 83

## FRUTTA A PEZZI

Preriscaldare a 95 °C in modalità mista. Utilizzare sacchetti sottovuoto idonei alla cottura. Griglia in acciaio.

|  |        |        |     |   |  |      |     |    |  |
|--|--------|--------|-----|---|--|------|-----|----|--|
|  | GN 2/3 | 1,3 kg | 18' | 1 |  | 85°C | 18' | -- |  |
|  | GN 1/1 | 2 kg   |     |   |  |      |     |    |  |
|  | GN 2/1 | 4 kg   |     |   |  |      |     |    |  |

L 84

## PERE A PEZZI

Preriscaldare a 100 °C in modalità mista. Utilizzare sacchetti sottovuoto idonei alla cottura. Griglia in acciaio.

|  |        |        |     |   |  |      |     |    |  |
|--|--------|--------|-----|---|--|------|-----|----|--|
|  | GN 2/3 | 1,3 kg | 18' | 1 |  | 95°C | 18' | -- |  |
|  | GN 1/1 | 2 kg   |     |   |  |      |     |    |  |
|  | GN 2/1 | 4 kg   |     |   |  |      |     |    |  |

L 85

## CREMA INGLESE

Preriscaldare a 95 °C in modalità mista. Utilizzare sacchetti sottovuoto idonei alla cottura. Scuotere il sacchetto per mescolare il prodotto. Griglia in acciaio.

|  |        |         |     |   |  |      |    |    |  |
|--|--------|---------|-----|---|--|------|----|----|--|
|  | GN 2/3 | 0,65 kg | 15' | 1 |  | 85°C | 5' | -- |  |
|  | GN 1/1 | 1 kg    |     | 2 |  | 85°C | 5' | -- |  |
|  | GN 2/1 | 2 kg    |     | 3 |  | 85°C | 5' | -- |  |

L 86

## VERDURE FRESCHE VERDI

Preriscaldare a 100 °C in modalità mista. Utilizzare sacchetti sottovuoto idonei alla cottura. Griglia in acciaio.

|  |        |        |     |   |  |      |     |    |  |
|--|--------|--------|-----|---|--|------|-----|----|--|
|  | GN 2/3 | 1,3 kg | 10' | 1 |  | 95°C | 10' | -- |  |
|  | GN 1/1 | 2 kg   |     |   |  |      |     |    |  |
|  | GN 2/1 | 4 kg   |     |   |  |      |     |    |  |

L 87

## VERDURE FRESCHE

Preriscaldare a 95 °C in modalità mista. Utilizzare sacchetti sottovuoto idonei alla cottura. Griglia in acciaio.

|  |        |        |     |   |  |      |     |    |  |
|--|--------|--------|-----|---|--|------|-----|----|--|
|  | GN 2/3 | 1,3 kg | 14' | 1 |  | 85°C | 14' | -- |  |
|  | GN 1/1 | 2 kg   |     |   |  |      |     |    |  |
|  | GN 2/1 | 4 kg   |     |   |  |      |     |    |  |

L 88

## PATATE A PEZZI

Preriscaldare a 110 °C in modalità mista. Utilizzare sacchetti sottovuoto idonei alla cottura. Griglia in acciaio.

|  |        |        |     |   |  |       |     |    |  |
|--|--------|--------|-----|---|--|-------|-----|----|--|
|  | GN 2/3 | 1,3 kg | 18' | 1 |  | 100°C | 18' | -- |  |
|  | GN 1/1 | 2 kg   |     |   |  |       |     |    |  |
|  | GN 2/1 | 4 kg   |     |   |  |       |     |    |  |

**ATTENZIONE:** Tempo variabile in base alla pezzatura ed alla quantità del carico

# RICETTARIO COTTURE IN SOTTOVUOTO / L 89..93

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



L 89

## UMIDI E COTTURE NOTTURNE

Preriscaldare a 110 °C in modalità mista. Utilizzare sacchetti sottovuoto idonei alla cottura. Griglia in acciaio.

|  |        |      |        |   |  |      |        |    |  |
|--|--------|------|--------|---|--|------|--------|----|--|
|  | GN 2/3 | 2 kg | 9h 00' | 1 |  | 85°C | 9h 00' | -- |  |
|  | GN 1/1 | 3 kg |        |   |  |      |        |    |  |
|  | GN 2/1 | 6 kg |        |   |  |      |        |    |  |

L 90

## CARNE BASSA TEMPERATURA (CON SONDA AD AGO)

Preriscaldare a 70 °C in modalità mista. Utilizzare sacchetti sottovuoto idonei alla cottura. Sonda ad ago e guarnizione adesiva per la tenuta del vuoto. Griglia in acciaio.

|  |        |      |    |   |  |      |      |    |  |
|--|--------|------|----|---|--|------|------|----|--|
|  | GN 2/3 | 2 kg | -- | 1 |  | 60°C | 55°C | -- |  |
|  | GN 1/1 | 3 kg |    |   |  |      |      |    |  |
|  | GN 2/1 | 6 kg |    |   |  |      |      |    |  |

L 91

## CARNE PER ARROSTI TRADIZIONALI (CON SONDA AD AGO)

Preriscaldare a 80 °C in modalità mista. Utilizzare sacchetti sottovuoto idonei alla cottura. Sonda ad ago e guarnizione adesiva per la tenuta del vuoto. Griglia in acciaio.

|  |        |      |    |   |  |      |      |    |  |
|--|--------|------|----|---|--|------|------|----|--|
|  | GN 2/3 | 2 kg | -- | 1 |  | 75°C | 70°C | -- |  |
|  | GN 1/1 | 3 kg |    |   |  |      |      |    |  |
|  | GN 2/1 | 6 kg |    |   |  |      |      |    |  |

L 92

## POLLAME E SELVAGGINA (CON SONDA AD AGO)

Preriscaldare a 80 °C in modalità mista. Utilizzare sacchetti sottovuoto idonei alla cottura. Sonda ad ago e guarnizione adesiva per la tenuta del vuoto. Griglia in acciaio.

|  |        |        |    |   |  |      |      |    |  |
|--|--------|--------|----|---|--|------|------|----|--|
|  | GN 2/3 | 1,3 kg | -- | 1 |  | 75°C | 67°C | -- |  |
|  | GN 1/1 | 2 kg   |    |   |  |      |      |    |  |
|  | GN 2/1 | 4 kg   |    |   |  |      |      |    |  |

L 93

## PESCI INTERI, TERRINE (CON SONDA AD AGO)

Preriscaldare a 80 °C in modalità mista. Utilizzare sacchetti sottovuoto idonei alla cottura. Sonda ad ago e guarnizione adesiva per la tenuta del vuoto. Griglia in acciaio.

|  |        |        |    |   |  |      |      |    |  |
|--|--------|--------|----|---|--|------|------|----|--|
|  | GN 2/3 | 1,3 kg | -- | 1 |  | 72°C | 65°C | -- |  |
|  | GN 1/1 | 2 kg   |    |   |  |      |      |    |  |
|  | GN 2/1 | 4 kg   |    |   |  |      |      |    |  |

**RICETTARIO COTTURE IN SOTTOVUOTO / L 94..95**

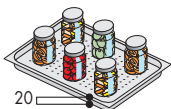
C



## PASTORIZAZIONE BASSA

Preriscaldare a 70 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.

**Q.C.** = Qualsiasi Carico



**Q. C.**

Q. C.

**Q. C.**

45'

1



65°C

45'

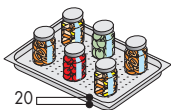
—

20 ☐

## PASTORIZZAZIONE ALTA

Preriscaldare a 95 °C in modalità mista. Teglia forata in acciaio.

**Q.C.** = Qualsiasi Carico



**Q. C.**

Q. C.

**Q. C.**

45'

1



85°C

45'

—

20 ☐

PROMEMORIA COTTURE MANUALI

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



Note:

1

2

3

4

Note:

1

2

3

4

Note:

1

2

3

4

Note:

1

2

3

4

Note:

1

2

3

4

PROMEMORIA COTTURE MANUALI

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



|       |  |  |   |  |  |  |  |  |
|-------|--|--|---|--|--|--|--|--|
|       |  |  |   |  |  |  |  |  |
| Note: |  |  | 1 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 2 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 3 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 4 |  |  |  |  |  |

|       |  |  |   |  |  |  |  |  |
|-------|--|--|---|--|--|--|--|--|
|       |  |  |   |  |  |  |  |  |
| Note: |  |  | 1 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 2 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 3 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 4 |  |  |  |  |  |

|       |  |  |   |  |  |  |  |  |
|-------|--|--|---|--|--|--|--|--|
|       |  |  |   |  |  |  |  |  |
| Note: |  |  | 1 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 2 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 3 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 4 |  |  |  |  |  |

|       |  |  |   |  |  |  |  |  |
|-------|--|--|---|--|--|--|--|--|
|       |  |  |   |  |  |  |  |  |
| Note: |  |  | 1 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 2 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 3 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 4 |  |  |  |  |  |

|       |  |  |   |  |  |  |  |  |
|-------|--|--|---|--|--|--|--|--|
|       |  |  |   |  |  |  |  |  |
| Note: |  |  | 1 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 2 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 3 |  |  |  |  |  |
|       |  |  | 4 |  |  |  |  |  |

PROMEMORIA PROGRAMMI UTENTE

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



|     |       |  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|-------|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| P _ |       |  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|     | Note: |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |

|     |       |  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|-------|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| P _ |       |  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|     | Note: |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |

|     |       |  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|-------|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| P _ |       |  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|     | Note: |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |

|     |       |  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|-------|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| P _ |       |  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|     | Note: |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |

|     |       |  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|-------|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| P _ |       |  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|     | Note: |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |
|     |       |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |

# PROMEMORIA PROGRAMMI UTENTE

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



P \_

Note:

1

2

3

4

P \_

Note:

1

2

3

4

P \_

Note:

1

2

3

4

P \_

Note:

1

2

3

4

P \_

Note:

1

2

3

4

PROMEMORIA PROGRAMMI UTENTE

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



P \_

Note:

1

2

3

4

P \_

Note:

1

2

3

4

P \_

Note:

1

2

3

4

P \_

Note:

1

2

3

4

P \_

Note:

1

2

3

4

PROMEMORIA PROGRAMMI UTENTE

Q.tà per  
Teglia



C

Modo



P \_

Note:

1

2

3

4

P \_

Note:

1

2

3

4

P \_

Note:

1

2

3

4

P \_

Note:

1

2

3

4

P \_

Note:

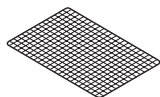
1

2

3

4

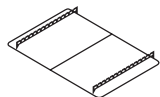
## ACCESSORI ESCLUSIVI PER COTTURE PARTICOLARI



### Griglia speciale per cottura verdure, in acciaio inox

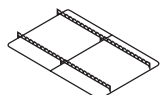
Mod. **GV110** - 1/1 GN

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



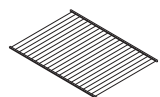
### Griglia speciale per cottura spiedo carni, in acciaio inox

Mod. **GS111** - 1/1 GN



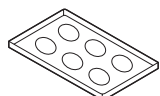
### Griglia speciale per cottura spiedini carni e pesci, in acciaio inox

Mod. **GS112** - 1/1 GN



### Griglia speciale per cottura carni e pesci, in alluminio

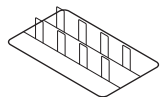
Mod. **GC113** - 1/1 GN



### Teglia in alluminio teflonato antiaderente per frittatine

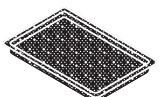
Mod. **TF106** - 1/1 GN - 6 pz.

Mod. **TF112** - 2/1 GN - 12 pz.



### Griglia per polli, in acciaio inox

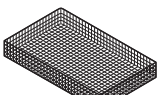
Mod. **P1108** - 1/1 GN - 8 pz.



### Teglia smaltata h. 20 - 40 - 65 mm

Mod. **S1102** - **S1104** - **S1106** - 1/1 GN

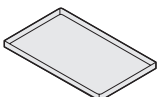
Mod. **S2102** - **S2104** - **S2106** - 2/1 GN



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

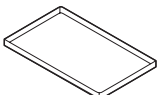
Mod. **R1104** - 1/1 GN

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



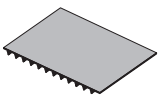
### Teglia in alluminio teflonato antiaderente per fritti h. 20 - 40 - 65 mm

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



### Teglia per pasticceria in alluminio

Mod. **A1102** - 1/1 GN



### Teglia per pasticceria forata

Mod. **AF102** - 1/1 GN

### Piastra in alluminio ad accumulo di calore

Mod. **AP110** - 1/1 GN

Mod. **AP064** - 600 x 400

Rivolgersi al rivenditore di zona per conoscere l'intera gamma di accessori disponibili.

#### 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.

#### NOTE

[illegible]



