
LIVRE DE RECETTES POUR CUISINE PROFESSIONNELLE

Version P

INDEX

INDEX GÉNÉRAL

Conseils généraux.....	4
Alternative à temps des programmes avec sonde.....	6
Légende - Exemple de cuisson.....	7
Liste de recettes des entrées L01 - L08.....	8
Liste de recettes des viandes et volailles L09 - L32.....	10
Liste de recettes des poissons L33 - L45.....	15
Liste de recettes des légumes L46 - L57.....	18
Liste de recettes des œufs L58 - L63.....	20
Liste de recettes de pâtisserie et boulangerie L64 - L76.....	21
Liste de recettes de remise en température L77 - L82.....	24
Liste de recettes de cuissons sous vide L83 - L95.....	25
Mémento cuissons manuelles.....	28
Mémento programmes utilisateur.....	30
Accessoires exclusifs pour cuissons spéciales.....	34

INDEX

INDEX RECETTES

LISTE DE RECETTES DES ENTRÉES

Crêpes salées, Cannelloni	L01
Lasagnes au four	L02
Lasagnes au four (avec sonde)	L03
Entrées gratinées	L04
Riz à la vapeur (ex. Riz Vialone Nano)	L05
Paella (ex. Riz Parboiled)	L06
Sauce tomate	L07
Viande hachée	L08

LISTE DE RECETTES DES VIANDES ET VOLAILLES

AViandes rôties traditionnelles (avec sonde) : carré de veau, échine de porc, roulés, etc.	L09
Viandes rôties traditionnelles - Cuisson lente (avec sonde)	L10
Viandes rôties avec la couenne (avec sonde) : cuisse de porc, agneau, veau, porchetta	L11
Jarret de veau, porc (entier)	L12
Travers de porc rôtis	L13
Brochettes de viande mixte	L14
Rosbifs et filets entiers (avec sonde)	L15
Viande en morceaux, osso-buco, viande en sauce avec couvercle	L16
Braisés et daubes avec couvercle (avec sonde)	L17
Escalopes	L18
Côtelettes et viandes panées	L19
Viande grillée	L20
Entrecôte, filet grillé (avec sonde)	L21
Filet de porc, veau grillé (avec sonde)	L22
Viande à la vapeur: pot-au-feu (avec sonde)	L23
Pintade et lapin en morceaux au four	L24
Poulet et lapin en sauce	L25
Poulet rôti en morceaux	L26
Poulet rôti	L27
Poulet à la broche (avec sonde)	L28
Poulet frit en morceaux	L29
Cuisse de dinde, oie (avec sonde)	L30
Canard, faisan, pintade entiers rôtis	L31
Canard, faisan, pintade entiers rôtis (avec sonde)	L32

LISTE DE RECETTES DES POISSONS

Crustacées et mollusques à la vapeur	L33
Poulpe, pieuvre à la vapeur	L34
Homard et langouste à la vapeur 500 gr.	L35
Écrevisse ou crabe à la vapeur	L36
Poisson entier à la vapeur (avec sonde)	L37
Poisson entier à la nage	L38
Filets de poisson et poissons gratinés	L39
Poisson en tranche et entier de 400 gr. grillé	L40
Poisson au four 500 gr: bar, turbot, dorade, etc.	L41
Poisson au four 1.000 gr: bar, turbot, dorade, etc.	L42
Poisson au four (avec sonde) : bar, turbot, dorade, en croûte de sel, etc.	L43
Poisson au four en gros morceaux (avec sonde)	L44
Brochettes de poisson, langoustines et bouquets	L45

INDEX

LISTE DE RECETTES DES LÉGUMES

Légumes à la vapeur	L46
Légumes surgelés à la vapeur forcée	L47
Légumes au four, sautés et caponata	L48
Légumes gratinés	L49
Légumes grillés	L50
Pommes de terre au four fraîches	L51
Pommes de terre au four surgelées	L52
Pommes de terre pré-frites surgelées	L53
Dés de pommes de terre à la vapeur	L54
Pommes de terre entières à la vapeur (avec sonde)	L55
Pommes de terre en sauce	L56
Pommes de terre en papillote (avec sonde)	L57

LISTE DE RECETTES DES ŒUFS

Oeufs durs	L58
Oeufs sur le plat	L59
Omelettes	L60
Crêpes	L61
Soufflé sucré, salé	L62
Tartes salées	L63

LISTE DE RECETTES DE PÂTISSERIE ET BOULANGERIE

Génoise, pâte sablée, tartes	L64
Pâte brisée, strudel, vol-au-vent	L65
Croissants, muffins	L66
Meringues	L67
Beignets	L68
Crème caramel, bonnet	L69
Pain frais	L70
Fougasse de Gênes	L71
Pain surgelé	L72
Pizza en tranche fraîche	L73
Pizza ronde fraîche	L74
Tartes fourrées, gâteau aux pommes (avec sonde)	L75
Pains Briochés, panettone, colomba, etc. (avec sonde)	L76

LISTE DE RECETTES DE REMISE EN TEMPÉRATURE

Régénération sur assiette	L77
Régénération sur plaque	L78
Régénération à la vapeur	L79
Régénération sur assiette (avec sonde)	L80
Régénération sur plaque (avec sonde)	L81
Régénération à la vapeur (avec sonde)	L82

LISTE DE RECETTES DE CUISSONS SOUS VIDE

Fruits en morceaux	L83
Paires en morceaux	L84
Crème anglaise	L85
Légumes verts frais	L86
Légumes frais	L87
Dés de pommes de terre	L88
Sauces et cuissons nocturnes	L89
Viande basse température (avec sonde à aiguille)	L90
Viandes pour rôtis traditionnels (avec sonde à aiguille)	L91
Volaille et gibier (avec sonde à aiguille)	L92
Poissons entiers, terrines (avec sonde à aiguille)	L93
Pasteurisation haute	L94
Pasteurisation basse	L95

CONSEILS GÉNÉRAUX

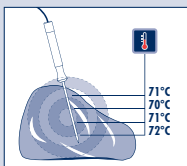
* Préchauffage de la chambre de cuisson

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

- En règle générale, la chambre de cuisson **doit toujours** être préchauffée.
- Le préchauffage de l'enceinte doit se faire en programmant la température de 15-25% supérieure à celle de la température désirée.
- Il est conseillé, en cas de cuisson vapeur de produits surgelés ou de grosses quantités, de préchauffer avec la fonction vapeur forcée 115-120° C.
- Afin d'éviter que la cuisson ne dessèche le produit extérieurement, il est conseillé de grainer à air pulsé avec un pourcentage d'humidité établi en fonction du produit.

* Emploi de la sonde au cœur

- Pour la cuisson avec la sonde au cœur, il est indispensable de placer correctement la sonde au centre effectif des pièces à cuire. Généralement, la sonde doit être piquée de haut en bas, jusqu'à arriver au centre de la pièce, c'est-à-dire au cœur.

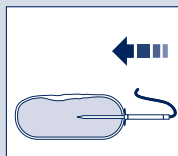
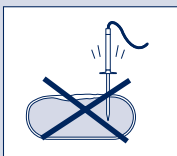
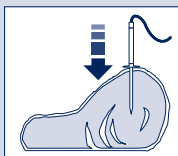
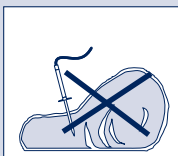


• Dans les fours munis de sonde multipoint, il suffit de l'insérer complètement dans la partie la plus grosse du produit à cuire.

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

dans le cas des petites pièces de viande.

* Les températures de cuisson



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

* Écartement entre les plaques

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

CONSEILS GÉNÉRAUX

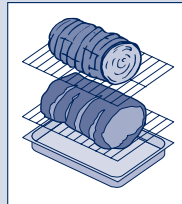
* Les types de plaques

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

* Les capacités de cuisson

Dans le présent ouvrage, vous trouverez la capacité maximum par plaque et le nombre maximum de plaques à introduire dans le four, pour chaque cuisson, et cela suivant le modèle du four et la recette. En respectant ces indications, vos cuissons seront précises et parfaites. Il est nécessaire que la profondeur de la plaque soit adaptée à la hauteur du produit.

Pour obtenir une cuisson uniforme, il est préférable de répartir la charge sur plusieurs plaques basses plutôt que d'en charger une seule très profonde.



* Charge partielle

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

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

* Assaisonnement minimum

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

* Qualité de l'eau

L'eau est fondamentale pour ces fours : assurez-vous qu'elle soit traitée et adoucie avant usage.

* Le nettoyage sans fatigue

Pour obtenir en permanence d'excellents résultats de cuisson, nous vous conseillons de le nettoyer quotidiennement. Suivre attentivement les indications du mode d'emploi.

Pour un nettoyage parfait du four, il est conseillé d'utiliser le détergent alcalin spécialement étudié.

* Ouverture de la porte pendant la cuisson

Pendant la cuisson vapeur, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte inutilement pour ne pas allonger les temps de cuisson. À l'ouverture de la porte, ne pas s'approcher avec le visage ; la sortie de vapeur peut provoquer des brûlures.

ALTERNATIVE À TEMPS DES PROGRAMMES AVEC SONDE

L'utilisation de la sonde au cœur garantit des cuissons extrêmement précises et homogènes, indépendamment du format, de la quantité et de la typologie de produit.

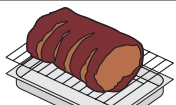
Pour quelques produits, les programmes ont été prévus exclusivement avec l'utilisation de la sonde au cœur et la version à temps n'a pas été introduite, car la typologie de produit et/ou l'ampleur de combinaisons format/quantité ne permettaient pas une attribution précise et ponctuelle des temps de cuisson.

Pour ce type de cuissons, il est conseillé d'utiliser la sonde au cœur mais, si elle n'est pas fournie ou on ne veut pas l'utiliser, l'attribution des temps sera sur la base de l'expérience du cuisinier et à d'éventuels essais de cuisson.

Le programme avec sonde fourni dans la liste de recettes peut également être utilisé comme base.

Exemple purement indicatif de modification des paramètres de cuisson.

Recette de base avec sonde (liste de recettes):

Q.té pour plaque												C	Modalité					*
L 09	VIANDES RÔTIES TRADITIONNELLES (AVEC SONDE): carré de veau, échine de porc, roulés, etc.										Préchauffer à 240 °C. Grille en acier sur plaque.							
	 40	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%								

Exemple d'annotation de la recette à temps (saisie manuelle):

P05 Viande rôtie traditionnelle de 2Kg. environ - À Temps											
Notes: Préchauffer à 240° Grille en acier sur plaque		6 Kg.	1 ^{re} 10'	1	CONV	190°	10'	10%	MAX		
				2	MIXTE	150°	45'	20%	MIN		
				3	CONV	160°	15'	40%	MIN		
				4							
Temps purement indicatifs car en fonction de la typologie de produit, format et quantité											

LÉGENDE - EXEMPLE DE CUISSON

Q.té pour
plaque



C

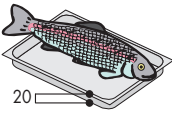
Modalité



L 44

POISSON AU FOUR EN GROS MORCEAUX (AVEC SONDE)

Préchauffer à 180 °C. Introduire la sonde dans la partie la plus épaisse, près de l'arête centrale. Plaque aluminium téflon.

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

Typologie grille/plaque

GN 2/3

GN 1/1

GN 2/1



Temps total en minutes

C

Cycle de cuisson

Modalité



Mode de cuisson air pulsé



Mode de cuisson vapeur



Mode de cuisson mixte air pulsé/vapeur



Température dans l'enceinte de cuisson



Temps de cuisson / Température au cœur



Contrôle automatique de l'humidité



Fast-Dry Actif



Vitesse de ventilation (* si présente)



Vitesse réduite



Vitesse standard

ATTENTION: temps variable en fonction du format et de la quantité de la charge

LISTE DE RECETTES DES ENTRÉES / L 1..6

Q.té pour
plaque



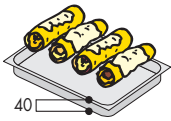
C Modalité



L 01

CRÊPES SALÉES, CANNELONI

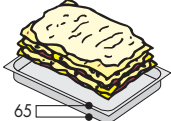
Préchauffer à 220 °C. Plaque lisse en acier.

 40	GN 2/3	20 pcs	15'	1		170°C	10'	60%	
	GN 1/1	30 pcs		2		190°C	5'	20%	
	GN 2/1	60 pcs							

L 02

LASAGNES AU FOUR

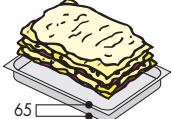
Préchauffer à 180 °C. Plaque lisse en acier.

 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

LASAGNES AU FOUR (avec sonde)

Préchauffer à 180 °C. Plaque lisse en acier.

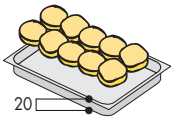
 65	GN 2/3	3,3 kg	--	1		150°C	70°C	50%	
	GN 1/1	5 kg		2		170°C	95°C	10%	
	GN 2/1	10 kg							

L 04

ENTRÉES GRATINÉES

Préchauffer à 250 °C. Plaque lisse en acier

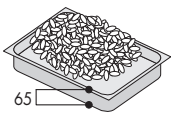
C.Q. = charge quelconque

 20	GN 2/3	C. Q.	15'	1		200°C	15'		
	GN 1/1	C. Q.							
	GN 2/1	C. Q.							

L 05

RIZ À LA VAPEUR (ex. Riz Vialone Nano)

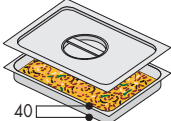
Ajouter du liquide en quantité double du riz. Préchauffer à 120°C en mode mixte. Plaque lisse en acier.

 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 (ex. Riz Parboiled)

Préchauffer à 220 °C. Ajouter du liquide jusqu'à couvrir le riz. Plaque lisse en acier avec couvercle.

 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							

LISTE DE RECETTES DES ENTRÉES / L 7..8

Modalité



SAUCE TOMATE

Préchauffer à 190 °C. Hachis de légumes à réaliser à convection 180 °C, ajouter la sauce tomate, remuer et braiser.
Plaque lisse en acier avec couvercle.

Diagram of a 40-well microplate. The plate is shown in a perspective view, revealing its rectangular shape and the internal well structure. A circular inset on the top surface indicates a specific well. The number '40' is displayed next to the plate, indicating the total number of wells.

VIANDE HACHÉE

Préchauffer à 190 °C. Hachis de légumes et viande à réaliser à convection 180 °C, ajouter la sauce tomate, remuer et braiser. Plaque lisse en acier avec couvercle.

65

This image shows a blank 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.

LISTE DE RECETTES DES VIANDES ET VOLAILLES / L 9..13

Q.té pour
plaque



C

Modalité



L 09

VIANDES RÔTIES TRADITIONNELLES (AVEC SONDE): carré de veau, échine de porc, roulés, etc.
Préchauffer à 240 °C. Grille en acier sur plaque.

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

L 10

VIANDES RÔTIES TRADITIONNELLES - Cuisson lente (AVEC SONDE)
Préchauffer à 220 °C. Grille en acier sur plaque.

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

L 11

VIANDES RÔTIES AVEC LA COUENNE (AVEC SONDE): cuisse de porc, porchetta
Préchauffer à 120 °C en mode mixte. Glacer la couenne pendant la cuisson. Grille en acier sur plaque.

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

L 11

VIANDES RÔTIES AVEC LA COUENNE (AVEC SONDE): Cuisseau et gigot d'agneau
Préchauffer à 120 °C en mode mixte. Glacer la couenne pendant la cuisson. Grille en acier sur plaque.

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

L 12

JARRET DE VEAU, PORC (entier)

Préchauffer à 130 °C en mode mixte. Grille en acier sur plaque.

	GN 2/3	2÷4 pcs	1h 45'	1		100°C	5'	--	
	GN 1/1	3÷6 pcs		2		130°C	90'	70%	
	GN 2/1	6÷12 pcs		3		180°C	10'	70%	

L 13

TRAVERS DE PORC RÔTIS

Préchauffer à 180 °C. Grille en acier sur plaque.

	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%	

LISTE DE RECETTES DES VIANDES ET VOLAILLES / L 14..18

Q.té pour
plaque



C

Modalité



L 14

BROCHETTES DE VIANDE MIXTE

Préchauffer à 250 °C. Grille spéciale en acier pour cuisson des brochettes.

	GN 2/3	8 pcs	15'	1		190°C	15'	20%	
	GN 1/1	12 pcs							
	GN 2/1	24 pcs							

L 15

ROSBIFS ET FILETS ENTIERS (AVEC SONDE)

Préchauffer à 250 °C. Grille en acier sur plaque.

	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

VIANDE EN MORCEAUX, VIANDE EN SAUCE AVEC COUVERCLE

Préchauffer à 190 °C. Après avoir rissoié le hachis et la viande à convection 180 °C, couvrir avec le couvercle. Plaque lisse en acier avec couvercle.

	GN 2/3	2,3 kg	2 ^h 00'	1		150°C	2 ^h 00'	70%	
	GN 1/1	3,5 kg							
	GN 2/1	7 kg							

L 16

OSSO-BUCO AVEC COUVERCLE

Préchauffer à 190 °C. Après avoir rissoié le hachis et la viande à convection 180 °C, couvrir avec le couvercle. Plaque lisse en acier avec couvercle.

	GN 2/3	6÷8 pcs	2 ^h 00'	1		150°C	2 ^h 00'	70%	
	GN 1/1	10÷12 pcs							
	GN 2/1	20÷24 pcs							

L 17

BRAISÉS ET DAUBES, AVEC COUVERCLE (AVEC SONDE)

Préchauffer à 160 °C. Rissoler la viande et le fond à 180 °C, ajouter le vin et les assaisonnements. Couvrir le plat à four avec un couvercle. Plaque lisse en acier avec couvercle.

	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

ESCALOPES

Préchauffer à 190 °C. Plaque lisse en acier

C.Q. = charge quelconque

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

ATTENTION: temps variable en fonction du format et de la quantité de la charge

LISTE DE RECETTES DES VIANDES ET VOLAILLES / L 19..24

Q.té pour
plaque



C Modalité



L 19

CÔTELETTES ET VIANDES PANÉES

Préchauffer à 250 °C. Vaporiser d'huile le produit. Plaque aluminium téflon.

	GN 2/3	6 pcs	10'	1		195°C	10'	20%	
	GN 1/1	9 pcs							
	GN 2/1	18 pcs							

L 20

VIANDE GRILLÉE

Préchauffer à 270 °C. Grille spéciale en aluminium pour viandes.

C.Q. = charge quelconque.

	GN 2/3	C. Q.	6'	1		250°C	6'	10%	
	GN 1/1	C. Q.							
	GN 2/1	C. Q.							

L 21

ENTRECÔTE, FILET GRILLÉ (AVEC SONDE)

Préchauffer à 270 °C. Grille spéciale en aluminium préchauffé pour viandes.

	GN 2/3	1÷3 pcs	--	1		250°C	50°C	10%	
	GN 1/1	2÷6 pcs							
	GN 2/1	4÷12 pcs							

L 22

FILET DE PORC ET VEAU GRILLÉ (AVEC SONDE)

Préchauffer à 270 °C. Grille spéciale en aluminium préchauffé pour viandes.

	GN 2/3	8 pcs	--	1		250°C	58°C	10%	
	GN 1/1	12 pcs							
	GN 2/1	24 pcs							

L 23

VIANDE À LA VAPEUR: POT-AU-FEU (AVEC SONDE)

Préchauffer à 120 °C en mode mixte. Grille en acier.

	GN 2/3	4 kg	--	1		95°C	90°C	--	
	GN 1/1	6 kg		2		100°C	92°C	--	
	GN 2/1	12 kg		3		100°C	20'	--	

L 24

PINTADE ET LAPIN EN MORCEAUX AU FOUR

Préchauffer à 200 °C. Plaque lisse en acier.

	GN 2/3	2 kg	35'	1		160°C	20'	40%	
	GN 1/1	3 kg		2		180°C	15'	20%	
	GN 2/1	6 kg							

LISTE DE RECETTES DES VIANDES ET VOLAILLES / L 25..30

Q.té pour
plaque



C

Modalité



L 25

POULET ET LAPIN EN SAUCE

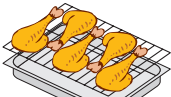
Préchauffer à 220 °C. Plaque lisse en acier.

 40	GN 2/3	2,3 kg	1 ^h 15'	1		160°C	1 ^h 00'	60%	
	GN 1/1	3,5 kg							
	GN 2/1	7 kg		2		170°C	15'	40%	

L 26

POULET RÔTI EN MORCEAUX

Préchauffer à 230 °C. Grille en acier sur plaque.

 40	GN 2/3	6÷7 pcs	35'	1		200°C	20'	60%	
	GN 1/1	10 pcs							
	GN 2/1	20 pcs		2		220°C	15'	20%	

L 27

POULET RÔTI

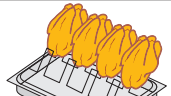
Préchauffer à 200 °C. Grille pour poulets en acier. Introduire un plat à four pour la récupération des graisses.

 40	GN 2/3	2 pcs	55'	1		165°C	30'	30%	
	GN 1/1	8 pcs		2		185°C	15'	10%	
	GN 2/1	16 pcs		3		230°C	10'		

L 28

POULET À LA BROCHE (AVEC SONDE)

Préchauffer à 270 °C. Grille pour poulets en acier. Introduire un plat à four pour la récupération des graisses.

 40	GN 2/3	2 pcs	--	1		220°C	70°C	90%	
	GN 1/1	8 pcs							
	GN 2/1	16 pcs		2		240°C	87°C	20%	

L 29

POULET FRIT EN MORCEAUX

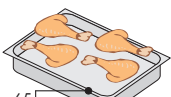
Préchauffer à 250 °C. Vaporiser d'huile le produit. Plaque aluminium téflon.

 20	GN 2/3	10 pcs	15'	1		190°C	15'	20%	
	GN 1/1	15 pcs							
	GN 2/1	30 pcs							

L 30

CUISSE DE DINDE, OIE (AVEC SONDE)

Préchauffer à 175 °C. Plaque lisse en acier.

 65	GN 2/3	2 pcs	--	1		145°C	75°C	80%	
	GN 1/1	4 pcs							
	GN 2/1	8 pcs		2		200°C	85°C	10%	

ATTENTION: temps variable en fonction du format et de la quantité de la charge

LISTE DE RECETTES DES VIANDES ET VOLAILLES / L 31..32

Q.té pour
plaque



C

Modalité

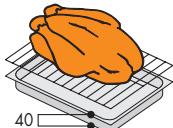


*

L 31

CANARD, FAISAN, PINTADE RÔTIS

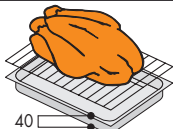
Préchauffer à 185 °C. Grille en acier sur plaque.

	GN 2/3	2 pcs	1 ^h 10'	1		155°C	50'	70%	
	GN 1/1	3 pcs							
	GN 2/1	6 pcs		2		185°C	20'	30%	

L 32

CANARD, FAISAN, PINTADE RÔTIS (AVEC SONDE)

Préchauffer à 185 °C. Grille en acier sur plaque.

	GN 2/3	2 pcs	--	1		155°C	80°C	70%	
	GN 1/1	3 pcs							
	GN 2/1	6 pcs		2		185°C	85°C	30%	

LISTE DE RECETTES DES POISSONS / L 33..38

Q.té pour
plaque



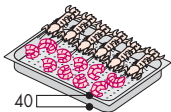
C Modalité



L 33

CRUSTACÉES ET MOLLUSQUES À LA VAPEUR

Préchauffer à 120 °C en mode mixte. Plaque percée en acier.

 40	GN 2/3	1,3 kg	8'	1		95°C	8'	--	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

L 34

POULPE, PIEUVRE À LA VAPEUR

Préchauffer à 120 °C en mode mixte. Plaque lisse en acier.

 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

HOMARD, LANGOUSTE À LA VAPEUR 500 gr.

Préchauffer à 120 °C en mode mixte. Plaque percée en acier.

 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

ÉCREVISSE, CRABE À LA VAPEUR

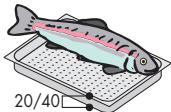
Préchauffer à 120 °C en mode mixte. Plaque percée en acier.

 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

POISSON ENTIER À LA VAPEUR (AVEC SONDE)

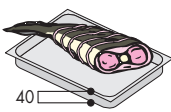
Préchauffer à 120 °C en mode mixte. Plaque percée en acier.

 20/40	GN 2/3	2 kg	--	1		95°C	67°C	--	
	GN 1/1	3 kg							
	GN 2/1	6 kg							

L 38

POISSON ENTIER À LA NAGE

Préchauffer à 190 °C. Plaque lisse en acier.

 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							

ATTENTION: temps variable en fonction du format et de la quantité de la charge

LISTE DE RECETTES DES POISSONS / L 39..44

Q.té pour
plaque



Modalité



L 39

FILETS DE POISSON ET POISSONS GRATINÉS

Préchauffer à 250 °C. Plaque aluminium téflon.

 20	GN 2/3	6 pcs	10'	1		210°C	10'	50%	
	GN 1/1	9 pcs							
	GN 2/1	18 pcs							

L 40

POISSON EN TRANCHE ET ENTIER DE 400 gr. GRILLÉ

Préchauffer à 260 °C. Grille spéciale en aluminium préchauffé.

	GN 2/3	6 pcs	8'	1		240°C	8'	40%	
	GN 1/1	9 pcs							
	GN 2/1	18 pcs							

L 41

POISSON AU FOUR 500 gr: bar, turbot, dorade, etc.

Préchauffer à 210 °C. Plaque aluminium téflon.

 20	GN 2/3	2 pcs	12'	1		180°C	12'	20%	
	GN 1/1	2÷4 pcs							
	GN 2/1	6÷8 pcs							

L 42

POISSON AU FOUR 1000 gr: bar, turbot, dorade, etc.

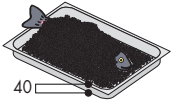
Préchauffer à 220 °C. Plaque aluminium téflon.

 20	GN 2/3	1 pcs	--	1		180°C	25'	40%	
	GN 1/1	1÷2 pcs							
	GN 2/1	2÷4 pcs							

L 43

POISSON AU FOUR (AVEC SONDE): bar, turbot, dorade, en croûte de sel, etc.

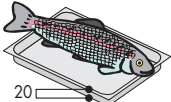
Préchauffer à 220 °C. Introduire la sonde dans la partie la plus épaisse, près de l'arête centrale. Plaque aluminium téflon.

 40	GN 2/3	1 pcs	--	1		180°C	65°C	40%	
	GN 1/1	1÷2 pcs							
	GN 2/1	2÷4 pcs							

L 44

POISSON AU FOUR EN GROS MORCEAUX (AVEC SONDE)

Préchauffer à 180 °C. Introduire la sonde dans la partie la plus épaisse, près de l'arête centrale. Plaque aluminium téflon.

 20	GN 2/3	1 pcs	--	1		150°C	50°C	30%	
	GN 1/1	1÷2 pcs		2		170°C	65°C	10%	
	GN 2/1	2÷4 pcs							

LISTE DE RECETTES DES POISSONS / L 45

Q.té pour
plaque



C

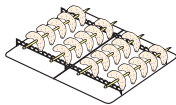
Modalité



L 45

BROCHETTES DE POISSON, LANGOUSTINES ET BOUQUETS

Préchauffer à 240 °C. Grille spéciale en acier pour des brochettes.



GN 2/3

8

pcs

GN 1/1

12

pcs

GN 2/1

24

pcs

12'

1



195°C

12'

30%



Blank area for notes or additional information.

LISTE DE RECETTES DES LÉGUMES / L 46..51

Q.té pour
plaque



C Modalité



L 46

LÉGUMES À LA VAPEUR

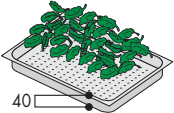
Préchauffer à 120 °C en mode mixte. Plaque percée en acier.

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

L 47

LÉGUMES SURGELÉS À LA VAPEUR FORCÉE

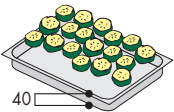
Préchauffer à 130 °C en mode mixte. Plaque percée en acier.

	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

LÉGUMES AU FOUR, SAUTÉS ET CAPONATA

Préchauffer à 220 °C. Plaque émaillée.

	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

LÉGUMES GRATINÉS

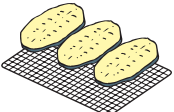
Préchauffer à 240 °C. Plaque aluminium téflon.

	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

LÉGUMES GRILLÉS

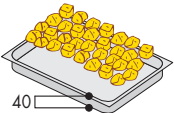
Préchauffer à 270 °C. Grille spéciale en acier, non préchauffé pour légumes.

	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

POMMES DE TERRE AU FOUR FRAÎCHES

Préchauffer à 220 °C. Plaque émaillée.

	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							

LISTE DE RECETTES DES LÉGUMES / L 52..57

Q.té pour
plaque



C

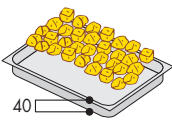
Modalité



L 52

POMMES DE TERRE AU FOUR SURGELÉES

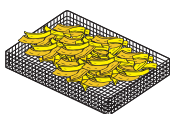
Préchauffer à 250 °C. Plaque émaillée.

 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

POMMES DE TERRE PRÉFRIRES SURGELÉES

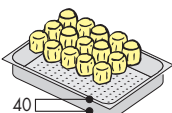
Préchauffer à 250 °C. Panier pour préfriture en acier.

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

L 54

DÉS DE POMMES DE TERRE À LA VAPEUR

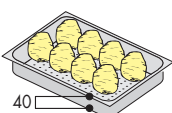
Préchauffer à 120 °C en mode mixte. Plaque percée en acier.

 40	GN 2/3	1,3 kg	20'	1		100°C	20'	--	
	GN 1/1	2 kg							
	GN 2/1	4 kg							

L 55

POMMES DE TERRE ENTIÈRES À LA VAPEUR (AVEC SONDE)

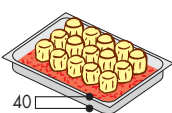
Préchauffer à 120 °C en mode mixte. Plaque percée en acier.

 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

POMMES DE TERRE EN SAUCE

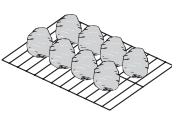
Préchauffer à 190 °C. Plaque lisse en acier.

 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

POMMES DE TERRE EN PAPILOTE (AVEC SONDE)

Préchauffer à 210 °C. Envelopper les pommes de terre assaisonnées dans du papier d'aluminium. Grille spéciale pour pommes de terre en papillote.

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

ATTENTION: temps variable en fonction du format et de la quantité de la charge

LISTE DE RECETTES DES ŒUFS / L 58..63

Q.té pour
plaque



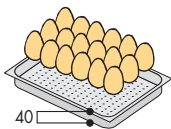
C Modalité



L 58

ŒUFS DURS

Préchauffer à 120 °C en mode mixte. Plaque percée en acier.



GN 2/3	40	pcs
GN 1/1	60	pcs
GN 2/1	120	pcs

12'

1



100°C

12'

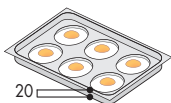
--



L 59

ŒUFS SUR LE PLAT

Préchauffer à 170 °C. Plaque aluminium téflon pour omelettes.



GN 2/3	4	pcs
GN 1/1	6	pcs
GN 2/1	12	pcs

5'

1



140°C

5'



L 60

OMELETTES

Préchauffer à 220 °C. Plaque aluminium téflon pour omelettes.



GN 2/3	4	pcs
GN 1/1	6	pcs
GN 2/1	12	pcs

12'

1



170°C

12'

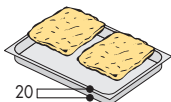
30%



L 61

CRÊPES

Préchauffer à 210 °C. Préchauffer le Plaque aluminium téflon, puis verser la pâte à crêpes.



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

2'

1



210°C

2'

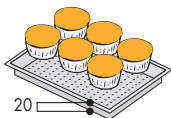
10%



L 62

SOUFFLÉ SUCRÉ, SALÉ

Préchauffer à 210 °C. Moules sur Plaque percée en acier. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.



GN 2/3	10	pcs
GN 1/1	15	pcs
GN 2/1	30	pcs

18'

1



175°C

18'

30%



L 63

TARTES SALÉES

Préchauffer à 210 °C. Moules sur grille en acier.



GN 2/3	1	pcs
GN 1/1	2	pcs
GN 2/1	4	pcs

30'

1



160°C

30'

10%



LISTE DE RECETTES DE PÂTISSERIE ET BOULANGERIE / L 64..66

Q.té pour
plaque



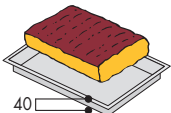
C Modalité



L 64

GÉNOISE

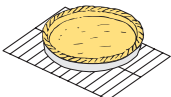
Préchauffer à 190 °C. Plaque aluminium téflon.

 40	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

PÂTE SABLÉE, TARTES

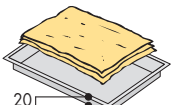
Préchauffer à 190 °C. Moules sur grille en acier.

	GN 2/3	1 pcs	30'	1		160°C	15'	50%	
	GN 1/1	2 pcs		2		170°C	15'		
	GN 2/1	4 pcs							

L 65

PÂTE BRISEE

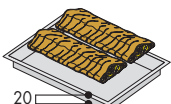
Préchauffer à 220 °C. Plaque en aluminium.

	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

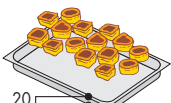
Préchauffer à 220 °C. Plaque en aluminium.

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

L 65

VOL-AU-VENT

Préchauffer à 220 °C. Plaque en aluminium.

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

L 66

CROISSANTS, MUFFINS

Préchauffer à 210 °C. Plaque en aluminium.

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

ATTENTION: temps variable en fonction du format et de la quantité de la charge

LISTE DE RECETTES DE PÂTISSERIE ET BOULANGERIE / L 67..72

Q.té pour
plaque



Modalité

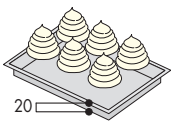


L 67

MERINGUES

Préchauffer à 110 °C. Plaque en aluminium.

C.Q. = charge quelconque

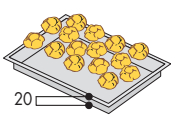
	GN 2/3	C. Q.	3 ^h 00'	1		90°C	3 ^h 00'			
	GN 1/1	C. Q.								
	GN 2/1	C. Q.								

L 68

BEIGNETS

Préchauffer à 190 °C. Plaque en aluminium.

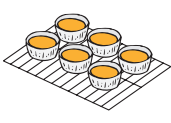
C.Q. = charge quelconque

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

L 69

CRÈME CARAMEL, BONNET

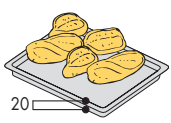
Préchauffer à 120 °C. Pour le caramel, mettre une petite cuiller de sucre dans la coupelle vide et le caraméliser en mixte à 195 °C pendant 10 à 12 minutes. Grille en acier.

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

L 70

PAIN FRAIS

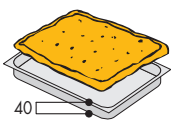
Préchauffer à 200 °C. Plaque en aluminium.

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

L 71

FOUGASSE DE GÊNES

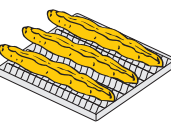
Préchauffer à 180 °C. Plaque en aluminium huilé.

	GN 2/3	1 pcs	24'	1		150°C	4'	40%		
	GN 1/1	1 pcs								
	GN 2/1	3 pcs		2		160°C	20'	20%		

L 72

PAIN SURGELÉ

Préchauffer à 200 °C. Plaque percée en aluminium.

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

LISTE DE RECETTES DE PÂTISSERIE ET BOULANGERIE / L 73..76

Q.té pour
plaque



C

Modalité



L 73

PIZZA EN TRANCHE FRAÎCHE

Préchauffer à 200 °C. Utiliser les 2 premiers cycles pour cuisiner la base, uniquement avec la sauce tomate ou blanche. Ajouter les autres ingrédients et terminer la cuisson. Plaque en aluminium.

	GN 2/3	1 pcs	22'	1		170°C	4'	30%	
	GN 1/1	1 pcs		2		170°C	8'	30%	
	GN 2/1	1 pcs		3		180°C	10'	10%	

L 74

PIZZA RONDE FRAÎCHE

Préchauffer à 300 °C. Préchauffer la plaque en aluminium à accumulation de chaleur. Enfournar la pizza à l'aide d'une pelle.

	GN 2/3	1 pcs	4'	1		285°C	4'	10%	
	GN 1/1	2 pcs							
	GN 2/1	4 pcs							

L 75

TARTES FOURRÉES, GÂTEAU AUX POMMES (AVEC SONDE)

Préchauffer à 190 °C. Plaque en aluminium.

	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

PAINS BRIOCHÉS, PANETTONE, COLOMBA, ETC. (AVEC SONDE)

Préchauffer à 180 °C. Grille en acier.

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

LISTE DE RECETTES DE REMISE EN TEMPÉRATURE / L 77..82

Q.té pour
plaque



C Modalité



L 77

RÉGÉNÉRATION SUR ASSIETTE

Préchauffer à 130 °C. Introduire les assiettes en porcelaine déjà composées. Mettre la sauce avant de servir.
C.Q. = charge quelconque

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

L 78

RÉGÉNÉRATION SUR PLAQUE

Préchauffer à 150 °C. Disposer les aliments en portion ou surmontés, mettre un peu de sauce. Plaque lisse en acier.
C.Q. = charge quelconque

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

L 79

RÉGÉNÉRATION À LA VAPEUR

Préchauffer à 110 °C en mode mixte. Plaque lisse en acier.

C.Q. = charge quelconque

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

L 80

RÉGÉNÉRATION SUR ASSIETTE (AVEC SONDE)

Préchauffer à 130 °C. Introduire les assiettes en porcelaine déjà composées. Mettre la sauce avant de servir.
C.Q. = charge quelconque

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

L 81

RÉGÉNÉRATION SUR PLAQUE (AVEC SONDE)

Préchauffer à 150 °C. Disposer les aliments en portion ou surmontés, mettre un peu de sauce. Plaque lisse en acier.
C.Q. = charge quelconque

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

L 82

RÉGÉNÉRATION À LA VAPEUR (AVEC SONDE)

Préchauffer à 110 °C en mode mixte. Plaque lisse en acier.

C.Q. = charge quelconque

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

LISTE DE RECETTES DE CUISSON SOUS VIDE / L 83..88

Q.té pour
plaque



C Modalité



L 83

FRUITS EN MORCEAUX

Préchauffer à 95 °C en mode mixte. Utiliser des sachets sous vide indiqués pour la cuisson. Grille en acier.

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

L 84

POIRES EN MORCEAUX

Préchauffer à 100 °C en mode mixte. Utiliser des sachets sous vide indiqués pour la cuisson. Grille en acier.

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

L 85

CRÈME ANGLAISE

Préchauffer à 95 °C en mode mixte. Utiliser des sachets sous vide indiqués pour la cuisson. Secouer le sachet pour mélanger le produit. Grille en acier.

	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

LÉGUMES VERTS FRAIS

Préchauffer à 100 °C en mode mixte. Utiliser des sachets sous vide indiqués pour la cuisson. Grille en acier.

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

L 87

LÉGUMES FRAIS

Préchauffer à 95 °C en mode mixte. Utiliser des sachets sous vide indiqués pour la cuisson. Grille en acier.

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

L 88

DÉS DE POMMES DE TERRE

Préchauffer à 110 °C en mode mixte. Utiliser des sachets sous vide indiqués pour la cuisson. Grille en acier.

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

ATTENTION: temps variable en fonction du format et de la quantité de la charge

LISTE DE RECETTES DE CUISSON SOUS VIDE / L 89..93

Q.té pour
plaque



C Modalité



L 89

SAUCES ET CUISSONS NOCTURNES

Préchauffer à 110 °C en mode mixte. Utiliser des sachets sous vide indiqués pour la cuisson. Grille en acier.

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

L 90

VIANDES BASSE TEMPÉRATURE (AVEC SONDE À AIGUILLE)

Préchauffer à 70 °C en mode mixte. Utiliser des sachets sous vide indiqués pour la cuisson. Sonde à aiguille et étanchéité adhésive pour la tenue du vide. Grille en acier.

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

L 91

VIANDES POUR RÔTIS TRADITIONNELS (AVEC SONDE À AIGUILLE)

Préchauffer à 80 °C en mode mixte. Utiliser des sachets sous vide indiqués pour la cuisson. Sonde à aiguille et étanchéité adhésive pour la tenue du vide. Grille en acier.

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

L 92

VOLAILE ET GIBIER (AVEC SONDE À AIGUILLE)

Préchauffer à 80 °C en mode mixte. Utiliser des sachets sous vide indiqués pour la cuisson. Sonde à aiguille et étanchéité adhésive pour la tenue du vide. Grille en acier.

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

L 93

POISSONS ENTIERS, TERRINES (AVEC SONDE À AIGUILLE)

Préchauffer à 80 °C en mode mixte. Utiliser des sachets sous vide indiqués pour la cuisson. Sonde à aiguille et étanchéité adhésive pour la tenue du vide. Grille en acier.

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

LISTE DE RECETTES DE CUISSON SOUS VIDE / L 94..95

Q.té pour
plaque



C Modalité



L 94

PASTEURISATION BASSE

Préchauffer à 70 °C en mode mixte. Plaque lisse en acier.

C.Q. = charge quelconque

	GN 2/3	C. Q.							
	GN 1/1	C. Q.	45'	1		65°C	45'	--	
	GN 2/1	C. Q.							

L 95

PASTEURISATION HAUTE

Préchauffer à 95 °C en mode mixte. Plaque lisse en acier.

C.Q. = charge quelconque

	GN 2/3	C. Q.							
	GN 1/1	C. Q.	45'	1		85°C	45'	--	
	GN 2/1	C. Q.							

[illegible]

MÉMENTO CUISSONS MANUELLES

Q.té pour
plaque



C

Modalité



*

Notes:

1

2

3

4

Notes:

1

2

3

4

Notes:

1

2

3

4

Notes:

1

2

3

4

Notes:

1

2

3

4

MÉMENTO CUISSONS MANUELLES

Q.té pour
plaque



C

Modalité



Notes:			1					
			2					
			3					
			4					

Notes:			1					
			2					
			3					
			4					

Notes:			1					
			2					
			3					
			4					

Notes:			1					
			2					
			3					
			4					

Notes:			1					
			2					
			3					
			4					

MÉMENTO PROGRAMMES UTILISATEUR

Q.té pour
plaque



C

Modalité



*

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

MÉMENTO PROGRAMMES UTILISATEUR

Q.té pour
plaque



C

Modalité



P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

MÉMENTO PROGRAMMES UTILISATEUR

Q.té pour
plaque



C

Modalité



*

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

MÉMENTO PROGRAMMES UTILISATEUR

Q.té pour
plaque



C

Modalité



P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

1

2

3

4

P _

Notes:

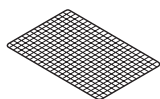
1

2

3

4

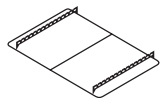
ACCESSOIRES EXCLUSIFS POUR CUISSONS PARTICULIÈRES



Grille spéciale pour légumes, acier inox

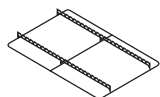
Mod. **GV110** - 1/1 GN

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



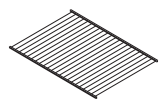
Grille spéciale pour broche, acier inox

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



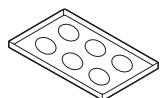
Grille spéciale pour brochettes viande-poisson, acier inox

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



Grille spéciale pour viande-poisson, aluminium

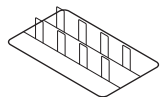
Mod. **GC113** - 1/1 GN



Plaque aluminium téflon antiadhérente pour omelettes

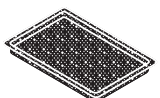
Mod. **TF106** - 1/1 GN - 6 pcs.

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



Grille pour poulets, acier inox

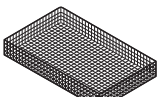
Mod. **P1108** - 1/1 GN - 8 pcs.



Plaque émaillée h. 20 - 40 - 65 mm

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

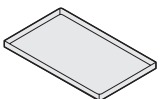
Mod. **S2102** - **S2104** - **S2106** - 2/1 GN



Panier en grille pour préfriture, acier inox - h. 40 mm

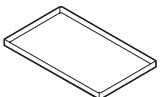
Mod. **R1104** - 1/1 GN

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



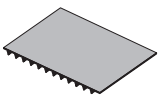
Plaque aluminium téflon antiadhérente pour friture h. 20 - 40 - 65 mm

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



Plaque à pâtisserie en aluminium

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



Plaque à pâtisserie percée

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

Plaque aluminium à accumulation de chaleur

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

Mod. **AP064** - 600 x 400

Adressez-vous à votre revendeur de zone pour connaître toute la gamme d'accessoires disponibles.

NOTES

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.

NOTES

[illegible]

