

LIBRO DE COCINA PROFESSIONAL



Version S

¡Enhorabuena!

Usted acaba de adquirir un aliado inteligente y versátil que le permitirá dar rienda suelta a su capacidad creadora.

Lo que ayer requería mucho espacio, tiempo y energía hoy se puede obtener rápidamente en pocos centímetros cuadrados gracias a este horno.

De la cocina mediterránea a las recetas internacionales, cualquier plato puede prepararse en menos tiempo y con menos gasto.

Este recetario le brinda información y sugerencias para utilizar el nuevo sistema de cocción.

Aduéñese de su tiempo y deje atrás la rutina convencional. Este horno le hará redescubrir los aspectos gratificantes del ARTE CULINARIO.

ÍNDICE

ÍNDICE GENERAL

Premisa	5
Convección + Humidificación	6
Convección + CLIMA	7
Vapor a baja temperatura	8
Vapor atmosférico	9
Vapor forzado	10
Vapor dirigido (cocción al vacío)	11
Mixto con CLIMA	12
Regulación de la temperatura	13
Cocciones con sonda al corazón	14
Temperaturas en el corazón	15
Cocción lenta a baja temperatura	16
Cocciones en secuencia automática programable	17
Consejos generales	18
Programación manual de una cocción	20
Ejemplo de programación de una cocción por tiempo	22
Ejemplo de programación de una cocción con sonda	23
Selección de un programa memorizado	24
Selección de una receta preprogramada	25
Alternativa por tiempo de los programas con sonda	26
Accesorios exclusivos para cocciones particulares	28
Leyenda - Ejemplo de cocción	29
Recetario primeros platos L01 - L08	30
Recetario carnes y aves L09 - L32	32
Recetario pescados L33 - L45	37
Recetario verduras L46 - L57	40
Recetario huevos L58 - L63	42
Recetario pastelería y panadería L64 - L76	43
Recetario de regulación de la temperatura L77 - L82	46
Recetario cocciones al vacío L83 - L95	47
Nota cocciones manuales	50
Nota programas usuario	54

ÍNDICE

ÍNDICE RECETAS

RECETARIO PRIMEROS PLATOS

Crepes, Canelones	L01
Lasañas al horno	L02
Lasañas al horno (con sonda)	L03
Primeros platos Gratinados	L04
Arroz al vapor (ej. Arroz Vialone Nano)	L05
Paella (ej. Arroz vaporizado)	L06
Salsa de tomate	L07
Ragú de carne	L08

RECETARIO CARNES Y AVES

Asados tradicionales (con sonda) : lomo de ternera, lomo de cerdo, rollos, etc.	L09
Asados tradicionales - Cocción lenta (con sonda)	L10
Asados con corteza (con sonda) : perril de cerdo, cordero, ternera, lechón asado	L11
Brazuelo de ternera, cerdo (entero)	L12
Costillas de cerdo asadas	L13
Brochetas de carne mixta	L14
Rosbif y filetes enteros (con sonda)	L15
Guiso de carne, osobuco, carne estofada con tapa	L16
Braseados y estofados con tapa (con sonda)	L17
Escalopes	L18
Chuletas y empanados	L19
Carne a la parrilla	L20
Chuletón, Filete a la parrilla (con sonda)	L21
Filete de cerdo, ternera a la parrilla (con sonda)	L22
Carne al vapor: cocidos (con sonda)	L23
Pintada y conejo en trozos al horno	L24
Pollo y conejo estofado	L25
Pollo asado en trozos	L26
Pollo asado	L27
Pollo en el asador (con sonda)	L28
Pollo en trozos frito	L29
Muslo de pavo, oca (con sonda)	L30
Pato, Faisán, Pintada enteros asados	L31
Pato, Faisán, Pintada enteros asados (con sonda)	L32

RECETARIO PESCADOS

Crustáceos y moluscos al vapor	L33
Pulpo al vapor	L34
Bogavante y Langosta al vapor 500 g	L35
Centollo y Cangrejo al vapor	L36
Pescado entero al vapor (con sonda)	L37
Pescado entero guisado	L38
Pescado en filetes y gratinados	L39
Pescado en trozos y entero de 400 g a la parrilla	L40
Pescado al horno 500 g: Lubina, Rodaballo, Dorada, etc.	L41
Pescado al horno 1000 g: Lubina, Rodaballo, Dorada, etc.	L42
Pescado al horno (con sonda) : Lubina, Rodaballo, Dorada, a la sal, etc.	L43
Pescado al horno tamaño grande (con sonda)	L44
Brochetas de pescado, cigalas y langostinos	L45

RECETARIO VERDURAS

Verduras al vapor	L46
Verduras congeladas al vapor forzado	L47
Verduras al horno, al ajillo y caponata	L48
Verduras gratinadas	L49
Verduras a la parrilla	L50
Patatas asadas frescas	L51
Patatas asadas congeladas	L52
Patatas prefritas congeladas	L53
Patatas en trozos al vapor	L54
Patatas enteras al vapor (con sonda)	L55
Patatas estofadas	L56
Patatas al cartoccio (con sonda)	L57

RECETARIO HUEVOS

Huevos duros	L58
Huevos estrellados	L59
Tortillas	L60
Crepes	L61
Soufflé dulce, salado	L62
Tortas saladas	L63

RECETARIO PASTELERÍA Y PANADERÍA

Pan di Spagna, Pasta frolla, Crostate	L64
Pasta sfoglia, Strudel, Vol au vent	L65
Croissant, Muffin	L66
Meringhe	L67
Bigné	L68
Crème 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

RECETARIO REGENERACIÓN

Regeneración en plato	L77
Regeneración en bandeja	L78
Regeneración al vapor	L79
Regeneración en plato (con sonda)	L80
Regeneración en bandeja (con sonda)	L81
Regeneración al vapor (con sonda)	L82

RECETARIO COCCIONES AL VACÍO

Fruta en trozos	L83
Peras en trozos	L84
Crema inglesa	L85
Verduras frescas verdes	L86
Verduras frescas	L87
Patatas en trozos	L88
Estofados y cocciones nocturnas	L89
Carne baja temperatura (con sonda de aguja)	L90
Carne para asados tradicionales (con sonda de aguja)	L91
Aves y caza (con sonda de aguja)	L92
Pescados enteros, terrinas (con sonda de aguja)	L93
Pasteurización alta	L94
Pasteurización baja	L95

INTRODUCCIÓN

En las cocinas profesionales modernas, la tecnología ocupa cada vez más espacio y los nuevos equipos tienden a ser compactos pero multifuncionales.

En este contexto, el horno constituye una plataforma esencial porque combina diferentes técnicas de cocción (vapor, calor seco, etc.) con un elevado coeficiente entre capacidad de carga y volumen.

Gracias a la tarjeta electrónica central, a los sistemas de seguridad, control y gestión computarizada de las modalidades de cocción, a la ausencia de aristas en las cámaras de cocción, a los criterios exclusivos de producción y ensamblaje, a los componentes eléctricos y electrónicos de alta precisión, este horno se ha convertido en un producto de alta fiabilidad cualitativa y en una inversión de alta rentabilidad para el usuario.

El uso de este horno permite, en un único aparato, resolver con seguridad cualquier tipo o problema de cocción; mejora la organización de la cocina; facilita la gestión y el mantenimiento; ofrece al cliente mejores prestaciones tanto desde el punto de vista dietético como gastronómico.

Este aparato cumple con las más estrictas normas europeas y estadounidenses de fabricación.

Este horno se distribuye en más de 60 países, prueba de un éxito sin fronteras.

MODOS DE COCCIÓN

CONVECCIÓN + HUMIDIFICACIÓN



Producción de aire caliente seco con difusión forzada y uniforme por medio de un ventilador bidireccional; se puede combinar con un humidificador que nebuliza vapor de agua

en la cámara de cocción.

Rango de temperatura: 30°C - 300°C.

Para realizar las mismas cocciones que con un horno estático, pero con la ventaja indiscutida del aire caliente forzado.

Ideal para asar, gratinar, cocer a la parrilla, dorar, freír o regenerar. El humidificador impide que la superficie se reseque.

¿Por qué es preferible utilizar el aire caliente forzado en lugar de la cocción estática?

- Porque el horno alcanza la temperatura deseada en pocos minutos.
- Porque el tiempo de cocción se reduce y las temperaturas pueden ser más bajas.
- Porque se ahorran energía, ingredientes y condimentos.
- Porque al mejorar la distribución del aire caliente forzado se logra una cocción uniforme que optimiza el resultado final.

VENTAJAS

- Carga optimizada: para cocer recetas diferentes al mismo tiempo sin que se contaminen los sabores.
- Los automatismos permiten completar la cocción sin necesidad de manipular continuamente los alimentos para verificar su estado.
- Ahorro de condimentos (70-80%) y de energía (30-40%) con respecto a la cocción estática tradicional.
- **Posibilidad de cocer productos que normalmente se procesan con otros aparatos (freidoras, parrillas, etc.).**

MODOS DE COCCIÓN

CONVECCIÓN + CLIMA



Producción de aire caliente seco con difusión forzada y uniforme por medio de un ventilador bidireccional.

Rango de temperatura: 30°C - 300°C.

Para hornear en una atmósfera húmeda controlada especial carnes blancas, caza, asados, estofados, pan y productos fermentados como tartas, bizcochos, flanes, o para regenerar.

Cómo mantener los alimentos blandos en lugar de secarlos.

- **CLIMA es el sistema de control automático de la humedad que crea y mantiene constante el clima más apto para cada receta.**
- Permite restablecer la humedad superficial de todos aquellos productos que tienen un bajo contenido de líquidos.
- Evita la desecación interna y externa de los ingredientes.
- Con la misma cantidad de materias primas se consigue un resultado más voluminoso, blando y uniforme.

VENTAJAS

- Gracias a la programación se puede fermentar y hornear, o descongelar y cocer automáticamente, sin necesidad de intervenir, y con un evidente ahorro de trabajo y tiempo.
- La calidad gastronómica y la presentación de los productos fermentados es igual o superior a la que se puede conseguir con los hornos para repostería o panificación.
- La reducción de la evaporación permite perder menos peso y conservar los sabores y las fragancias.

MODOS DE COCCIÓN

VAPOR A BAJA TEMPERATURA



30°C - 85°C

Producción de vapor saturado húmedo a presión atmosférica con difusión forzada, uniforme y constante por medio de ventilador.

Rango de temperatura: 30°C - 85°C.

Modalidad de cocción introducida recientemente para procesar ingredientes delicados como frutas, brotes, setas y pescados pequeños, y preparar patés, flanes, recetas a bañomaría y al vacío.

¿Por qué cocer con vapor a baja temperatura en lugar de hervir?

- Porque los ingredientes de origen vegetal y animal contienen agua en un 60-90% de su masa total, y es preferible aprovechar este recurso.
- Porque al poseer un alto calor específico, el agua permite obtener grandes intercambios térmicos con pequeñas variaciones de temperatura: un ambiente con vapor húmedo ofrece garantías de eficiencia térmica mucho mayores.
- Porque es más fácil de controlar que la cocción tradicional a bañomaría.

VENTAJAS

- Los alimentos conservan más sales minerales, sustancias nutritivas y proteínas, con ventajas para el sabor, la consistencia y el color.
- La merma de peso o volumen se reduce, por lo que se obtienen más porciones con los mismos ingredientes.
- Se ahorra energía porque son necesarios pocos litros de agua, a diferencia de los cientos de litros de la ebullición tradicional.
- Se mejora el ciclo de trabajo porque se elimina el tiempo muerto de espera para la ebullición.
- Se necesita menos espacio en la cocina. En un solo horno 20 x GN 2/1 cabe la misma cantidad de ingredientes que en 3 ollas de 150 litros cada una.
- Se pueden cocer recetas diferentes al mismo tiempo (por ejemplo, pescado y verduras) sin que se contaminen los sabores.

MODOS DE COCCIÓN

VAPOR ATMOSFÉRICO



85°C - 100°C

Producción de vapor saturado húmedo a presión atmosférica con difusión forzada, uniforme y constante.

Rango de temperatura: 85°C - 100°C.

Para todos los alimentos que se cocían por ebullición con altos consumos de agua y energía y gran dispersión de sustancias nutritivas: verduras, carne, pescado...

¿Por qué cocer con vapor atmosférico en lugar de hervir?

- Porque los ingredientes de origen vegetal y animal contienen agua en un 60-90% de su masa total, y es preferible aprovechar este recurso.
- Porque al poseer un alto calor específico, el agua permite obtener grandes intercambios térmicos con pequeñas variaciones de temperatura: un ambiente con vapor húmedo ofrece garantías de eficiencia térmica mucho mayores.

VENTAJAS

- Los alimentos conservan más sales minerales, sustancias nutritivas y proteínas, con ventajas para el sabor, la consistencia y el color.
- La merma de peso o volumen se reduce, por lo que se obtienen más porciones con los mismos ingredientes.
- Se ahorra energía porque son necesarios pocos litros de agua, a diferencia de los cientos de litros de la ebullición tradicional.
- Se mejora el ciclo de trabajo porque se elimina el tiempo muerto de espera para la ebullición.
- Se necesita menos espacio en la cocina. En un solo horno 20 x GN 2/1 cabe la misma cantidad de ingredientes que en 3 ollas de 150 litros cada una.
- Se pueden cocer recetas diferentes al mismo tiempo (por ejemplo, pescado y verduras) sin que se contaminen los sabores.

MODOS DE COCCIÓN

VAPOR FORZADO



100°C - 130°C

Producción de vapor saturado húmedo a presión atmosférica y temperatura elevada, regulada por sensores térmicos que permiten mantener la temperatura deseada en la cámara de cocción.

Rango de temperatura: 100°C - 130°C.

Indispensable para evitar que la temperatura descienda y la cocción se prolongue.

¿Por qué elegir el vapor forzado?

- Porque permite cocer grandes cantidades de productos congelados en menos tiempo.

VENTAJAS

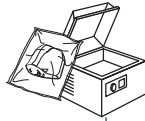
- Mayor producción en menos tiempo y menos espacio.
- Temperatura uniforme y precisa, resultados homogéneos.
- Significativo ahorro de agua, energía y trabajo. Menos riesgos: no es necesario desplazar grandes volúmenes de agua caliente.

MODOS DE COCCIÓN

VAPOR DOSIFICADO (COCCIÓN AL VACÍO)



75°C



Producción de vapor saturado húmedo a presión atmosférica con difusión forzada, uniforme y constante, regulada por sensores térmicos que permiten mantener la temperatura entre 50°C y 92°C en la cámara de cocción.

Los productos conservados al vacío dentro de bolsas selladas termorresistentes aptas para alimentos son una realidad en la cocina moderna porque ofrecen numerosas ventajas:

- 1 - El contenido no se oxida y dura más tiempo.
- 2 - Es más higiénico porque no puede ser manipulado.
- 3 - Conserva todas las sustancias volátiles e hidrosolubles.
- 4 - La merma de peso se reduce al mínimo porque no hay evaporación.
- 5 - No se ven afectadas las propiedades nutritivas y organolépticas.

¿Por qué cocer y conservar al vacío?

- Porque es el método ideal para crear un banco de alimentos con productos de temporada.
- Porque es una técnica más sana y ligera que valoriza tanto los sabores naturales como los añadidos.
- Porque no se producen desperdicios.
- Porque no se utilizan aditivos que podrían causar reacciones alérgicas.
- Porque los platos gourmet y los menús a la carta se pueden conservar hasta 20 días a 3°C.

VENTAJAS

- Excepcional capacidad de conservación.
- Higiene segura.
- Mejor aprovechamiento de los productos de primera calidad de cada temporada.
- Menos pérdida de peso que con cualquier otro sistema de cocción. Máximo 3 - 4%.

MODOS DE COCCIÓN

MIXTO CON CLIMA



Producción simultánea de aire caliente seco y de vapor recalentado con difusión combinada, forzada y uniforme, asociada al control automático de la cantidad de humedad (sistema **CLIMA**). Rango de temperatura: 30°C - 300°C.

Permite preparar con seguridad y rapidez recetas que hasta ahora exigían mucho tiempo de elaboración y manipulación y supervisión continuas.

CLIMA elimina la necesidad de añadir agua, condimentos y salsas. La cocción mixta es ideal para estofados, guisos, asados, budines, panes de carne, rosbif, salsas, ragú, brazuelos y todos los cortes grandes. **CLIMA** es el sistema de control que se preocupa por crear y mantener constante en la cámara de cocción el clima más adecuado a cada receta, considerando la humedad que se desprende del producto mismo.

¿Por qué elegir la cocción mixta?

- Porque combina las ventajas de la termoconvección (rapidez, ahorro de energía, peso y espacio) con las del vapor (mantenimiento de las propiedades organolépticas, nutritivas y dietéticas, con menos grasas y menos condimentos).
- Porque es indispensable para todas aquellas recetas que requieren temperaturas elevadas y humedad controlada para limitar la pérdida de peso.
- Porque no se producen desperdicios.
- Porque la programación y los numerosos automatismos permiten diseñar ciclos y secuencias de cocción que no requieren controles ulteriores.

VENTAJAS

- Comidas sabrosas pero ligeras.
- Calidad uniforme y precisión.
- Menor consumo de energía.
- Menor pérdida de peso, cero descartes.
- Menos tiempo de supervisión.
- Más porciones en menos espacio.

REGENERACIÓN DE LA TEMPERATURA



Convección o mixto con sistema **CLIMA**. Control automático de la humedad en la cámara de cocción. El grado de humedad se regula por medio de un dispositivo de purga automatizado de la cámara de cocción que aporta humedad o evacua el exceso.

Temperaturas de regeneración de 90°C a 140°C con porcentajes de humedad variables.

Nueva modalidad de uso del horno que permite la regeneración de productos refrigerados en fuentes, porciones o platos. No se trata de una verdadera modalidad de cocción sino de un servicio adicional que elimina la necesidad de recurrir a hornos microondas y accesorios similares.

¿Por qué utilizar un programa de regeneración?

- Porque en la gastronomía moderna, la conservación a temperaturas diferenciadas es importante por razones de higiene, de almacenaje y de disponibilidad para el servicio inmediato. La regeneración no altera las características organolépticas y nutricionales, y la comida luce como "recién cocida".
- Porque facilita la creación de menús más amplios, la organización de banquetes y la restauración colectiva.
- Porque separa la producción de la distribución.

VENTAJAS

- La infinidad de combinaciones de temperatura y humedad permite regenerar en las condiciones más adecuadas para cada tipo de producto.
- La regeneración es un proceso sumamente rápido.
- El resultado final es delicado y uniforme.
- La temperatura, la consistencia y el sabor son idénticos a los del plato recién cocido.

MODOS DE COCCIÓN

MANEJO DE LAS SONDAS SONDA MULTIPUNTO Sonda de AGUJA



La sonda es un instrumento que mide la temperatura interna del producto. Se utiliza para lograr una cocción sumamente precisa y homogénea, cualquiera sea el tamaño de la pieza. El tiempo y/o el ciclo de cocción son seleccionados automáticamente por la sonda hasta alcanzar la temperatura programada (el punto óptimo de cocción). Es indispensable a la hora de hornear productos que necesitan alcanzar una temperatura determinada en el centro (rosbif, pescados, grandes trozos de carne, etc.).

Sonda multipunto: Innovadora modalidad de control de la cocción regulada por sensores de temperatura colocados en el interior de la aguja; la aguja se inserta en el centro de la masa del producto crudo, antes de ponerlo a cocinar. Rango de temperatura: 5°C - 99°C.

Sonda de aguja: (opcional, diámetro 1 mm). Existe la posibilidad de utilizar esta sonda de aguja para el control de piezas pequeñas/delicadas. Indispensable para la cocción al vacío.

¿Por qué no buscar la precisión también en la cocina?

- Conocer en tiempo real la temperatura en el núcleo del producto representa a la vez una seguridad y un estímulo para el cocinero.
- La cocción se puede personalizar para calibrar el porcentaje de agua y lograr resultados más o menos “jugosos” conforme a la tradición gastronómica local.

VENTAJAS

- Resultados de precisión independientemente de la cantidad o del volumen.
- Mejor control de la cocción, sin merma ni desperdicios.
- Ahorro de tiempo de supervisión gracias al control automático.
- La higiene aumenta porque no es necesario manipular el plato para conocer su temperatura.
- **Multipunto:** No es necesario saber determinar con precisión el centro del producto porque la referencia es la temperatura más baja detectada por los sensores situados en el interior de la sonda.

EJEMPLOS DE TEMPERATURAS

TEMPERATURAS CENTRALES MEDIDAS CON LA SONDA

VACA	
SOLOMILLO	54°C a 58°C
ROSBIF	48°C a 55°C
ASADO	80°C a 84°C
COCIDO	87°C a 90°C
TERNERA	
NALGA	75°C a 78°C
SOLOMILLO	75°C a 78°C
FRICANDEAU	75°C a 78°C
PALETA	75°C a 80°C
CARRÉ	67°C a 72°C
FALDA	67°C a 72°C
CERDO	
NALGA	68°C a 72°C
CARRÉ	65°C a 70°C
SOLOMILLO	67°C a 72°C
PALETA	70°C a 75°C
BRAZUELO	78°C a 83°C
JAMÓN COCIDO	67°C a 70°C
LECHÓN	68°C a 73°C
CORDERO	
NALGA	78°C a 83°C
CARRÉ	70°C a 75°C
AVES	
POLLO	82°C a 85°C
PAVO	80°C a 85°C
PECHUGA DE PAVO	67°C a 72°C
PATO	80°C a 85°C
PECHUGA DE PATO	55°C a 57°C
PESCADOS	
SALMÓN	58°C a 63°C
PESCADO ENTERO	60°C a 65°C
PATÉS Y TARRINAS	
PATÉ	72°C a 73°C
FOIE GRAS	45°C
TARRINA DE POLLO	62°C a 65°C
TARRINA DE PESCADO	60°C a 65°C

MODOS DE COCCIÓN

COCCIÓN LENTA A BAJA TEMPERATURA



Combinación optimizada de tiempos de cocción largos y temperaturas de cocción inferiores a 140°C.

Gracias a los programas de cocción lenta, este horno se puede seguir utilizando durante el tiempo muerto (pausas, noche, etc.).

Con la cocción lenta a baja temperatura, la carne resulta más tierna y jugosa, pierde menos peso (algo particularmente importante cuando se trabaja con carne de caza, trozos grandes, pavo, lechón, muslos, carne vacuna, carnero, ciervo, alce) y resalta los líquidos contenidos.

¿Por qué cocer a gran velocidad durante el día cuando se puede hacer lentamente por la noche?

- Los resultados de la cocción lenta recuerdan aquellos de las técnicas antiguas como las llamas o las brasas, pero suponen innegables ventajas cualitativas e higiénicas.
- Después de la cocción se puede programar un ciclo de mantenimiento para conservar el plato “como recién sacado del horno” durante muchas horas (véase Mantenimiento).
- La cocción lenta consume menos energía pero lleva mucho tiempo (4-8 horas). Gracias a la programación es posible optimizar ambos parámetros trabajando con una potencia calórica limitada.
- La pérdida de peso es muy baja, por lo que la inversión se amortiza en muy poco tiempo.

VENTAJAS

- No requiere controles ni supervisión directa.
- Mejoran la textura y la presentación de las carnes fibrosas (caza, etc.).
- No es necesario añadir condimentos ni grasas.

MODOS DE COCCIÓN

SECUENCIAS AUTOMÁTICAS PROGRAMABLES

Las secuencias automáticas programables permiten componer un programa con diferentes ciclos de cocción.

El horno puede manejarse manualmente programando cada vez la cocción deseada y los modos y ciclos correspondientes, o bien puede manejarse en secuencias programadas, seleccionando y ejecutando la cocción programada y memorizada. Este segundo uso es ideal para todas las cocciones que se deben repetir o estandarizar, porque permite obtener una calidad de cocción homogénea independientemente del operador.

¿Por qué depender del ciclo de cocción en lugar de dominarlo?

- Si bien la experiencia es fundamental, mucho más lo es diseñar un sistema capaz de organizarla, memorizarla y capitalizarla. Este horno se ocupa de las tareas repetitivas para que el cocinero pueda desarrollar toda su creatividad.
- Con este horno es posible planificar las rutinas y gestionar la organización del personal de manera funcional y ordenada con menos esfuerzo.

VENTAJAS

- Mayor rapidez, mejores rendimientos.
- Resultados de calidad constante.
- Más tiempo disponible para “perfeccionar” los platos antes de servirlos.
- Precalentamiento en secuencia automática.

CONSEJOS GENERALES

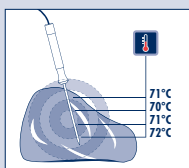
* Precalentamiento de la cámara de cocción

La fase de precalentamiento es fundamental para conseguir un buen resultado en el tiempo indicado en las recetas.

- Lo ideal es trabajar **siempre con el horno precalentado**.
- La temperatura de precalentamiento debe ser un 15% - 25% superior a la de cocción.
- El precalentamiento para la cocción de ingredientes congelados o de grandes cantidades al vapor debe realizarse con la función Vapor forzado a 115°-120°C.
- Para evitar que la superficie se reseque, conviene gratinar por convección ajustando el porcentaje de humedad a la receta.

* Sonda de aguja

- Cuando la temperatura de cocción es ajustada por la sonda de aguja, es indispensable centrar correctamente el punto de medición. En general, la aguja debe penetrar de arriba hacia abajo.

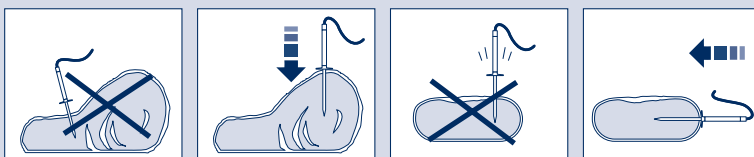


- En los hornos con sonda de tipo multipunto es suficiente introducir la aguja en la parte más gruesa de la pieza.

- Cuando el espesor de la pieza es menor que el doble de la longitud de la aguja, la sonda debe quedar paralela al plano de apoyo. Sólo así podrá alcanzar el centro del producto sin que quede fuera una parte de la aguja. Si los trozos son pequeños, conviene utilizar

una sonda de aguja.

* La temperatura de cocción



Las recetas propuestas en las páginas siguientes indican temperaturas de cocción que pueden parecer bajas. Sin embargo, se recomienda respetarlas, ya que son fruto de múltiples pruebas realizadas en nuestro centro experimental de cocción, y si no se respetan, la uniformidad y la calidad de la cocción pueden verse comprometidas.

* Distancia entre las fuentes

Al cargar el horno, es importante dejar espacio para que el aire circule entre las fuentes y la cocción resulte uniforme y homogénea. También es importante respetar los límites de carga de cada receta.

CONSEJOS GENERALES

* Tipos de fuentes

Para obtener los mejores resultados, es indispensable utilizar las fuentes adecuadas según cada tipo de producto: fuentes perforadas de aluminio o acero-aluminio para productos de repostería o panificación, fuentes perforadas para la cocción al vapor, fuentes de rejilla para patatas fritas, parrillas para la cocción de pollos, etc.

* Carga de la cámara

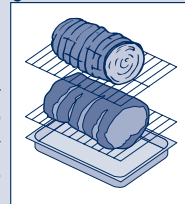
En las páginas siguientes se indica, para cada modelo de horno y para cada receta, la carga de producto recomendada y la carga máxima en kg o piezas. Respetando esas indicaciones se obtienen cocciones precisas y de calidad. La fuente debe tener una profundidad adecuada a la altura del producto.

Para obtener una cocción uniforme, es preferible distribuir la carga en varias fuentes bajas en lugar de cargar sólo una muy profunda.

* Carga parcial

En caso de carga parcial, intercalar pocas fuentes a igual distancia. En caso de grandes cargas de carne, poner el producto sobre la parrilla con una sola fuente por debajo, para no tener que girar el producto, y con la ventaja de recuperar los fondos de cocción para utilizarlos en las salsas.

Los pollos deben asarse en parrillas especiales. Es indispensable poner una fuente por debajo para recoger las grasas.



* La reducción de los condimentos

Con este horno se puede reducir casi a cero el consumo de condimentos como aceite, mantequilla, grasas y especias. El uso de poco condimento permite resaltar los contenidos nutricionales de los productos y asegurar una cocina más dietética.

* La calidad del agua

Elemento fundamental, el agua con la que se alimenta el horno no debe ser dura. Si el agua corriente disponible es dura, es preciso ablandarla y depurarla antes de introducirla en el circuito.

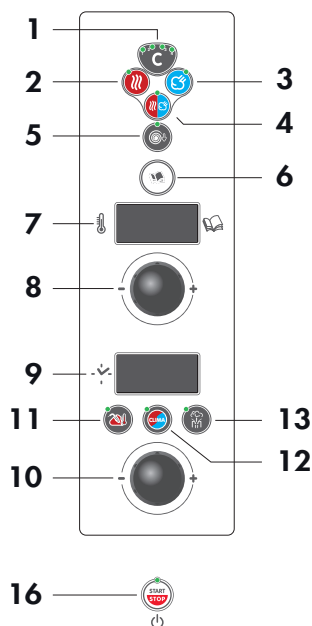
* La limpieza sin esfuerzo

Para mantener el horno en perfectas condiciones de funcionamiento, es importante limpiarlo todos los días como se indica en el manual de uso. Se aconseja emplear un detergente alcalino especial.

* Apertura de la puerta durante la cocción

Durante los ciclos de vapor no hay que abrir el horno para no retrasar la cocción. Si resultara indispensable abrir la puerta, recuerde que el vapor caliente puede causar quemaduras.

PROGRAMACIÓN MANUAL DE UNA COCCIÓN



ENCENDIDO DEL HORNO

Pulse durante 3 segundos el botón **16**  para encender el horno.

El primer Led a la izquierda del botón **1**  parpadea para indicar que se está programando el primer ciclo.

PROGRAMACIÓN DEL PRECALENTAMIENTO (Si es necesario)

Seleccione el modo de cocción **2** , gire el mando **8** para programar la temperatura de precalentamiento que se visualiza en el display **7**.

El tiempo visualizado en el display **9** está programado en Infinito [Inf].

Pulse el botón **16**  para iniciar el precalentamiento.

PROGRAMACIÓN DE LOS CICLOS DE COCCIÓN

• SELECCIÓN DEL MODO DE COCCIÓN

Los Leds de los botones modo de cocción parpadean: Pulse el botón del modo de cocción (**2**  - **3**  - **4** ) deseado. El Led del modo de cocción seleccionado se queda iluminado con luz fija.

PROGRAMACIÓN MANUAL DE UNA COCCIÓN

- **PROGRAMACIÓN DE LA VELOCIDAD REDUCIDA DEL VENTILADOR (SI ES NECESARIO)**

- Opcional que hay que solicitar con el pedido del horno, no disponible en los Mods. 042/051 -
Pulse el botón **5**  (el botón está inactivo si el horno no cuenta con la velocidad reducida).

- **PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA**

Gire el mando **8** para configurar la temperatura de cocción que aparece en el display **7**.

- **PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO**

El display tiempo visualiza infinito [Inf].

Gire el mando **10** en sentido horario para programar el tiempo de cocción.

O

- **PROGRAMACIÓN DE LA Sonda AL CORAZÓN (Opcional)**

Pulse el botón **11**  y gire el mando **10** para programar la temperatura deseada en el corazón, visualizada en el display **9**.

- **PROGRAMACIÓN DEL GRADO DE HUMEDAD**

Programa, si lo desea, el grado de humedad (CLIMA) **12**  (vea el manual de uso del horno).

- **PROGRAMACIÓN DE LA SALIDA DE VAPOR (Esta función excluye el CLIMA)** Programa, si lo desea, la salida de vapor **13** (vea el manual de uso del horno).

- **PROGRAMACIÓN DEL CICLO 2 Y SUCEIVOS (HASTA 4 CICLOS)**

Pulse el botón ciclos **1** , en el botón ciclos parpadea el segundo led a partir de la izquierda. Programa entonces los valores como arriba. Si se desean más ciclos, siga la misma secuencia.

- **INICIO DE LA COCCIÓN HORNO**

Pulse el botón **16**  para iniciar la cocción.

NOTA: La cocción programada se queda en la memoria hasta que se apague el horno.

Para repetir la misma cocción basta pulsar el botón **16** .

PROGRAMACIÓN DE UNA NUEVA COCCIÓN

Si se desea programar una nueva cocción es necesario poner a cero la anterior, mantener pulsado durante 3 segundos el botón **1** , los leds del modo de cocción parpadean para indicar que se realizó la puesta a cero.

MEMORIZACIÓN DE LA COCCIÓN

Si se desea memorizar la cocción, mantenga pulsado durante 3 segundos el mando **8**.

En el display **7** aparece el primer programa libre, confirme pulsando el mando **8**.

Las cocciones manuales se pueden apuntar en la "Nota Cocciones manuales" desde la pág. 50 hasta la pág. 53. Los programas usuario memorizados se pueden apuntar en la "Nota Programas Usuario" desde la pág. 54 hasta la pág. 58.

EJEMPLO PROGRAMACIÓN DE COCCIÓN POR TIEMPO

Para programar una cocción manual **por tiempo** ej. BRAZUELO DE TERNERA, CERDO proceda de la siguiente manera:

Cant. por
Bandeja



Modo

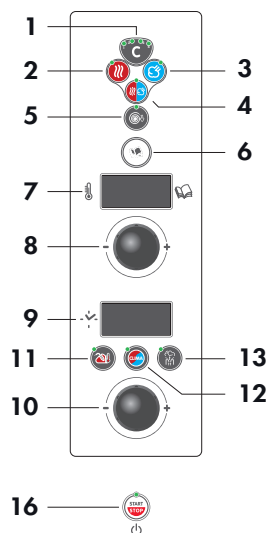


BRAZUELO DE TERNERA, CERDO (entero)

Precaliente a 130 °C en modo mixto. Parrilla de acero con bandeja.

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

ATENCIÓN: Si el horno no cuenta con la velocidad reducida se usa la velocidad normal y el botón 5 está inactivo.



• ENCENDIDO DEL HORNO

Pulse durante 3 segundos el botón 16 para encender el horno.

El primer Led a la izquierda del botón 1 parpadea para indicar que se está programando el primer ciclo.

• PROGRAMACIÓN DEL CICLO 1

Seleccione el modo de cocción a vapor con el botón 3, programe la temperatura de 100 °C con el mando 8 y programe el tiempo a 5 minutos con el mando 10.

• PROGRAMACIÓN DEL CICLO 2

Pulse el botón Ciclos 1 (el segundo Led del botón parpadea).

Seleccione el modo de cocción en mixto con el botón 4 y programe la velocidad reducida con el botón 5. Programe la temperatura de 130 °C con el mando 8, programe el tiempo a 90 minutos con el mando 10. Pulse el botón 12 y gire el mando 10 para regular la humedad al 70%.

• PROGRAMACIÓN DEL CICLO 3

Pulse el botón Ciclos 1 (el tercer Led del botón parpadea).

Seleccione el modo de cocción en mixto con el botón 4. Programe la temperatura de 180 °C con el mando 8, programe el tiempo a 10 minutos con el mando 10. Pulse el botón 12 y gire el mando 10 para regular la humedad al 70%.

• INICIO DE LA COCCIÓN

Pulse el botón 16 para iniciar la cocción.

EJEMPLO PROGRAMACIÓN DE COCCIÓN CON Sonda

Para programar una cocción manual con sonda por ej. ASADOS CON CORTEZA proceda de la siguiente manera:

Cant. por
Bandeja

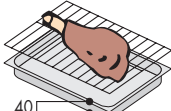


Modo

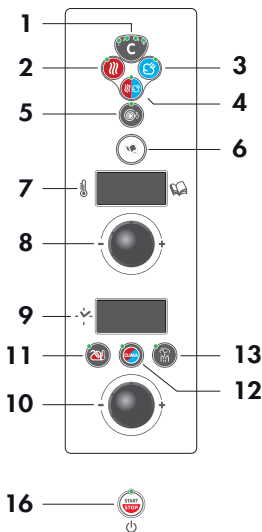


ASADOS CON CORTEZA (CON Sonda): Pernil de ternera y cordero

Precaliente a 120 °C en modo mixto. Glasee durante la cocción, lustre la corteza. Parrilla de acero con bandeja.

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

ATENCIÓN: Si el horno no cuenta con la velocidad reducida se usa la velocidad normal y el botón 5 está inactivo.



• ENCENDIDO DEL HORNO

Pulse durante 3 segundos el botón 16 para encender el horno.

El primer Led a la izquierda del botón 1 parpadea para indicar que se está programando el primer ciclo.

• PROGRAMACIÓN DEL CICLO 1

Seleccione el modo de cocción a vapor con el botón 3, programe la temperatura de 100 °C con el mando 8 y programe el tiempo a 10 minutos con el mando 10.

• PROGRAMACIÓN DEL CICLO 2

Pulse el botón Ciclos 1 (el segundo Led del botón parpadea).

Seleccione el modo de cocción en mixto con el botón 4 y programe la velocidad reducida con el botón 5. Programe la temperatura de 130 °C con el mando 8.

Pulse el botón 11 para programar la cocción con sonda y gire el mando 10 para regular la temperatura a 72 °C. Pulse el botón 12 y gire el mando 10 para regular la humedad al 20%.

• PROGRAMACIÓN DEL CICLO 3

Pulse el botón Ciclos 1 (el tercer Led del botón parpadea).

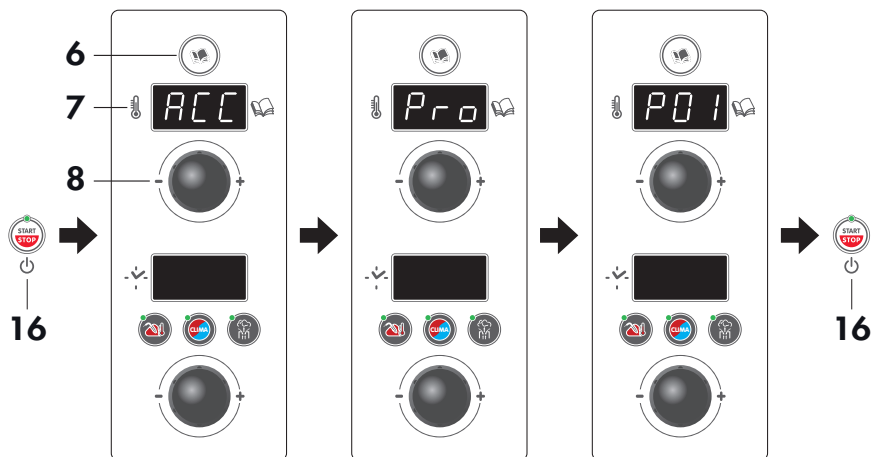
Seleccione el modo de cocción de convección con el botón 2. Programe la temperatura de 190 °C con el mando 8, programe el tiempo a 15 minutos con el mando 10. Pulse el botón 12 y gire el mando 10 para regular la humedad al 10%.

• INICIO DE LA COCCIÓN

Pulse el botón 16 para iniciar la cocción.

SELECCIÓN DE UN PROGRAMA MEMORIZADO

Para abrir un programa usuario guardado antes realice las siguientes operaciones:



Pulse durante 3 segundos el botón **16**  para encender el horno.

Pulse el botón Recetas **6** , el display **7** visualiza **[ACC]**, gire el mando **8** hasta visualizar **[Pro]** en el display **7** confirme pulsando el mando **8**.

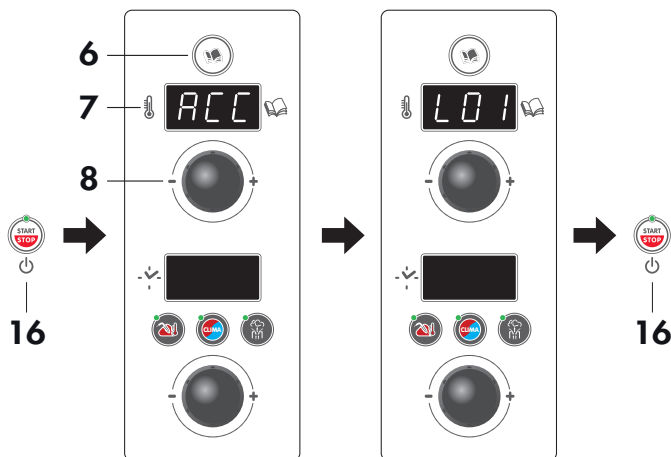
Gire el mando **8** para seleccionar el número de programa que se desea abrir, visualizado en el display **7**.

Pulse el botón **16**  para iniciar la cocción.

NOTA: A cocción terminada, si desea volver a realizar la misma cocción, pulse simplemente el botón **16**  para iniciar la cocción.

SELECCIÓN DE UNA RECETA PREPROGRAMADA

Para abrir una receta preprogramada realice las siguientes operaciones:



Pulse durante 3 segundos el botón **16**  para encender el horno.

Pulse el botón Recetas **6** , el display **7** visualiza **[ACC]**, confirme pulsando el mando **8**.

Gire el mando **8** para seleccionar el número de receta que se desea abrir, (vea el índice recetas) visualizado en el display **7**.

Pulse el botón **16**  para iniciar la cocción.

NOTA: A cocción terminada, si desea volver a realizar la misma cocción, pulse simplemente el botón **16**  para iniciar la cocción.

COPIA DE UNA RECETA PREPROGRAMADA

Es posible copiar una receta preprogramada en los programas personales para modificarla sucesivamente.

Mantenga pulsado durante 3 segundos el botón **1** , en el display **7** aparece **[REC]**, confirme la copia pulsando el mando **8**.

En el display **7** aparece el primer programa libre, seleccione el número de programa deseado girando el mando **8** y confirme pulsando el mando.

ALTERNATIVA POR TIEMPO DE LOS PROGRAMAS CON Sonda

El uso de la sonda al corazón garantiza cocciones extremadamente precisas y homogéneas independientemente del tamaño, de la cantidad y del tipo de producto.

Para algunos productos los programas se previeron exclusivamente con el uso de la sonda al corazón y no se introdujo la versión por tiempo, porque el tipo de producto y/o las numerosas combinaciones de tamaño/cantidad no permitan una asignación puntual y precisa de los tiempos de cocción.

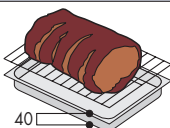
Para este tipo de cocciones, se aconseja usar la sonda al corazón, pero si no se suministra o no se desea utilizar, la asignación de los tiempos depende entonces de la experiencia del cocinero y de eventuales pruebas de cocción.

De todas maneras se puede tomar como base el programa con sonda que se encuentra en el recetario.

El nuevo programa se debe introducir manualmente según las indicaciones del capítulo "Programación de una cocción manual" copiando eventualmente su estructura del esquema del recetario pero introduciendo un tiempo en el lugar de la temperatura en el corazón.

Ejemplo puramente indicativo de modificación de los parámetros de cocción.

Receta base con sonda (recetario):

Cant. por Bandeja   Modo     *										
L 09	ASADOS TRADICIONALES (CON SONDA): lomo de ternera, lomo de cerdo, rollos, etc. Precaliente a 240 °C. Parrilla de acero con bandeja.									
	 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%	

Ejemplo de nota de la receta por tiempo (introducción manual):

P05 Asado tradicional de 2 kg aprox. - Por tiempo											
Note: Precaliente a 240° Parrilla de acero con bandeja		6 Kg.	1 ^h 10'	1	CONV	190°	10'	10%	MÁX		
				2	MIXTO	150°	45'	20%	MÍN		
				3	CONV	160°	15'	40%	MÍN		
				4							
Tiempos puramente indicativos porque dependen del tipo de producto, del tamaño y de la cantidad.											

ALTERNATIVA POR TIEMPO DE LOS PROGRAMAS CON SONDA

Después de haberlo introducido, el programa se puede probar y/o modificar (incluso durante la cocción) para obtener el resultado deseado.

Se puede volver a ejecutar pulsando "Start" al final de la cocción.

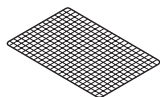
Se queda en la memoria hasta que se borre (presión del botón ciclos  durante 3 segundos) o hasta que se apague el horno.

Después de verificar el resultado, el programa manual se puede memorizar en los programas usuario (menú **[Pro]**) simplemente manteniendo pulsado el botón superior durante 3 segundos.

El botón del recetario  se ilumina y al programa se le asigna el primer programa libre (visualizado en el display superior).

A este punto, para activarlo de nuevo, pulse "Start", para visualizar los valores programados pulse el mando superior, para salir del menú usuario y regresar en manual pulse 2 veces el botón recetario .

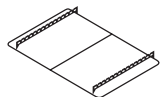
ACCESORIOS EXCLUSIVOS PARA PROCESOS ESPECIALES



Parrilla especial de acero inoxidable para verduras

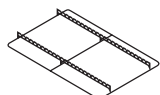
Mod. **GV110** - 1/1 GN

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



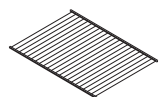
Parrilla especial de acero inoxidable para pinchos de carne

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



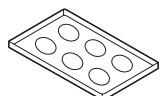
Parrilla especial de acero inoxidable para pinchos de carne y pescado

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



Parrilla especial de aluminio para asar carne y pescado

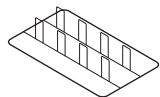
Mod. **GC113** - 1/1 GN



Fuente de aluminio teflonado antiadherente para frituras

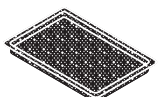
Mod. **TF106** - 1/1 GN - 6 pzs.

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



Parrilla de acero inoxidable para pollos

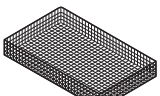
Mod. **P1108** - 1/1 GN - 8 pzs.



Fuente esmaltada h. 20 - 40 - 65 mm

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

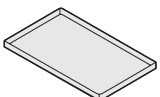
Mod. **S2102** - **S2104** - **S2106** - 2/1 GN



Cesta de acero inoxidable para prefreír - h. 40 mm

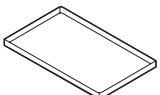
Mod. **R1104** - 1/1 GN

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



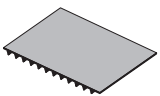
Fuente de aluminio teflonado antiadherente para fritos h. 20 - 40 - 65 mm

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



Fuente de aluminio para repostería

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



Fuente perforada para repostería

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

Plancha de aluminio con acumulación de calor

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

Mod. **AP064** - 600 x 400

Diríjase al revendedor de su zona para conocer toda la gama de accesorios disponibles.

LEYENDA - EJEMPLO DE COCCIÓN

Cant. por
Bandeja



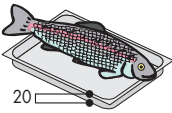
Modo



L 44

PESCADO AL HORNO TAMAÑO GRANDE (CON SONDA)

Precaliente a 180 °C. Introduzca la sonda en la parte más gruesa, cerca de la espina central. Bandeja de aluminio teflonado.

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

Tipo parrilla/bandeja horno

GN 2/3

GN 1/1

GN 2/1



Tiempo total en minutos



Ciclo de cocción

Modo



Modalidad de cocción por convección



Modalidad de cocción al vapor



Modalidad de cocción mixta convección/vapor



Temperatura en la cámara



Tiempo de cocción / Temperatura en el corazón



Control automático de la humedad



Salida abierta



Velocidad de ventilación (*si corresponde)



Velocidad baja



Velocidad estándar

ATENCIÓN: Tiempo variable en base al tamaño y a la cantidad de la carga

RECETARIO PRIMEROS PLATOS / L 1..6

Cant. por
Bandeja



Modo



L 01

CREPES, CANELONES

Precaliente a 220 °C. Bandeja de acero lisa.

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

L 02

LASAÑAS AL HORNO

Precaliente a 180 °C. Bandeja de acero lisa.

 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

LASAÑAS AL HORNO (CON SONDA)

Precaliente a 180 °C. Bandeja de acero lisa.

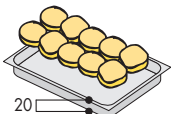
 65	GN 2/3	3,3 kg	--	1		150°C	70°C	50%	
	GN 1/1	5 kg		2		170°C	95°C	10%	
	GN 2/1	10 kg							

L 04

PRIMEROS PLATOS GRATINADOS

Precaliente a 250 °C. Bandeja de acero lisa.

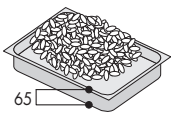
C.C. = Cualquier carga

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

L 05

ARROZ AL VAPOR (ej. Arroz Vialone Nano)

Agregue líquido en cantidad doble respecto al arroz. Precaliente a 120 °C en modo mixto. Bandeja de acero lisa.

 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 (ej. Arroz vaporizado)

Precaliente a 220 °C. Agregue líquido hasta cubrir el arroz. Bandeja de acero lisa con tapa.

 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							

RECETARIO CARNES Y AVES / L 9.13

Cant. por
Bandeja



Modo



L 09

ASADOS TRADICIONALES (CON SONDA): lomo de ternera, lomo de cerdo, rollos, etc.
Precaliente a 240 °C. Parrilla de acero con bandeja.

	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

ASADOS TRADICIONALES - Cocción lenta (CON SONDA)
Precaliente a 220 °C. Parrilla de acero con bandeja.

	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

ASADOS CON CORTEZA (CON SONDA): Pernil de cerdo, lechón asado
Precaliente a 120 °C en modo mixto. Glasee durante la cocción, lustre la corteza. Parrilla de acero con bandeja.

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

L 11

ASADOS CON CORTEZA (CON SONDA): Pernil de ternera y cordero
Precaliente a 120 °C en modo mixto. Glasee durante la cocción, lustre la corteza. Parrilla de acero con bandeja.

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

L 12

BRAZUELO DE TERNERA, CERDO (entero)
Precaliente a 130 °C en modo mixto. Parrilla de acero con bandeja.

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

L 13

COSTILLAS DE CERDO ASADAS
Precaliente a 180 °C. Parrilla de acero con bandeja.

	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%	

RECETARIO CARNES Y AVES / L 14..18

Cant. por
Bandeja



Modo



L 14

BROCHETAS DE CARNE MIXTA

Precaliente a 250 °C. Parrilla especial de acero para la cocción de brochetas.

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

L 15

ROSBIF Y FILETES ENTEROS (CON Sonda)

Precaliente a 250 °C. Parrilla de acero con bandeja.

	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

GUISO DE CARNE, CARNE ESTOFADA CON TAPA

Precaliente a 190 °C. Después de haber dorado y sofrito la carne a convección 180 °C, cubra con la tapa. Bandeja de acero lisa con tapa.

	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

OSOBUCO CON TAPA

Precaliente a 190 °C. Después de haber dorado y sofrito la carne a convección 180 °C, cubra con la tapa. Bandeja de acero lisa con tapa.

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

L 17

BRASEADOS Y ESTOFADOS CON TAPA (CON Sonda)

Precaliente a 160 °C. Dore la carne y el fondo a 180 °C, agregue el vino y los condimentos. Cubra la fuente con tapa. Bandeja de acero lisa con tapa.

	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

Precaliente a 190 °C. Bandeja de acero lisa.

C.C. = Cualquier carga

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

ATENCIÓN: Tiempo variable en base al tamaño y a la cantidad de la carga

RECETARIO CARNES Y AVES / L 19..24

Cant. por
Bandeja



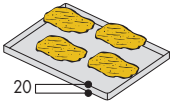
Modo



L 19

CHULETAS Y EMPANADOS

Precaliente a 250 °C. Rocíe el producto con aceite. Bandeja de aluminio teflonado.

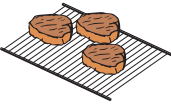
	GN 2/3	6 pzs	10'	1		195°C	10'	20%	
	GN 1/1	9 pzs							
	GN 2/1	18 pzs							

L 20

CARNE A LA PARRILLA

Precaliente a 270 °C. Parrilla especial de aluminio para carnes.

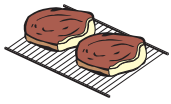
C.C. = Cualquier carga

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

L 21

CHULETÓN, FILETE A LA PARRILLA (CON SONDA)

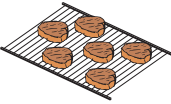
Precaliente a 270 °C. Parrilla especial de aluminio precalentada para carnes.

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

L 22

FILETE DE CERDO Y TERNERA A LA PARRILLA (CON SONDA)

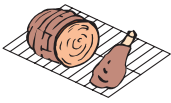
Precaliente a 270 °C. Parrilla especial de aluminio precalentada para carnes.

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

L 23

CARNE AL VAPOR: COCIDOS (CON SONDA)

Precaliente a 120 °C en modo mixto. Parrilla de acero.

	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

PINTADA Y CONEJO EN TROZOS AL HORNO

Precaliente a 200 °C. Bandeja de acero lisa.

	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							

RECETARIO CARNES Y AVES / L 25..30

Cant. por
Bandeja



Modo



L 25

POLLO Y CONEJO ESTOFADOS

Precaliente a 220 °C. Bandeja de acero lisa.

 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

POLLO ASADO EN TROZOS

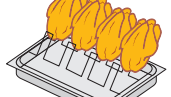
Precaliente a 230 °C. Parrilla de acero con bandeja.

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

L 27

POLLO ASADO

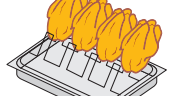
Precaliente a 200 °C. Parrilla para pollos de acero. Introduzca una bandeja para recuperar las grasas.

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

L 28

POLLO EN EL ASADOR (CON SONDA)

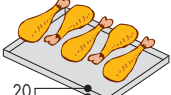
Precaliente a 270 °C. Parrilla para pollos de acero. Introduzca una bandeja para recuperar las grasas.

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

L 29

POLLO EN TROZOS FRITO

Precaliente a 250 °C. Rocíe el producto con aceite. Bandeja de aluminio teflonado.

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

L 30

MUSLO DE PAVO, OCA (CON SONDA)

Precaliente a 175 °C. Bandeja de acero lisa.

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

ATENCIÓN: Tiempo variable en base al tamaño y a la cantidad de la carga

RECETARIO CARNES Y AVES / L 31..32

Cant. por
Bandeja



Modo



L 31

PATO, FAISÁN, PINTADA ASADOS

Precaliente a 185 °C. Parrilla de acero con bandeja.

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

L 32

PATO, FAISÁN, PINTADA ASADOS (CON SONDA)

Precaliente a 185 °C. Parrilla de acero con bandeja.

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

RECETARIO PESCADOS / L 33..38

Cant. por
Bandeja



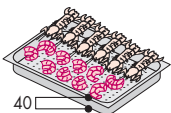
Modo



L 33

CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS AL VAPOR

Precaliente a 120 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

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

L 34

PULPO AL VAPOR

Precaliente a 120 °C en modo mixto. Bandeja de acero lisa.

 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

BOGAVANTE Y LANGOSTA AL VAPOR 500 g.

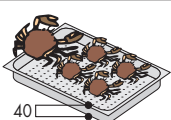
Precaliente a 120 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

 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

CENTOLLO, CANGREJO AL VAPOR

Precaliente a 120 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

 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

PESCADO ENTERO AL VAPOR (CON Sonda)

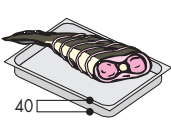
Precaliente a 120 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

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

L 38

PESCADO ENTERO GUISADO

Precaliente a 190 °C. Bandeja de acero lisa.

 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							

ATENCIÓN: Tiempo variable en base al tamaño y a la cantidad de la carga

RECETARIO PESCADOS / L 39..44

Cant. por
Bandeja



Modo



L 39

PESCADO EN FILETES Y GRATINADOS

Precaliente a 250 °C. Bandeja de aluminio teflonado.

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

L 40

PESCADO EN TROZOS Y ENTERO DE 400 g. A LA PARRILLA

Precaliente a 260 °C. Parrilla especial de aluminio precalentada.

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

L 41

PESCADO AL HORNO 500 g: Lubina, Rodaballo, Dorada, etc.

Precaliente a 210 °C. Bandeja de aluminio teflonado.

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

L 42

PESCADO AL HORNO 1000 g: Lubina, Rodaballo, Dorada, etc.

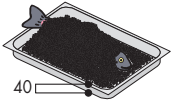
Precaliente a 220 °C. Bandeja de aluminio teflonado.

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

L 43

PESCADO AL HORNO (CON SONDA): Lubina, Rodaballo, Dorada, a la sal, etc.

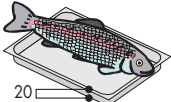
Precaliente a 220 °C. Introduzca la sonda en la parte más gruesa, cerca de la espina central. Bandeja de aluminio teflonado.

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

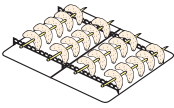
L 44

PESCADO AL HORNO TAMAÑO GRANDE (CON SONDA)

Precaliente a 180 °C. Introduzca la sonda en la parte más gruesa, cerca de la espina central. Bandeja de aluminio teflonado.

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

Precaliente a 240 °C. Parrilla especial de acero para brochetas.



100

10



RECETARIO VERDURAS / L 46..51

Cant. por
Bandeja



Modo



L 46

VERDURAS AL VAPOR

Precaliente a 120 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

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

L 47

VERDURAS CONGELADAS AL VAPOR FORZADO

Precaliente a 130 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

	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

VERDURAS AL HORNO, AL AJILLO Y CAPONATA

Precaliente a 220 °C. Bandeja esmaltada.

	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

VERDURAS GRATINADAS

Precaliente a 240 °C. Bandeja de aluminio teflonado.

	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

VERDURAS A LA PARRILLA

Precaliente a 270 °C. Parrilla especial de acero para verduras no precalentada.

	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

PATATAS ASADAS FRESCAS

Precaliente a 220 °C. Bandeja esmaltada.

	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							

RECETARIO VERDURAS / L 52..57

Cant. por
Bandeja



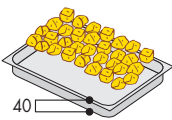
Modo



L 52

PATATAS ASADAS CONGELADAS

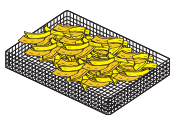
Precaliente a 250 °C. Bandeja esmaltada.

 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

PATATAS PREFRITAS CONGELADAS

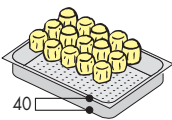
Precaliente a 250 °C. Cesta de acero para prefrír.

	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

PATATAS EN TROZOS AL VAPOR

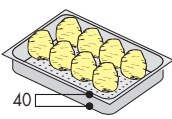
Precaliente a 120 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

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

L 55

PATATAS ENTERAS AL VAPOR (CON Sonda)

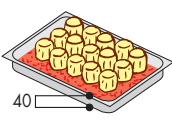
Precaliente a 120 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

 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

PATATAS ESTOFADAS

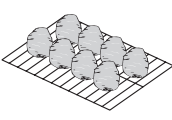
Precaliente a 190 °C. Bandeja de acero lisa.

 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

PATATAS ENVUELTAS (CON Sonda)

Precaliente a 210 °C. Envuelva las patatas condimentadas en papel de aluminio. Parrilla especial para patatas envueltas.

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

ATENCIÓN: Tiempo variable en base al tamaño y a la cantidad de la carga

RECETARIO HUEVOS / L 58..63

Cant. por
Bandeja



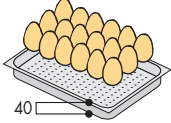
Modo



L 58

HUEVOS DUROS

Precaliente a 120 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

 40	GN 2/3	40 pzs	12'	1		100°C	12'	--	
	GN 1/1	60 pzs							
	GN 2/1	120 pzs							

L 59

HUEVOS ESTRELLADOS

Precaliente a 170 °C. Bandeja de aluminio teflonado para tortillas.

 20	GN 2/3	4 pzs	5'	1		140°C	5'		
	GN 1/1	6 pzs							
	GN 2/1	12 pzs							

L 60

TORTILLAS

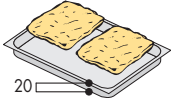
Precaliente a 220 °C. Bandeja de aluminio teflonado para tortillas.

 20	GN 2/3	4 pzs	12'	1		170°C	12'	30%	
	GN 1/1	6 pzs							
	GN 2/1	12 pzs							

L 61

CREPES

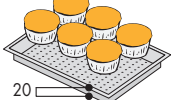
Precaliente a 210 °C. Precaliente la Bandeja de aluminio teflonado, y luego vierta la masa.

 20	GN 2/3	260 gr	2'	1		210°C	2'	10%	
	GN 1/1	400 gr							
	GN 2/1	800 gr							

L 62

SOUFFLÉ DULCE, SALADO

Precaliente a 210 °C. Moldes en Bandeja perforada de acero. No abra el horno durante la cocción.

 20	GN 2/3	10 pzs	18'	1		175°C	18'	30%	
	GN 1/1	15 pzs							
	GN 2/1	30 pzs							

L 63

TORTAS SALADAS

Precaliente a 210 °C. Moldes en parrilla de acero.

 Ø 260	GN 2/3	1 pzs	30'	1		160°C	30'	10%	
	GN 1/1	2 pzs							
	GN 2/1	4 pzs							

RECETARIO PASTERÍA Y PANADERÍA / L 64..66

Cant. por
Bandeja



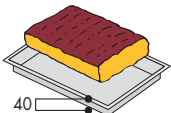
Modo



L 64

PAN DE ESPAÑA

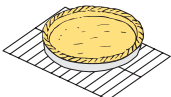
Precaliente a 190 °C. Bandeja de aluminio teflonado.

	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

PASTAFLORA, PASTAS FROLAS

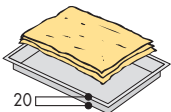
Precaliente a 190 °C. Moldes en parrilla de acero.

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

L 65

HOJALDRE

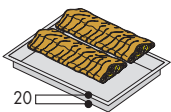
Precaliente a 220 °C. Bandeja de aluminio.

	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

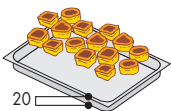
Precaliente a 220 °C. Bandeja de aluminio.

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

L 65

TARTELETA

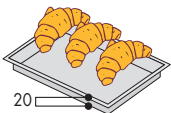
Precaliente a 220 °C. Bandeja de aluminio.

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

L 66

CROISSANT, MUFFINS

Precaliente a 210 °C. Bandeja de aluminio.

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

ATENCIÓN: Tiempo variable en base al tamaño y a la cantidad de la carga

RECETARIO PASTERÍA Y PANADERÍA / L 67..72

Cant. por
Bandeja



Modo

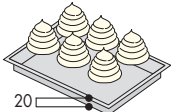


L 67

MERENGUES

Precaliente a 110 °C. Bandeja de aluminio.

C.C. = Cualquier carga

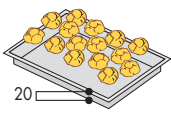
	GN 2/3	C. C.	3 ^h 00'	1		90°C	3 ^h 00'		
	GN 1/1	C. C.							
	GN 2/1	C. C.							

L 68

PETISÚ

Precaliente a 190 °C. Bandeja de aluminio.

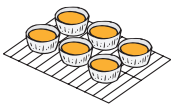
C.C. = Cualquier carga

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

L 69

FLAN DE HUEVO, BONNET

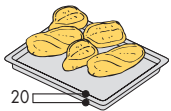
Precaliente a 120 °C. Para el caramelo eche una cucharadita de azúcar en la copa vacía y caramelícelo en mixto a 195 °C durante 10 - 12 minutos. Parrilla de acero.

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

L 70

PAN FRESCO

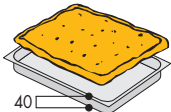
Precaliente a 200 °C. Bandeja de aluminio.

	GN 2/3	14 pzs	19'	1		150°C	4'	40%	
	GN 1/1	20 pzs							
	GN 2/1	40 pzs		2		170°C	10'	20%	
				3		180°C	5'		

L 71

FOCACCIA GENOVÉS

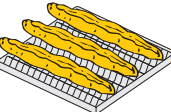
Precaliente a 180 °C. Bandeja de aluminio untada con aceite.

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

L 72

PAN CONGELADO

Precaliente a 200 °C. Bandeja perforada de aluminio.

	GN 2/3	2 pzs	20'	1		165°C	5'	50%	
	GN 1/1	4 pzs							
	GN 2/1	8 pzs		2		165°C	7'	20%	
				3		180°C	8'		

RECETARIO PASTELERÍA Y PANADERÍA / L 73..76

Cant. por
Bandeja



Modo



L 73

PIZZA TROZO FRESCA

Precaliente a 200 °C. Use los 2 primeros ciclos para cocinar la base, sólo con el tomate o blanca. Una el resto de los ingredientes y termine la cocción. Bandeja de aluminio.

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

L 74

PIZZA REDONDA FRESCA

Precaliente a 300 °C. Precaliente la plancha de fundición para acumular de calor. Enhorne con pala de pizza.

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

L 75

PASTAS FROLAS RELLENAS, TORTA DE MANZANAS (CON SONDA)

Precaliente a 190 °C. Bandeja de aluminio.

	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 BRIOCHE, PANETTONE, COLOMBA, ETC. (CON SONDA)

Precaliente a 180 °C. Parrilla de acero.

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

RECETARIO REGENERACIÓN / L 77..82

Cant. por
Bandeja



Modo



L 77

REGENERACIÓN EN PLATO

Precaliente a 130 °C. Introduzca los platos de porcelana ya compuestos. Agregue la salsa antes de servir.
C.C. = Cualquier carga

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

L 78

RIGENERAZIONE SU TEGLIA

Precaliente a 150 °C. Disponga los alimentos porcionados o superpuestos, agregue poca salsa. Bandeja de acero lisa.
C.C. = Cualquier carga

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

L 79

REGENERACIÓN AL VAPOR

Precaliente a 110 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

C.C. = Cualquier carga

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

L 80

REGENERACIÓN EN PLATO (CON SONDA)

Precaliente a 130 °C. Introduzca los platos de porcelana ya compuestos. Agregue la salsa antes de servir.
C.C. = Cualquier carga.

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

L 81

RIGENERAZIONE SU TEGLIA (CON SONDA)

Precaliente a 150 °C. Disponga los alimentos porcionados o superpuestos, agregue poca salsa. Bandeja de acero lisa.
C.C. = Cualquier carga

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

L 82

REGENERACIÓN AL VAPOR (CON SONDA)

Precaliente a 110 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

C.C. = Cualquier carga

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

RECETARIO COCCIONES AL VACÍO / L 83..88

Cant. por
Bandeja



Modo



L 83

FRUTA EN TROZOS

Precaliente a 95 °C en modo mixto. Use bolsas de vacío apropiadas para la cocción. Parrilla de acero.

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

L 84

PERAS EN TROZOS

Precaliente a 100 °C en modo mixto. Use bolsas de vacío apropiadas para la cocción. Parrilla de acero.

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

L 85

CREMA INGLESA

Precaliente a 95 °C en modo mixto. Use bolsas de vacío apropiadas para la cocción. Sacuda la bolsa para mezclar el producto. Parrilla de acero.

	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

VERDURAS FRESCAS VERDES

Precaliente a 100 °C en modo mixto. Use bolsas de vacío apropiadas para la cocción. Parrilla de acero.

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

L 87

VERDURAS FRESCAS

Precaliente a 95 °C en modo mixto. Use bolsas de vacío apropiadas para la cocción. Parrilla de acero.

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

L 88

PATATAS EN TROZOS

Precaliente a 110 °C en modo mixto. Use bolsas de vacío apropiadas para la cocción. Parrilla de acero.

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

ATENCIÓN: Tiempo variable en base al tamaño y a la cantidad de la carga

RECETARIO COCCIONES AL VACÍO / L 89..93

Cant. por
Bandeja



Modo



L 89

ESTOFADOS Y COCCIONES NOCTURNAS

Precaliente a 110 °C en modo mixto. Use bolsas de vacío apropiadas para la cocción. Parrilla de acero.

	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

CARNE BAJA TEMPERATURA (CON SONDA DE AGUJA)

Precaliente a 70 °C en modo mixto. Use bolsas de vacío apropiadas para la cocción. Sonda de aguja y junta adhesiva para la estanqueidad del vacío. Parrilla de acero.

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

L 91

CARNE PARA ASADOS TRADICIONALES (CON SONDA DE AGUJA)

Precaliente a 80 °C en modo mixto. Use bolsas de vacío apropiadas para la cocción. Sonda de aguja y junta adhesiva para la estanqueidad del vacío. Parrilla de acero.

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

L 92

AVES Y CAZA (CON SONDA DE AGUJA)

Precaliente a 80 °C en modo mixto. Use bolsas de vacío apropiadas para la cocción. Sonda de aguja y junta adhesiva para la estanqueidad del vacío. Parrilla de acero.

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

L 93

PESCADOS ENTEROS, TERRINAS (CON SONDA DE AGUJA)

Precaliente a 80 °C en modo mixto. Use bolsas de vacío apropiadas para la cocción. Sonda de aguja y junta adhesiva para la estanqueidad del vacío. Parrilla de acero.

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

RECETARIO COCCIONES AL VACÍO / L 94..95

L 94 PASTEURIZACIÓN BAJA
Precaliente a 70 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero. **C.C.** = Cualquier carga

PASTEURIZACIÓN BAJA

Precaliente a 70 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

C.C. = Cualquier carga



C. C.

C, C,

C. C.

1



45'

45'

—



L 95	PASTEURIZACIÓN ALTA	
	Precaliente a 95 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.	C.C. = Cualquier carga

PASTEURIZACIÓN ALTA

Precaliente a 95 °C en modo mixto. Bandeja perforada de acero.

C.C. = Cualquier carga



C. C.

C, C,

C. C.

1



45'

45'

—



NOTA COCCIONES MANUALES

Cant. por
Bandeja



Modo



Notas:			1						
			2						
			3						
			4						

Notas:			1						
			2						
			3						
			4						

Notas:			1						
			2						
			3						
			4						

Notas:			1						
			2						
			3						
			4						

Notas:			1						
			2						
			3						
			4						

NOTA COCCIONES MANUALES

Cant. por
Bandeja



Modo



Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

NOTA COCCIONES MANUALES

Cant. por
Bandeja



Modo



Notas:

1

2

3

4

Notas:

1

2

3

4

Notas:

1

2

3

4

Notas:

1

2

3

4

Notas:

1

2

3

4

NOTA COCCIONES MANUALES

Cant. por
Bandeja



Modo



Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

NOTA PROGRAMAS USUARIO

Cant. por
Bandeja



Modo



P _										
	Notas:			1						
				2						
				3						
				4						

P _										
	Notas:			1						
				2						
				3						
				4						

P _										
	Notas:			1						
				2						
				3						
				4						

P _										
	Notas:			1						
				2						
				3						
				4						

P _										
	Notas:			1						
				2						
				3						
				4						

NOTA PROGRAMAS USUARIO

Cant. por
Bandeja



Modo



P__

Notas:

1

2

3

4

P__

Notas:

1

2

3

4

P__

Notas:

1

2

3

4

P__

Notas:

1

2

3

4

P__

Notas:

1

2

3

4

NOTA PROGRAMAS USUARIO

Cant. por
Bandeja



Modo



P _

Notas:

1

2

3

4

P _

Notas:

1

2

3

4

P _

Notas:

1

2

3

4

P _

Notas:

1

2

3

4

P _

Notas:

1

2

3

4

NOTA PROGRAMAS USUARIO

Cant. por
Bandeja



Modo



P__

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

P__

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

P__

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

P__

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

P__

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

NOTA PROGRAMAS USUARIO

Cant. por
Bandeja



Modo



P _

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

P _

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

P _

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

P _

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

P _

Notas:			1					
			2					
			3					
			4					

NOTAS

[illegible]

NOTAS

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal blue lines across its entire width. The paper is otherwise completely empty, with no margins, text, or other markings.

