

Heart Book



Libro de cocina profesional

LAINOX®

¡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

Introducción	5
Convección + Humidificación	6
Convección + Autoclava	7
Vapor a baja temperatura	8
Vapor atmosférico	9
Vapor forzado	10
Vapor dosificado (cocción al vacío)	11
Mixto con Autoclava	12
Regeneración de la temperatura	13
Manejo de las sondas	14
Temperaturas centrales medidas con la sonda	15
Sistema Delta T (ΔT)	16
Cocción lenta a baja temperatura	17
Terminación y mantenimiento	18
Secuencias automáticas programables	19
Arranque diferido	20
Consejos generales	21
Accesorios exclusivos para procesos especiales	23
Entremeses	A 1- A 6
Pasta y arroces	B 1- B 6
Pescados y mariscos	C 1- C 25
Carnes	D 1- D 26
Guarniciones	E 1- E 18
Postres	F 1- F 15
Recetas especiales	G 1- G 14
Recetario de regeneración	K 1- K 14
Varios	L 1- L 8

ÍNDICE DE RECETAS

ENTREMESSES

Vieiras gratinadas (frescas o congeladas)	A1
Pulpo al vapor	A2
Torta salada	A3
Vol au vent	A4
Rollitos de lenguado	A5
Tarrina de pescado	A6

PASTA Y ARROCES

Arroz al vapor	B1
Crepes saladas	B2
Lasañas al horno	B3
Noquis a la romana	B4
Canelones al horno	B5
Moussaka	B6

PESCADOS Y MARISCOS

Lenguado al vapor	C1
Bogavante fresco al vapor	C2
Galeras frescas al vapor	C3
Truchas frescas al vapor	C4
Pulpo al vapor	C5
Rodaballo al horno	C6
Jibias y calamares al vapor (congelados)	C7
Pescado de sapo a la livornesa	C8
Centolla o cangrejo	C9
Gambas frescas con cáscara	C10
Salmón al vapor (entero, 3 kg)	C11
Salmón al horno (entero, 3 kg)	C12
Langostinos grandes al horno (8-12)	C13
Vieiras gratinadas	C14

ÍNDICE

Moluscos (mejillones - almejas)	C15
Pescado a la sal (entero, 3 kg)	C16
Doradas con patatas al horno	C17
Filetes de pescado	C18
Tarrina de pescado	C19
Lonchas o trenzas de salmón	C20
Truchas al horno	C21
Croquetas de pescado (congeladas)	C22
Pincho de langostinos	C23
Rollitos de lenguado	C24
Trucha rebozada	C25

CARNES

Pimientos rellenos de carne	D1
Ossobuco a la milanesa	D2
Rollo de ternera (2 kg)	D3
Pinchos de carnes mixtas	D4
Pato, faraona, faisán asado	D5
Lomo de cerdo	D6
Estofado de vaca	D7
Pollo asado (1 - 1,2 kg)	D8
Pollo speedy	D9
Muslos de pollo asados (250 g)	D10
Asado de ternera al horno	D11
Brazuelo de cerdo al horno (entero)	D12
Muslo de cordero	D13
Rosbif a la inglesa	D14
Conejo al horno (cortado en octavos)	D15
Hamburguesas	D16
Pan de carne	D17
Goulasch	D18
Tarrina de carne de caza	D19
Falda de pavo	D20
Chuletón	D21
Solomillo	D22
Pollo frito	D23
Chuleta a la milanesa	D24
Muslo de pavo	D25
Chuletiillas de cerdo a la parrilla	D26

GUARNICIONES

Espárragos al vapor (frescos o congelados)	E1
Ensalada rusa (congelada)	E2
Espinacas al vapor (frescas)	E3
Espinacas al vapor (congeladas)	E4
Judías al vapor (congeladas)	E5
Hinojos gratinados	E6
Calabacines al ajillo	E7
Zanahorias en rodajas al vapor (congeladas)	E8
Patatas al vapor (frescas)	E9
Patatas al horno (frescas)	E10
Berenjenas con champiñones	E11
Champiñones al ajillo	E12
Berenjenas a la parrilla	E13
Pisto (fresco)	E14
Tomates (para pelar)	E15
Coliflores al vapor (frescos o congelados)	E16
Patatas fritas (congeladas)	E17
Patatas envueltas	E18

POSTRES

Medias lunas	F1
Merengues (frescos)	F2
Panecillos (frescos)	F3
Tarta de pastaflorea rellena	F4
Masa de hojaldre (fresca, espesor 2-3 mm)	F5
Buñuelos básicos (frescos)	F6
Vol au vent (congelados)	F7
Bizcocho	F8
Bizcocho (tortera de 26 cm)	F9
Flan (en copa monoporción)	F10
Strudel de manzana (fresco)	F11
Torta margarita/paraíso (tortera de 26 cm)	F12
Lenguas de gato	F13
Torta de miel	F14
Peras con oporto (Cocción al vacío)	F15

RECETAS ESPECIALES

Pavo (cocción lenta)	G1
Huevos duros	G2
Huevos pasados por agua	G3
Crepes	G4
Pierna de cerdo (cocción lenta)	G5
Suflé (sabores varios)	G6
Salsa boloñesa (ragú de carne)	G7
Salsa de tomate	G8
Conservas y mermeladas (en frascos de vidrio de 200 g)	G9
Cochinillo (cocción lenta)	G10
Fruta en almíbar (en frascos de vidrio de 800 g)	G11
Tortilla	G12
Paella	G13
Rosbif (cocción lenta)	G14

RECETARIO DE REGENERACIÓN

Verduras al vapor	K1
Verduras mixtas con mantequilla	K2
Pescado asado	K3
Pescado al vapor	K4
Carne asada	K5
Regeneración de platos cocidos al vacío	K6
Pasta precocida	K7
Escalopes (base para distintas recetas)	K8

REGENERACIÓN EN EL PLATO

Pescado con patatas	K9
Pescado con verduras	K10
Carne de ternera con tres verduras al vapor	K11
Pechuga de pollo con vino blanco y pisto	K12
Pavo con patatas al horno	K13
Lomo de cerdo con verduras al vapor	K14

VARIOS

Bruschetta	L1
Flan de verduras	L2
Baguettes (precocidas congeladas)	L3
Pizza rectangular congelada	L4
Pizza rectangular fresca	L5
Pizza redonda fresca (necesaria la plancha de aluminio 1/1 GN o 600 x 400)	L6
Pan de Apulia fresco (bollos de 1 kg)	L7
Focaccia genovesa (fresca)	L8

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.

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.).**

CONVECCIÓN + AUTOCLIMA



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.

- **Autoclimate 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.

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.

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.

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.

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%.

MIXTO CON AUTOCLIMA



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 **Autoclimate**). 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.

Autoclimate elimina la necesidad de añadir agua, condimentos y sales. La cocción mixta es ideal para estofados, guisos, asados, budines, panes de carne, rosbif, salsas, ragú, brazuelos y todos los cortes grandes.

Autoclimate 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 **Autoclimate**. 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.

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.

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

SISTEMA DELTA T (ΔT) (si corresponde)

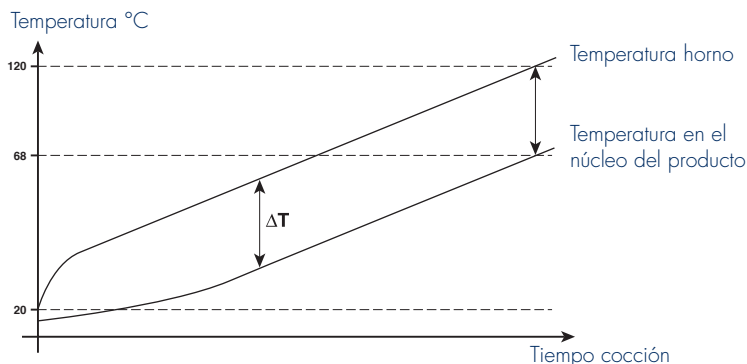


Nueva modalidad de cocción regulada por un sistema de sensores de temperatura situados en la sonda y en la cámara de cocción.

Rango de temperatura en el núcleo: 5°C - 99°C.

Rango de temperatura en la cámara: 50°C - 140°C.

Como la diferencia de temperatura entre el producto y la cámara de cocción se mantiene constante, los preparados no son agredidos por altas temperaturas. El resultado es suave y homogéneo, y se reduce la pérdida de peso.



¿Por qué no aprovechar para cocinar las piezas grandes en el "tiempo muerto"?

- Este sistema permite seguir cocinando en cualquier momento del día o de la noche porque puede funcionar sin supervisión.
- La evolución de las temperaturas en paralelo asegura una cocción sin sobresaltos y resultados homogéneos. La carne queda siempre blanda y compacta.

VENTAJAS

- Cocción automática sin supervisión continua, certeza del resultado.
- Efecto "reposo": la carne fresca se puede cocinar casi inmediatamente.
- El calor gradual y uniforme produce carnes jugosas y tiernas que no se queman en la superficie.
- Ideal para asar jamón, lechón, piezas conservadas en sal y piezas grandes en general.

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.

TERMINACIÓN Y MANTENIMIENTO

El programa de terminación (si lo hay) se combina con el último ciclo de cocción: el aumento gradual y controlado de la temperatura de la cámara en la modalidad convección logra el efecto gratinado o de "costra". Disponible cuando se trabaja tanto con la sonda de aguja como con la función tiempo.

El programa de mantenimiento conserva la humedad y la temperatura ideales durante un tiempo indefinido para lograr un producto siempre jugoso.

¿Por qué utilizar terminación y mantenimiento?

- Mejoran los resultados.
- Dorado perfecto incluso a baja temperatura.
- Optimización del tiempo de trabajo.
- La temperatura de mantenimiento se puede ajustar de acuerdo con el grado de humedad ideal.
- No es indispensable supervisar la cocción hasta el final.

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.

ARRANQUE DIFERIDO (si corresponde)

Esta función permite lanzar el programa de cocción o precalentar la cámara vacía a una hora determinada para aprovechar los momentos de inactividad.

*El reloj puede ser
un excelente aliado.*

- Saber que una secuencia de cocción se puede iniciar una hora antes del servicio, o muchas horas antes si se trata de asar lentamente grandes trozos de carne, o comenzar a trabajar con el horno precalentado, son ventajas que permiten trabajar de manera organizada y funcional, liberando al cocinero y a los operadores de muchas incumbencias.

VENTAJAS

- Se potencian las prestaciones del horno.
- Menor carga de trabajo para el personal.

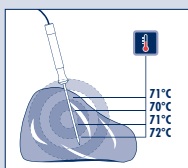
* Precalentamiento de la cámara de cocción

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.

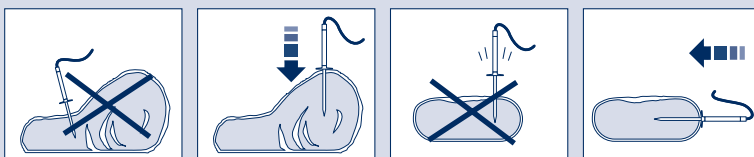


- **En los hornos con sonda de tipo multipunto es suficiente introducir la aguja en la parte más gruesa de la pieza.**

- 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.

* 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

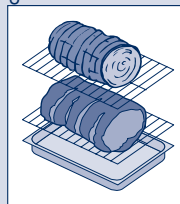
En las páginas siguientes se indica, para cada modelo de horno y para cada receta, la carga de producto recomendada y la carga máxima en kg o piezas. Respetando esas indicaciones se obtienen cocciones precisas y de calidad. La fuente debe tener una profundidad adecuada a la altura del producto.

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.

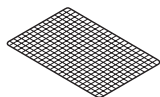
* La limpieza sin esfuerzo

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.

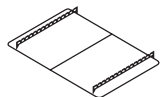
ACCESORIOS EXCLUSIVOS PARA PROCESOS ESPECIALES



Parrilla especial de acero inoxidable para verduras

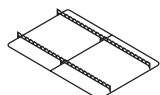
Mod. **GV110** - 1/1 GN

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



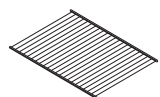
Parrilla especial de acero inoxidable para pinchos de carne

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



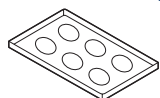
Parrilla especial de acero inoxidable para pinchos de carne y pescado

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



Parrilla especial de aluminio para asar carne y pescado

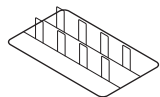
Mod. **GC113** - 1/1 GN



Fuente de aluminio teflonado antiadherente para frituras

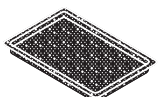
Mod. **TF106** - 1/1 GN - 6 pz.

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



Parrilla de acero inoxidable para pollos

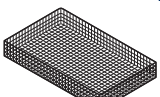
Mod. **P1108** - 1/1 GN - 8 pz.



Fuente esmaltada h. 20 - 40 - 65 mm

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

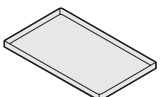
Mod. **S2102** - **S2104** - **S2106** - 2/1 GN



Cesta de acero inoxidable para prefreír - h. 40 mm

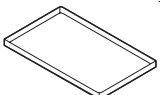
Mod. **R1104** - 1/1 GN

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



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

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

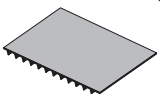


Fuente de aluminio para repostería

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.

EJEMPLO DE COCCIÓN

L

M



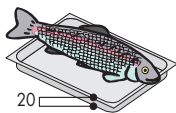
Modo



*

C 12

SALMÓN AL HORNO (entero, 3 kg)



061	2 pz	12 pz	--							
101	2 pz	20 pz		1		150°C	50'	40%	4	
102	4 pz	40 pz								
201	4 pz	40 pz	--	2		170°C	65'	30%	4	
202	4 pz	80 pz	--							

Modelo horno (capacidad)

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

L

Carga por fuente

M

Carga máxima recomendada



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 núcleo



% de humedad / Programación purga



Salida cerrada



Salida abierta



*

Velocidad de ventilación (*si corresponde)



Velocidad ventilación

V.Int.

Ventilador intermitente



ENTREMESES / A 1..6

L

M

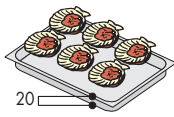


Modo



A 1

VIEIRAS GRATINADAS



20

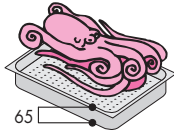
061	15 piezas	90 piezas	15'
101	15 piezas	150 piezas	
102	35 piezas	350 piezas	20'
201	15 piezas	300 piezas	
202	35 piezas	700 piezas	25'

1		210°C	--	50%	5
---	--	-------	----	-----	---

Bandeja de acero lisa.

A 2

PULPO AL VAPOR



65

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

1		95°C	--		5
---	--	------	----	--	---

Trozos de aproximadamente 500 gramos de pulpo fresco o congelado. Bandeja de acero perforada.

A 3

TARTA SALADA



Ø 280

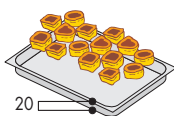
061	2 piezas	6 piezas	35'
101	2 piezas	10 piezas	
102	4 piezas	20 piezas	40'
201	2 piezas	20 piezas	
202	2 piezas	40 piezas	45'

1		170°C	--		4
---	--	-------	----	--	---

Bandeja de aluminio o molde sobre la parrilla.

A 4

VOL AU VENT CON MENUDILLOS



20

061	24 piezas	144 piezas	20'
101	24 piezas	240 piezas	
102	48 piezas	480 piezas	25'
201	24 piezas	480 piezas	
202	48 piezas	960 piezas	30'

1		170°C	10'	20%	4
2		180°C	--		5

Bandeja de aluminio.

A 5

ROLLITOS DE LENGUADO



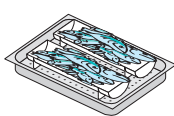
061	18 piezas	108 piezas	10'
101	18 piezas	180 piezas	
102	40 piezas	400 piezas	15'
201	18 piezas	360 piezas	
202	40 piezas	800 piezas	20'

1		100°C	65°C		5
---	--	-------	------	--	---

Condimentar después de la cocción. Precalentar a 120 °C para la carga completa. Bandeja de acero perforada.

A 6

TARRINA DE PESCADO



061	3 piezas	9 piezas	20' / 30'
101	3 piezas	15 piezas	
102	6 piezas	30 piezas	30' / 40'
201	3 piezas	60 piezas	
202	6 piezas	120 piezas	40' / 50'

1		85°C	65°C		4
---	--	------	------	--	---

Cocción al vacío. Bandeja de acero perforada.

PASTAS Y ARROCES



PASTAS Y ARROCES / B 1..6

L

M

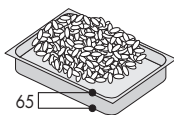


Modo



B 1

ARROZ AL VAPOR



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

1		100°C	--		4
---	--	-------	----	--	---

El volumen de líquido debe ser el doble que el de arroz. El tiempo de cocción varía según el tipo de arroz.

B 2

CREPES SALADOS



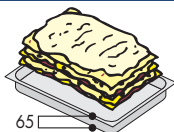
061	30 piezas	90 piezas	15'/20'
101	30 piezas	150 piezas	
102	60 piezas	330 piezas	15'/20'
201	30 piezas	300 piezas	
202	60 piezas	660 piezas	15'/20'

1		170°C	10'	60%	4
2		180°C	--	20%	6

Esparcir el queso y la manteca fundida antes de llevar al horno. Precalentar a 220 °C para la carga máxima. Bandeja de acero lisa.

B 3

LASAÑAS AL HORNO



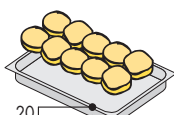
061	5 Kg	15 Kg	20'/25'
101	5 Kg	25 Kg	
102	11 Kg	55 Kg	25'/30'
201	5 Kg	50 Kg	
202	11 Kg	110 Kg	30'/45'

1		150°C	60°C	40%	4
2		170°C	95°C		6

Precalentar a 230 °C para la carga máxima y esparcir el parmesano y la mantequilla antes de llevar al horno.

B 4

ÑOQUIS A LA ROMANA



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

1		200°C	--		5
---	--	-------	----	--	---

Precalentar a 250 °C para la carga máxima y esparcir el parmesano y la mantequilla antes de llevar al horno. Bandeja de acero lisa.

B 5

CANELONES AL HORNO



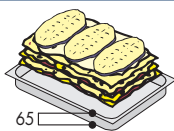
061	32 piezas	96 piezas	15'
101	32 piezas	160 piezas	
102	70 piezas	350 piezas	18'
201	32 piezas	320 piezas	
202	70 piezas	700 piezas	20'

1		170°C	10'	60%	4
2		180°C	--	20%	6

Espolvorear el parmesano rallado antes de llevar al horno. Bandeja de acero lisa.

B 6

MOUSSAKA



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

1		150°C	60°C	40%	4
2		170°C	95°C		6

Precalentar a 230 °C para la carga máxima. Bandeja de acero lisa.

PESCADO Y MARISCO



PESCADO Y MARISCO / C 1..6

L

M

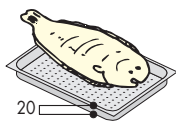


Modo



C1

LENGUADO AL VAPOR



061	5 piezas	30 piezas
101	5 piezas	50 piezas
102	12 piezas	120 piezas
201	5 piezas	100 piezas
202	12 piezas	240 piezas

12'/20'

12'/20''

12'/20''

1



95°C

--

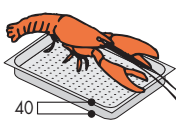


5

Precalentar a 120 °C para la carga máxima. Bandeja de acero perforada.

C2

BOGAVANTE FRESCO AL VAPOR



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

20'

30'

40'

1



95°C

--

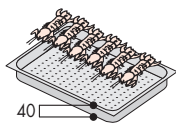


5

Atar el bogavante a un listón para que no se deforme. Bandeja de acero perforada.

C3

GALERAS FRESCAS AL VAPOR



061	2 Kg	12 Kg
101	2 Kg	20 Kg
102	4,5 Kg	45 Kg
201	2 Kg	40 Kg
202	4,5 Kg	90 Kg

7'/10'

7'/10'

7'/10'

1



100°C

--

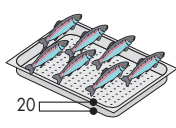


5

Precalentar a 120 °C para la carga máxima. Bandeja de acero perforada.

C4

TRUCHAS FRESCAS AL VAPOR



061	8 piezas	24 piezas
101	8 piezas	40 piezas
102	18 piezas	90 piezas
201	8 piezas	80 piezas
202	18 piezas	180 piezas

12'/15'

15'/18'

18'/22'

1



95°C

65°C

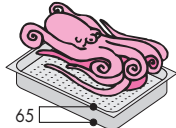


4

Precalentar a 120 °C para la carga máxima. Bandeja de acero perforada.

C5

PULPO AL VAPOR



061	3 Kg	9 Kg
101	3 Kg	15 Kg
102	7 Kg	35 Kg
201	3 Kg	30 Kg
202	7 Kg	70 Kg

1^h30' / 1^h40'

1^h30' / 1^h40'

1^h30' / 1^h40'

1



95°C

--

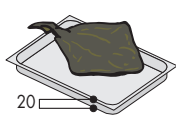


5

Trozos de aproximadamente 500 gramos de pulpo fresco o congelado. Bandeja de acero perforada.

C6

RODABALLO AL HORNO



061	2 piezas	12 piezas
101	2 piezas	20 piezas
102	4 piezas	40 piezas
201	4 piezas	40 piezas
202	4 piezas	80 piezas

20'/25'

25'/30'

35'/40'

1



180°C

65°C

30%

5

Aproximadamente 600 gramos/unidad. Condimentar y rociar con vino blanco en los últimos cinco minutos. Bandeja lisa de acero.

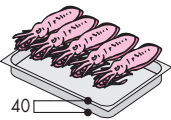
PESCADO Y MARISCO / C 7..12



Modo



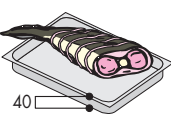
C7 JIBIAS Y CALAMARES ULTRACONGELADOS AL VAPOR

	061	2 Kg	12 Kg	30'/ 1 ^h 30'	1		95°C	--		5 
	101	2 Kg	20 Kg							
	102	4 Kg	40 Kg	30'/ 1 ^h 30'						
	201	2 Kg	40 Kg							
	202	4 Kg	80 Kg	30'/ 1 ^h 30'						

Descongelar antes de cocer. Precalentar a 120 °C para la carga máxima.

Bandeja lisa de acero inoxidable. El resultado mejora si se añade un poco de agua y se tapa.

C8 PESCADO DE SAPO A LA LIVORNESA

	061	3 Kg	9 Kg	20'/30'	1		155°C	15'	30%	5 
	101	3 Kg	15 Kg							
	102	7 Kg	35 Kg	30'/40'						
	201	3 Kg	30 Kg							
	202	7 Kg	70 Kg	40'/50'	2		175°C	--	20%	5 

Precalentar a 200 °C para la carga máxima.

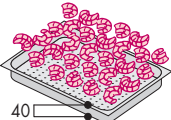
Añadir en frío tomate, aceitunas, alcaparras.... Bandejas de acero lisa.

C9 CENTOLLO O CANGREJO

	061	6-8 piezas	18-24 piezas	20'/30'	1		95°C	--		5 
	101	6-8 piezas	30-40 piezas							
	102	12-14 piezas	60-70 piezas	20'/30'						
	201	6-8 piezas	60-80 piezas							
	202	12-14 piezas	120-140 piezas	20'/30'						

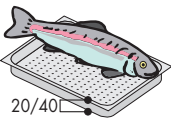
Bandeja de acero perforada.

C10 GAMBAS FRESCAS CON CÁSCARA

	061	8 piezas	24 piezas	5'/15'	1		100°C	--		4 
	101	8 piezas	40 piezas							
	102	18 piezas	90 piezas	5'/15'						
	201	8 piezas	80 piezas							
	202	18 piezas	180 piezas	5'/15'						

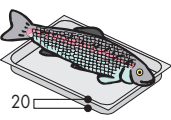
Bandeja de acero perforada.

C11 SALMÓN AL VAPOR (entero, 3 kg)

	061	3 Kg	9 Kg	--	1		95°C	65°C		4 
	101	3 Kg	15 Kg							
	102	7 Kg	35 Kg	--						
	201	3 Kg	30 Kg							
	202	7 Kg	70 Kg	--						

Precalentar a 120 °C para la carga máxima. Bandeja de acero perforada.

C12 SALMÓN AL HORNO (entero, 3 kg)

	061	2 piezas	12 piezas	--	1		150°C	50'	40%	4 
	101	2 piezas	20 piezas							
	102	4 piezas	40 piezas	--						
	201	4 piezas	40 piezas							
	202	4 piezas	80 piezas	--	2		170°C	65°C	30%	4 

Introducir la sonda en la parte más gruesa, cerca de la arista central. Bandeja de acero lisa.

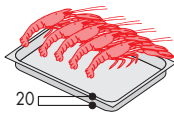
PESCADO Y MARISCO / C 13..18



Modo



C 13 LANGOSTINOS GRANDES AL HORNO (de 8 a 12)



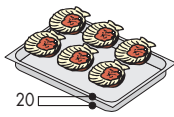
20

061	15 piezas	45 piezas	8'
101	15 piezas	75 piezas	
102	35 piezas	175 piezas	10'
201	15 piezas	150 piezas	
202	35 piezas	350 piezas	12'

1		230°C	--	40%	5

Precalentar a 260 °C para la carga máxima. Condimentar antes de llevar al horno. Bandeja de acero lisa.

C 14 VIEIRAS GRATINADAS



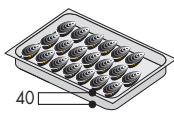
20

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

1		210°C	--	50%	5

Bandeja de acero lisa.

C 15 MOLUSCOS (mejillones, almejas)



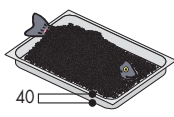
40

061	2 Kg	6 Kg	5'
101	2 Kg	10 Kg	
102	4 Kg	20 Kg	10'
201	2 Kg	20 Kg	
202	4 Kg	40 Kg	15'

1		100°C	--		5

Condimentar o añadir el vino antes de llevar al horno. Bandeja de acero lisa.

C 16 PESCADO A LA SAL (entero, 3 kg)



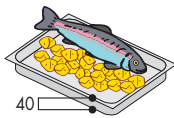
40

061	1 piezas	3 piezas	15'
101	1 piezas	5 piezas	
102	2 piezas	10 piezas	20'
201	1 piezas	10 piezas	
202	2 piezas	20 piezas	25'

1		180°C	65°C	30%	5

No quitar las escamas del pescado y apoyarlo sobre un lecho de sal gruesa. Introducir la sonda y cubrir con sal. Fuente de acero lisa.

C 17 DORADAS CON PATATAS AL HORNO



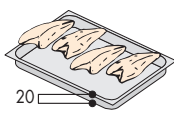
40

061	8-10 piezas	24-30 piezas	20'
101	8-10 piezas	40-50 piezas	
102	16-20 piezas	80-100 piezas	25'/30'
201	8-10 piezas	80-100 piezas	
202	16-20 piezas	160-200 piezas	30'/35'

1		180°C	58°C	50%	5
2		200°C	65°C	20%	5

Para doradas de 300 gramos cortar rodajas de patatas de unos 6 mm de espesor. Precalentar a 260 °C para la carga máxima. Bandeja de acero lisa.

C 18 FILETES DE PESCADO



20

061	2 piezas	12 piezas	10'/15'
101	2 piezas	20 piezas	
102	4 piezas	40 piezas	15'/20'
201	4 piezas	40 piezas	
202	4 piezas	80 piezas	20'/25'

1		210°C	--	50%	5

Salpimentar y condimentar con aceite o hierbas. Precalentar el horno a 250 °C. Bandeja de acero lisa.

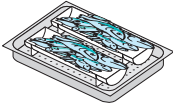
PESCADO Y MARISCO / C 19..24



Modo



C 19 TARRINA DE PESCADO



061	3 piezas	9 piezas	20'/30'
101	3 piezas	15 piezas	
102	6 piezas	30 piezas	30'/40'
201	3 piezas	60 piezas	
202	6 piezas	120 piezas	40'/50'

1



85°C

65°C

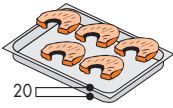


4



Cocción al vacío. Bandeja de acero perforada.

C 20 LONCHAS O TRENZAS DE SALMÓN



20

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

1



170°

--

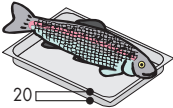
50%

5



Condimentar antes de comenzar la cocción. El tiempo será proporcional al tamaño de las piezas. Fuente de acero lisa.

C 21 TRUCHAS AL HORNO



20

061	8-10 piezas	30 piezas	10'/15'
101	8-10 piezas	50 piezas	
102	16-20 piezas	100 piezas	15'/20'
201	8-10 piezas	100 piezas	
202	16-20 piezas	200 piezas	20'/25'

1



180°C

--

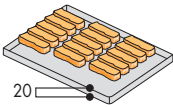
30%

5



Precalentar a 230 °C para la carga máxima, condimentar y pintar con aceite. Bandeja de acero lisa.

C 22 CROQUETAS DE PESCADO ULTRACONGELADAS



20

061	40 piezas	240 piezas	10'/15'
101	40 piezas	400 piezas	
102	100 piezas	1000 piezas	15'/20'
201	40 piezas	800 piezas	
202	100 piezas	2000 piezas	20'/25'

1



210°C

--

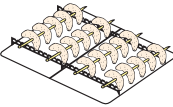
50%

5



Precalentar a 230 °C para la carga máxima, condimentar y pintar con aceite. Bandeja de aluminio revestido con teflón.

C 23 PINCHO DE LANGOSTINOS



061	10 piezas	60 piezas	10'/15'
101	10 piezas	100 piezas	
102	20 piezas	200 piezas	15'/20'
201	10 piezas	200 piezas	
202	20 piezas	400 piezas	20'/25'

1



190°C

--

20%

5



Precalentar a 250 °C para la carga máxima, condimentar y pintar con aceite. La sonda de aguja se debe introducir siempre en el centro.

C 24 ROLLITOS DE LENGUADO



061	18 piezas	108 piezas	10'
101	18 piezas	180 piezas	
102	40 piezas	400 piezas	15'
201	18 piezas	360 piezas	
202	40 piezas	800 piezas	20'

1



100°C

65°C



5



Salpimentar o condimentar después de la cocción. Precalentar a 120 °C para la carga completa. Bandeja de acero perforada.

Condimentar por dentro y por fuera, enharinar, pintar con aceite. Bandeja de acero lisa.

CARNES



CARNES / D 1..6



Modo



D 1

PIMIENTOS RELLENOS DE CARNE



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

30'

40'

50'

1



160°C

15'

30%



2



170°C

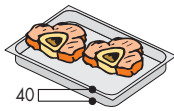
--



Precalentar a 180 °C para la carga máxima. Colocar los pimientos verticales. Bandeja de acero lisa.

D 2

OSSOBUCCO A LA MILANESA



061	15 piezas	45 piezas
101	15 piezas	75 piezas
102	30 piezas	150 piezas
201	15 piezas	150 piezas
202	30 piezas	300 piezas

2^h

2^h

2^h

1



150°C

--

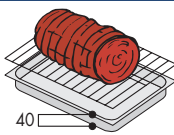
70%



Para la carga máxima precalentar a 190 °C. Cubrir la bandeja con la tapadera o con otra fuente. Bandeja lisa de acero.

D 3

ARROLLADO DE TERNERA (2 kg)



061	8 Kg	24 Kg
101	8 Kg	40 Kg
102	16 Kg	80 Kg
201	8 Kg	80 Kg
202	16 Kg	160 Kg

--

--

--

1



190°C

10'



2



150°C

50'

20%



3



160°C

70'

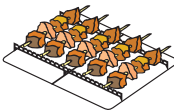
40%



Precalentar a 240 °C para la carga máxima. Marinar la carne antes de la cocción. Parrilla de acero sobre bandeja lisa.

D 4

PINCHOS DE CARNES MIXTAS



061	15 piezas	45 piezas
101	15 piezas	75 piezas
102	30 piezas	200 piezas
201	15 piezas	150 piezas
202	30 piezas	400 piezas

15'/20'

20'/25'

30'/35'

1



190°C

--

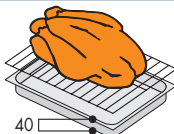
20%



Precalentar a 250 °C para la carga máxima. Pintar con aceite antes de llevar al horno. Parrilla especial de acero para pinchos.

D 5

PATO, FARAONA, FAISÁN ASADO



061	3 piezas	9 piezas
101	3 piezas	15 piezas
102	6 piezas	30 piezas
201	3 piezas	30 piezas
202	6 piezas	60 piezas

1^h / 1^h 30'

1^h / 1^h 30'

1^h / 1^h 30'

1



155°C

80°C

70%



2



185°C

85°C

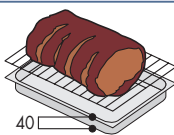
30%



Precalentar a 190 °C para la carga máxima, condimentar y añadir el tocino antes de llevar al horno. Parrilla de acero sobre fuente.

D 6

LOMO DE CERDO



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

--

--

--

1



190°C

10'



2



150°C

50'

20%



3



160°C

70'

40%



Precalentar a 240 °C para la carga máxima, condimentar y añadir el tocino antes de llevar al horno. Parrilla de acero sobre bandeja.

CARNES / D 7..11

L

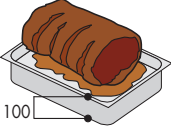
M



Modo

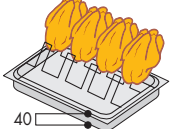


D 7 ESTOFADO DE VACA

	061	6 Kg	12 Kg	--	1		130°C	90°C	80%	3
	101	6 Kg	18 Kg	--						
	102	12 Kg	36 Kg	--	2		100°C	30'	50%	3
	201	6 Kg	36 Kg	--						
100	202	12 Kg	72 Kg	--						

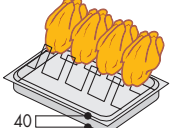
Precalentar a 160 °C para la carga máxima. En el primer ciclo se dora la carne y se obtiene el fondo.
En el segundo se añade el vino y se cubre. Bandeja de acero lisa.

D 8 POLLO ASADO (1 a 1,2 kg)

	061	8 piezas	16 piezas	55'	1		150°C	10'	60%	5
	101	8 piezas	24 piezas	55'/1 ^h	2		160°C	10'	50%	5
	102	16 piezas	48 piezas	55'/1 ^h	3		170°C	10'	30%	5
	201	8 piezas	48 piezas	1 ^h /1 ^h 05'	4		185°C	15'	10%	5
	202	16 piezas	96 piezas	1 ^h /1 ^h 05'	5		220°C	--		6

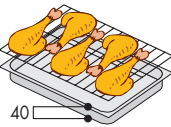
Marinar los pollos. Precalentar a 190 °C para la carga máxima. Colocar una bandeja para recoger las grasas.
Parrilla de acero para pollos.

D 9 POLLO SPEEDY

	061	3 Kg	9 Kg	--	1		220°C	70°C	90%	6
	101	3 Kg	15 Kg	--						
	102	7 Kg	35 Kg	--	2		250°C	85°C	20%	6
	201	3 Kg	30 Kg	--						
40	202	17 Kg	70 Kg	--						

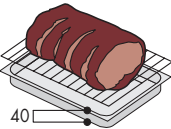
Marinar los pollos. Precalentar a 270 °C para la carga máxima. Colocar una bandeja para recoger las grasas.
Parrilla de acero para pollos.

D 10 MUSLOS DE POLLO ASADOS (piezas de 250 gramos)

	061	10 piezas	60 piezas	25'/30'	1		200°C	20'	60%	5
	101	10 piezas	100 piezas	30'/35'						
	102	20 piezas	200 piezas	35'/40'	2		220°C	--	20%	4
	201	10 piezas	200 piezas	35'/40'						
	202	20 piezas	400 piezas	35'/40'						

Marinar los muslos antes de precalentar el horno a 230 °C. Utilizar una bandeja para recoger las grasas. Parrilla de acero.

D 11 ASADO DE TERNERA AL HORNO

	061	6 Kg	18 Kg	--	1		190°C	10'		4
	101	6 Kg	30 Kg	--	2		150°C	50°C	20%	4
	102	12 Kg	60 Kg	--	3		160°C	70°C	40%	5
	201	6 Kg	60 Kg	--						
40	202	12 Kg	120 Kg	--						

Añadir las especias y el tocino. Precalentar a 240 °C para la carga máxima. Parrilla de acero con bandeja para grasas.

CARNES / D 12..17

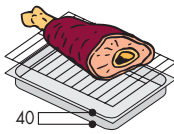


Modo



D 12

PATA DE CERDO AL HORNO (Entera)



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

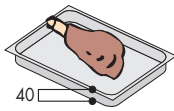
1 ^h 35' / 1 ^h 40'	1
1 ^h 40' / 1 ^h 45'	2
1 ^h 45' / 1 ^h 50'	3

100°C	5'		4
130°C	1 ^h 30'	70%	3
180°C	--	70%	4

Añadir las especias y eventualmente pinchar la corteza antes de la cocción. Parrilla de acero con bandeja.

D 13

PIERNA DE CORDERO



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

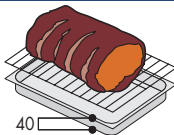
--	1
--	2
--	3

100°C	5'		4
120°C	65°C	20%	2
170°C	--	30%	4

Marinar antes de la cocción. Bandeja de acero lisa.

D 14

ROAST-BEEF A LA INGLESA



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

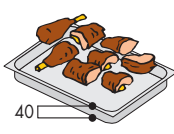
--	1
--	2
--	3

230°C	10'		4
100°C	53°C	30%	3

Condimentar. Precalentar a 250 °C para la carga máxima. Parrilla de acero con bandeja.

D 15

CONEJO AL HORNO (cortado en octavos)



061	3 Kg	9 Kg
101	3 Kg	15 Kg
102	7 Kg	35 Kg
201	3 Kg	30 Kg
202	17 Kg	70 Kg

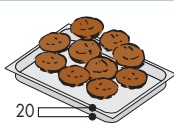
35'	1
40'	2
45'	

160°C	20'	40%	5
180°C	--	20%	4

Precalentar a 190 °C para la carga máxima, condimentar ligeramente. Bandeja de acero lisa.

D 16

HAMBURGUESA



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

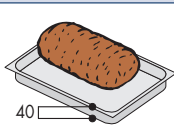
10' / 15'	1
15' / 20'	
20' / 25'	

240°C	10'	20%	5
-------	-----	-----	---

Precalentar el horno a 260 °C para la carga máxima. Bandeja de acero lisa.

D 17

ALBÓNDIGAS



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

--	1
--	2
--	3

190°C	10'		4
150°C	50°C	20%	4
160°C	70°C	40%	5

Precalentar el horno a 240 °C para la carga máxima. Bandeja esmaltada.

CARNES / D 18..23

L

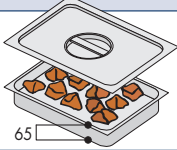
M



Modo



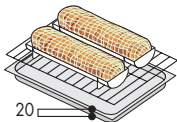
D 18 GOULASCH



061	3,5 Kg	10,5 Kg	2 ^h	1		150°C	--	70%	3
101	3,5 Kg	17,5 Kg							
102	8 Kg	40 Kg	2 ^h						
201	3,5 Kg	35 Kg							
202	8 Kg	80 Kg	2 ^h						

Dorar el sofrito y la carne por convección a 180 °C y cubrir con la tapadera.

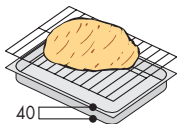
D 19 TERRINA DE CAZA



061	7 Kg	21 Kg	--	1		85°C	70°C		4
101	7 Kg	35 Kg							
102	14 Kg	70 Kg	--						
201	7 Kg	70 Kg							
202	14 Kg	140 Kg	--						

Apoyar el molde en la rejilla. Cocción con vapor controlado.

D 20 MUSLO DE PAVO



061	7 Kg	21 Kg	--	1		190°C	10'		4
101	7 Kg	35 Kg							
102	14 Kg	70 Kg	--	2		150°C	50°C	20%	4
201	7 Kg	70 Kg							
202	14 Kg	140 Kg	--	3		160°C	70°C	40%	5

Para obtener un dorado uniforme colocar en la parrilla una vez marinada. Utilizar una bandeja para recoger la grasa.

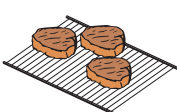
D 21 CHULETA



061	6 piezas	36 piezas	--	1		240°C	53°C	20%	5
101	6 piezas	60 piezas							
102	12 piezas	120 piezas	--						
201	6 piezas	120 piezas							
202	12 piezas	240 piezas	--						

Precalentar a 300 °C con las parrillas dentro del horno, untar ligeramente la carne y meter en el horno rápidamente. Parrilla especial de acero para carnes.

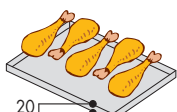
D 22 SOLOMILLO



061	12 piezas	72 piezas	--	1		240°C	53°C	20%	5
101	12 piezas	120 piezas							
102	24 piezas	240 piezas	--						
201	12 piezas	240 piezas							
202	24 piezas	480 piezas	--						

Precalentar a 300 °C con las parrillas dentro del horno, untar ligeramente la carne y meter en el horno rápidamente. El tiempo de cocción varía en función del espesor y del punto deseado. Parrilla especial de acero para carnes.

D 23 POLLO FRITO



061	15 piezas	90 piezas	10'	1		195°C	--	20%	5
101	15 piezas	150 piezas							
102	30 piezas	300 piezas	15'						
201	15 piezas	300 piezas							
202	30 piezas	600 piezas	20'						

Quitar la piel del pollo y salarlo, rebozarlo con harina, huevo y pan rallado. Pintar el pollo y el fondo con aceite. Bandeja de aluminio revestido con teflón.

Salpimentar o marinar, cortar en trozos iguales. Parrilla especial de aluminio para carnes.

GUARNICIONES

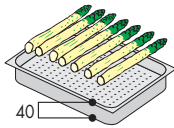


GUARNICIONES / E 1..6



E 1

ESPÁRRAGOS FRESCOS O ULTRACONGELADOS AL VAPOR



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



100°C

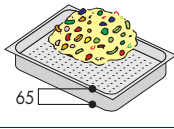
--



Los espárragos en agua salada no se pueden colocar en una fuente perforada. Si son frescos necesitan más tiempo de cocción. En todo caso el tiempo depende del tamaño. Bandeja de acero perforada.

E 2

ENSALADA RUSA ULTRACONGELADA



061	4 Kg	12 Kg	10'
101	4 Kg	20 Kg	
102	8 Kg	40 Kg	15'
201	4 Kg	40 Kg	
202	8 Kg	80 Kg	20'



100°C

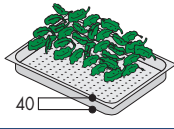
--



Precalentar a 130 °C para la carga máxima recalentar y utilizar vapor rápido. Bandeja de acero perforada

E 3

ESPINACAS FRESCAS AL VAPOR



061	2 Kg	12 Kg	10'
101	2 Kg	20 Kg	
102	4 Kg	40 Kg	12'
201	2 Kg	40 Kg	
202	4 Kg	80 Kg	15'



85°C

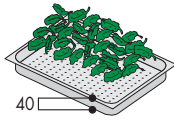
--



Utilizar la velocidad baja para evitar que las hojas se desplacen. Bandeja de acero perforada.

E 4

ESPINACAS ULTRACONGELADAS AL VAPOR



061	2,5 Kg	15 Kg	20'
101	2,5 Kg	25 Kg	
102	5 Kg	60 Kg	25'
201	2,5 Kg	50 Kg	
202	5 Kg	120 Kg	30'



100°C

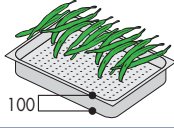
--



Conviene descongelar parcialmente las espinacas antes de la cocción. Para la carga máxima utilizar vapor rápido (110° - 130 °C). Bandeja de acero perforada.

E 5

JUDÍAS ULTRACONGELADAS AL VAPOR



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



100°C

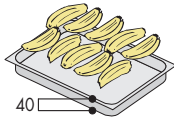
--



Precalentar a 130 °C para la carga máxima y utilizar vapor rápido (110° - 130 °C). Bandeja de acero perforada.

E 6

HINOJOS GRATINADOS



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



190°C

05'

40%



210°C

--

10%



Cocerlos al vapor, cubrirlos con bechamel y parmesano y gratinar. Bandeja de acero lisa.

GUARNICIONES / E 7..12

L

M



Modo



E 7 CALABACINES

	061	2 Kg	12 Kg	15'	1		190°C	05'	40%	5
	101	2 Kg	20 Kg							
	102	4 Kg	40 Kg	20'	2		210°C	--	10%	5
	201	2 Kg	40 Kg							
	202	4 Kg	80 Kg	25'						

Sazonar con sal, ajo y aceite de oliva. Precalentar a 250 °C para la carga máxima, girar con la espátula.
Bandeja de acero lisa.

E 8 ZANAHORIAS ULTRACONGELADAS EN RODAJAS AL VAPOR

	061	4 Kg	12 Kg	15'	1		100°C	--		4 
	101	4 Kg	20 Kg							
	102	8 Kg	40 Kg	20'						
	201	4 Kg	40 Kg							
	202	8 Kg	80 Kg	25'						

Para la carga máxima precalentar a 130 °C y utilizar vapor rápido.

E 9 PATATAS FRESCAS AL VAPOR

	061	2 Kg	12 Kg	20'	1		100°C	--		4
	101	2 Kg	20 Kg							
	102	4 Kg	40 Kg	25'						
	201	2 Kg	40 Kg							
	202	4 Kg	80 Kg							

Para la carga máxima precalentar a 130 °C. El tiempo de cocción varía según el tamaño de las piezas.
Bandeja de acero perforada.

E 10 PATATAS FRESCAS AL HORNO

	061	2,5 Kg	15 Kg	25'/30'	1		170°C	08'	60%	5
	101	2,5 Kg	25 Kg							
	102	5 Kg	60 Kg	30'/35'	2		190°C	--		6
	201	2,5 Kg	50 Kg							
	202	5 Kg	120 Kg	35'/40'						

Salpimentar y mezclar antes de llevar al horno. Para la carga máxima precalentar a 220 °C. Bandeja esmaltada.

E 11 BERENJENAS CON CHAMPIÑONES

	061	5 Kg	15 Kg	30'	1		170°C	5'	30%	5
	101	5 Kg	25 Kg							
	102	10 Kg	50 Kg	35'	2		180°C	--		6
	201	5 Kg	50 Kg							
	202	10 Kg	100 Kg	40'						

Precalentar a 220 °C para la carga máxima, salpimentar y mezclar antes y durante la cocción. Bandeja esmaltada.

E 12 CHAMPIÑONES

	061	2,5 Kg	7,5 Kg	30'	1		170°C	5'	30%	5
	101	2,5 Kg	12,5 Kg							
	102	5 Kg	27,5 Kg	35'	2		180°C	--		6
	201	2,5 Kg	25 Kg							
	202	5 Kg	55 Kg	40'						

Escaldar con vapor. Precalentar a 220 °C para la carga máxima, pasar a otra fuente, salpimentar y mezclar antes de volver a llevar al horno. Bandeja esmaltada.

GUARNICIONES / E 13..18

L

M



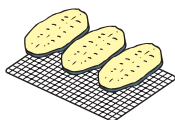
Modo



*

E 13

BERENJENAS A LA PARRILLA



061	0,5 Kg	3 Kg	
101	0,5 Kg	5 Kg	8'
102	1 Kg	10 Kg	
201	0,5 Kg	10 Kg	13'
202	1 Kg	20 Kg	15'

1		240°C	--		5
---	--	-------	----	--	---

Pintar las berenjenas con aceite. Parrilla especial de acero para hortalizas.

E 14

PISTO FRESCO



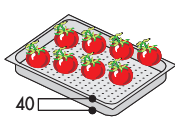
061	2 Kg	12 Kg	30'
101	2 Kg	20 Kg	
102	5 Kg	50 Kg	35'
201	2 Kg	40 Kg	
202	5 Kg	100 Kg	40'

1		170°C	5'	30%	5
2		180°C	--		6

Condimentar y añadir el aceite en crudo. Precalentar a 220 °C para la carga máxima. Bandeja esmaltada.

E 15

TOMATES PARA PELAR



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

1		100°C	--		4
---	--	-------	----	--	---

Pinchar los tomates. Precalentar a 130 °C para la carga máxima.

E 16

COLIFLOR AL VAPOR FRESCA O ULTRA CONGELADA



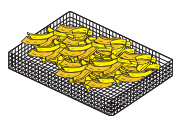
061	2,5 Kg	15 Kg	15'
101	2,5 Kg	25 Kg	
102	5,5 Kg	55 Kg	20'
201	2,5 Kg	50 Kg	
202	5,5 Kg	110 Kg	25'

1		100°C	--		4
---	--	-------	----	--	---

Cortar en trozos antes de llevar al horno. Precalentar a 130 °C para la carga máxima. Si son ultracongelados conviene utilizar el vapor rápido. Bandeja de acero perforada.

E 17

PATATAS ULTRA CONGELADAS FRITAS



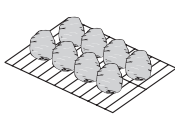
061	2 Kg	12 Kg	15'
101	2 Kg	20 Kg	
102	4 Kg	40 Kg	20'
201	2 Kg	40 Kg	
202	4 Kg	80 Kg	25'

1		195°C	--	20%	5
---	--	-------	----	-----	---

Precalentar para la carga máxima a 220 °C. Cesta de acero inoxidable para prefreír.

E 18

PATATAS ENVUELTAS



061	2 Kg	12 Kg	--
101	2 Kg	20 Kg	
102	4 Kg	40 Kg	--
201	2 Kg	40 Kg	
202	4 Kg	80 Kg	--

1		180°C	93°C	10%	5
---	--	-------	------	-----	---

Envolver las patatas con papel de plata. El tiempo de cocción varía según el tamaño. Sonda de aguja 92° - 94 °C. Parrilla de acero.

POSTRES



POSTRES / F 1..6

L

M



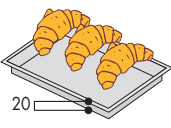
Modo



*

F1

MEDIAS LUNAS



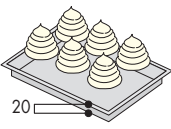
061	9 piezas	54 piezas	15'/20'
101	9 piezas	90 piezas	
102	18 piezas	180 piezas	20'/25'
201	9 piezas	180 piezas	
202	18 piezas	360 piezas	20'/25'

1		160°C	3'	30%	4
2		170°C	--		5

Precalentar a 200 °C para la carga máxima. Bandeja de aluminio.

F2

MERENGUES FRESCOS



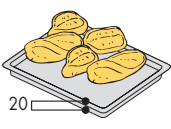
061	30 piezas	150 piezas	2/3 ^h
101	30 piezas	300 piezas	
102	66 piezas	660 piezas	2/3 ^h
201	30 piezas	600 piezas	
202	66 piezas	1320 piezas	2/3 ^h

1		90°C	--		2

Seleccionar la velocidad baja. Precalentar a 120 °C para la carga máxima.

F3

PANECILLOS FRESCOS



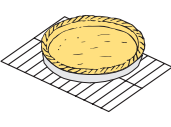
061	30 piezas	150 piezas	20'/25'
101	30 piezas	300 piezas	
102	66 piezas	660 piezas	25'/30'
201	30 piezas	600 piezas	
202	66 piezas	1320 piezas	25'/30'

1		150°C	4'	40%	3
2		170°C	10'	30%	4
3		180°C	--	10%	5

Precalentar a 230 °C para la carga máxima. Estimular la fermentación con el primer ciclo. Bandeja de aluminio.

F4

TARTA RELLENA



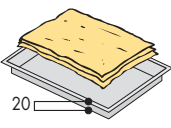
061	1,2 Kg	7,2 Kg	30'
101	1,2 Kg	12 Kg	
102	2,6 Kg	26 Kg	35'
201	1,2 Kg	24 Kg	
202	2,6 Kg	52 Kg	40'

1		160°C	15'	50%	5
2		170°C	--		5

Precalentar a 200 °C para la carga máxima. Parrilla de acero.

F5

HOJALDRE FRESCO (2-3 mm de espesor)



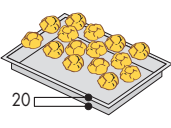
061	0,5 Kg	6 x 1/1GN	20'
101	0,5 Kg	10 x 1/1GN	
102	1 Kg	10 x 2/1GN	25'
201	0,5 Kg	20 x 1/1GN	
202	1 Kg	20 x 2/1GN	30'

1		170°C	10'	20%	4
2		180°C	--		5

Pintar con huevo. Precalentar a 220 °C para la carga máxima. Bandeja de aluminio.

F6

BUÑUELOS BASE FRESCOS



061	15/30 piezas	90/180 piezas	20'
101	15/30 piezas	150/300 piezas	
102	30/60 piezas	300/600 piezas	25'
201	15/30 piezas	300/600 piezas	
202	30/60 piezas	600/1200 piezas	30'

1		160°C	10'		5
2		180°C	--		3

Precalentar a 220 °C para la carga máxima. Seleccionar la velocidad baja. Bandeja de aluminio.

POSTRES / F 7..12



Modo



F 7 VOL AU VENT ULTRACONGELADOS

	061	24 piezas	144 piezas	20'	1		170°C	10'	20%	4
	101	24 piezas	240 piezas							
	102	48 piezas	480 piezas	25'	2		180°C	--		5
	201	24 piezas	480 piezas							
	202	48 piezas	960 piezas	30'						

Precalentar a 200 °C para la carga máxima. Si son pequeños conviene utilizar la velocidad baja. Bandeja de aluminio.

F 8 BIZCOCHO

	061	1,2 Kg	7,2 Kg	30'	1		160°C	15'	50%	5
	101	1,2 Kg	12 Kg							
	102	2,5 Kg	25 Kg	35'	2		170°C	--		5
	201	1,2 Kg	24 Kg							
	202	2,5 Kg	50 Kg	40'						

Precalentar a 200 °C para la carga máxima. En los primeros minutos utilizar la velocidad baja.

F 9 BIZCOCHO DE 26 cm

	061	2 piezas	6 piezas	20'	1		160°C	10'	50%	5
	101	2 piezas	10 piezas							
	102	4 piezas	20 piezas	25'	2		170°C	--		5
	201	2 piezas	20 piezas							
	202	4 piezas	40 piezas	30'						

Para la carga máxima precalentar a 200 °C. En el primer ciclo seleccionar la velocidad baja. Parrilla de acero.

F 10 FLAN DE CARAMELO EN PORCIONES INDIVIDUALES

	061	18 piezas	108 piezas	45'	1		85°C	--		4
	101	18 piezas	180 piezas							
	102	40 piezas	400 piezas	45'	2		85°C	--		4
	201	18 piezas	360 piezas							
	202	40 piezas	800 piezas	45'						

Precalentar a 130 °C para la carga máxima. Para hacer el caramelo poner el azúcar refinado en el molde vacío y calentar durante 8 ó 10 minutos con horno mixto a 195 °C. Bandeja perforada de acero.

F 11 STRUDEL FRESCO DE MANZANA

	061	2 piezas	6 piezas	20'	1		170°C	10'	20%	4
	101	2 piezas	10 piezas							
	102	4 piezas	20 piezas	25'	2		180°C	--		5
	201	2 piezas	20 piezas							
	202	4 piezas	40 piezas	30'						

Pintar con huevo antes de hornear. Precalentar a 220 °C para la carga máxima. Fuente de aluminio.

F 12 TARTA MARGARITA O PARAISO DE 26 cm

	061	2 piezas	6 piezas	--	1		150°C	65°C	40%	3
	101	2 piezas	10 piezas							
	102	4 piezas	20 piezas	--	2		160°C	98°C		4
	201	2 piezas	20 piezas							
	202	4 piezas	40 piezas	--						

Precalentar a 210 °C para la carga máxima. Utilizar la velocidad baja en el primer ciclo. Parrilla de acero.

POSTRES / F 13..15



F 13 LENGUAS DE GATO



15'
20'
25'

190°

==



Precalentar a 200 °C para la carga máxima. Utilizar la velocidad baja en el primer ciclo. Bandeja de aluminio.

F 14 TARTA DE MANZANA

[illegible]

150°C

65°C

40%



Precalentar a 200 °C para la carga máxima. Utilizar la velocidad baja en el primer ciclo. Bandeja de aluminio.

F 15 PERAS CON OPORTO (al vacío)



35'/45'
35'/45'
35'/45'

90°C

—



Pelar las peras y cortarlas en trozos, añadir azúcar y oporto y hacer el vacío. Parrilla de acero.

[illegible]



RECETAS ESPECIALES / G 1..6

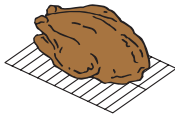


Modo



G 1

PAVO (cocción lenta)



061	1 piezas	2 piezas	--
101	1 piezas	3 piezas	--
102	2 piezas	6 piezas	--
201	1 piezas	6 piezas	--
202	2 piezas	12 piezas	--

1



145°C

70°C

80%



2



190°C

82°C

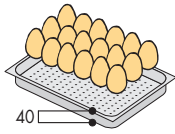
10%



Condimentar ligeramente. Precalentar a 160 °C para la carga máxima. Glasear durante la cocción. Parrilla de acero.

G 2

HUEVOS DUROS



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

1



100°C

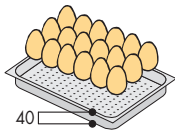
--



Precalentar a 130 °C para la carga máxima. Bandeja de acero perforada.

G 3

HUEVOS PASADOS POR AGUA



061	60 piezas	180 piezas	5'/10'
101	60 piezas	300 piezas	5'/10'
102	130 piezas	650 piezas	5'/10'
201	60 piezas	600 piezas	5'/10'
202	130 piezas	1300 piezas	5'/10'

1



100°C

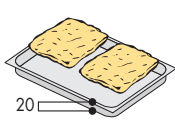
--



Precalentar a 130 °C para la carga máxima. El tiempo será proporcional al tamaño de los huevos. Fuente de acero perforada.

G 4

CREPES



061	400 gr	2,4 Kg	5'/10'
101	400 gr	4 Kg	5'/10'
102	800 gr	8 Kg	5'/10'
201	400 gr	8 Kg	5'/10'
202	800 gr	16 Kg	5'/10'

1



210°C

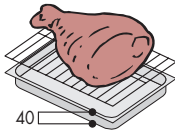
--



Precalentar a 280 °C para la carga máxima. Bandeja de aluminio recubierta con teflón.

G 5

PIERNA DE CERDO (cocción lenta)



061	1 piezas	2 piezas	--
101	1 piezas	3 piezas	--
102	2 piezas	6 piezas	--
201	1 piezas	6 piezas	--
202	2 piezas	6 piezas	--

1



100°C

10'



2



130°C

75°C

20%



3



190°C

10'

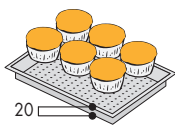
30%



Condimentar. Para la carga máxima precalentar a 150 °C. Glasear durante la cocción. Parrilla de acero y dandeya para recoger las grasas.

G 6

SOUFLÉ (sabores varios)



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

1



175°C

--

30%



Engrasar los moldes y espolvorear queso o pan rallado.

RECETAS ESPECIALES / G 7..12

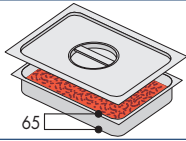


Modo



G 7

SALSA BOLOÑESA CON CARNE MOLIDA



061	8 Kg	24 Kg	2 ^h / 2 ^h 30'
101	8 Kg	40 Kg	
102	16 Kg	80 Kg	2 ^h / 2 ^h 30'
201	8 Kg	80 Kg	
202	16 Kg	160 Kg	2 ^h / 2 ^h 30'

1



150°C

--

70%

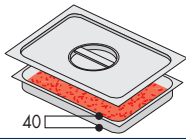
3



Sofreír las verduras y la carne por convección a 180 °C, añadir el tomate, cubrir y estofar. Bandeja de acero lisa.

G 8

SALSA DE TOMATE



061	4 Kg	24 Kg	1 ^h / 1 ^h 30'
101	4 Kg	40 Kg	
102	8 Kg	80 Kg	1 ^h / 1 ^h 30'
201	4 Kg	80 Kg	
202	8 Kg	160 Kg	1 ^h / 1 ^h 30'

1



150°C

--

70%

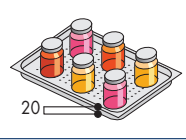
3



Sofreír las verduras por convección a 180 °C, añadir el tomate, cubrir y estofar. Bandeja de acero lisa.

G 9

CONSERVAS Y CONFITURAS (tarros de vidrio de 200 g)



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

1



85°C

--



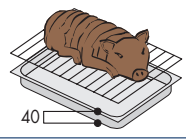
4



Precalentar a 130 °C para la carga máxima. Verificar la resistencia del vidrio. Bandeja de acero perforada.

G 10

COCHINILLO (cocción lenta)



061	1 piezas	2 piezas	--
101	1 piezas	3 piezas	
102	2 piezas	6 piezas	--
201	1 piezas	6 piezas	
202	2 piezas	12 piezas	--

1



170°C

15'

20%

4



2



150°C

15'

20%

4



3



120°C

68°C

30%

3



Precalentar a 200 °C para la carga máxima. Glasear durante la cocción.
Parrilla de acero con bandeja para recoger las grasas.

G 11

FRUTA EN ALMÍBAR (tarros de vidrio de 800 g)



061	10 piezas	30 piezas	1 ^h
101	10 piezas	50 piezas	
102	20 piezas	100 piezas	1 ^h
201	10 piezas	100 piezas	
202	20 piezas	200 piezas	1 ^h

1



100°C

--



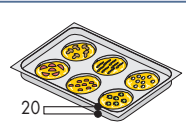
4



Precalentar a 130 °C para la carga máxima. Verificar la resistencia del vidrio. Bandeja de acero perforada.

G 12

TORTILLA



061	1,2 lt	7,2 lt	15'
101	1,2 lt	12 lt	
102	2,4 lt	24 lt	20'
201	1,2 lt	24 lt	
202	2,4 lt	48 lt	25'

1



170°C

--

30%

4



Untar la fuente con una capa delgada de aceite. Para la carga máxima precalentar a 220 °C.
El tiempo de cocción depende del espesor del producto. Bandeja de aluminio recubierta con teflón antiadherente.

Precalentar a 250 °C. Parrilla de acero con bandeja para recoger las grasas.

REGENERACIÓN



RECETARIO DE REGENERACIÓN / K 1..6

L

M



Modo



K 1

VERDURAS AL VAPOR



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

1		95°C	--		4
---	--	------	----	--	---

Precalentar a 130 °C para la carga máxima. Bandeja de acero perforada.

K 2

VERDURAS MIXTAS CON MANTEQUILLA



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

1		120°C	--	50%	4
---	--	-------	----	-----	---

Precalentar a 160 °C para la carga máxima. Bandeja de acero lisa.

K 3

PESCADO ASADO



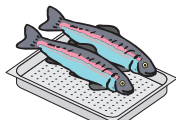
061	C.C.	C.C.	10'/12'
101	C.C.	C.C.	
102	C.C.	C.C.	10'/12'
201	C.C.	C.C.	
202	C.C.	C.C.	10'/12'

1		120°C	65°C	30%	4
---	--	-------	------	-----	---

Precalentar a 150 °C para la carga máxima. Dividir en porciones para acelerar la cocción. Bandeja de acero lisa.

K 4

PESCADO AL VAPOR



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

1		95°C	65°C		4
---	--	------	------	--	---

Precalentar a 120 °C para la carga máxima. Dividir en porciones para acelerar la cocción. Bandeja de acero perforada.

K 5

CARNE ASADA



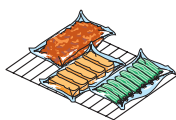
061	C.C.	C.C.	7'/10'
101	C.C.	C.C.	
102	C.C.	C.C.	7'/10'
201	C.C.	C.C.	
202	C.C.	C.C.	7'/10'

1		130°C	65°C		4
---	--	-------	------	--	---

Colocar las rodajas indicado en el dibujo, salsear ligeramente. Precalentar a 150 °C para carga maxima. Bandeja liscia de acero.

K 6

REGENERACIÓN DE PLATOS COCIDOS EN VACÍO



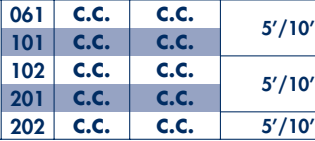
061	C.C.	C.C.	--
101	C.C.	C.C.	--
102	C.C.	C.C.	--
201	C.C.	C.C.	--
202	C.C.	C.C.	--

1		85°C	65°C		4
---	--	------	------	--	---

Colocar las bolsas como en el dibujo, condimentar. Precalentar a 150 °C para la carga máxima. Bandeja de acero lisa.

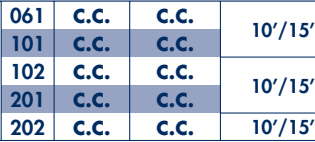
RECETARIO DE REGENERACIÓN / K 7..8

K7 PASTA PRECOCIDA

4 

Precalentar a 130 °C para la carga máxima. Bandeja de acero lisa.

K 8 ESCALOPES (base para distintas recetas)

4 

Precalentar a 150 °C para la carga máxima. Bandeja de acero lisa.

C.C. cualquier carga

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.

REGENERACIÓN EN EL PLATO / K 9..14

L

M



Modo



K 9

PESCADO CON PATATAS



061	-	-	5'/8'
101	-	-	
102	-	-	5'/8'
201	-	-	
202	-	-	5'/8'



115°C

--

30%



Precalentar a 130 °C para la carga máxima. Plato de cerámica.

K 10

PESCADO CON VERDURAS



061	-	-	5'/8'
101	-	-	
102	-	-	5'/8'
201	-	-	
202	-	-	5'/8'



115°C

--

40%



Precalentar a 150 °C para la carga máxima. Plato de cerámica.

K 11

CARNE DE TERNERA CON TRES VERDURAS COCIDAS AL VAPOR



061	-	-	5'/8'
101	-	-	
102	-	-	5'/8'
201	-	-	
202	-	-	5'/8'



120°C

--

30%



Precalentar a 150 °C para la carga máxima. Plato de cerámica.

K 12

PECHUGA DE POLLO CON VINO BLANCO Y PISTO



061	-	-	5'/8'
101	-	-	
102	-	-	5'/8'
201	-	-	
202	-	-	5'/8'



120°C

--

30%



Precalentar a 130 °C para la carga máxima. Añadir la salsa antes de servir. Plato de cerámica.

K 13

PAVO CON PATATAS AL HORNO



061	-	-	5'/8'
101	-	-	
102	-	-	5'/8'
201	-	-	
202	-	-	5'/8'



120°C

--

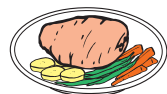
30%



Precalentar a 150 °C para la carga máxima. Condimentar la carne antes de servir. Plato de cerámica.

K 14

SOLOMILLO DE CERDO CON VERDURAS AL VAPOR



061	-	-	5'/8'
101	-	-	
102	-	-	5'/8'
201	-	-	
202	-	-	5'/8'



120°C

--

30%



Precalentar a 150 °C para la carga máxima. Condimentar antes de servir. Plato de cerámica.

VARIOS



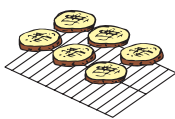
VARIOS / L 1..6

L
M

Modo

L1

"BRUSCHETTA" (TOSTADAS CON TOMATE)



061	10 piezas	60 piezas
101	10 piezas	100 piezas
102	24 piezas	240 piezas
201	10 piezas	200 piezas
202	24 piezas	480 piezas

3'/7'
3'/7'
3'/7'
1

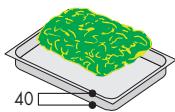
220°C
--

4

Precalentar a 250 °C para la carga máxima. Parrilla de acero.

L2

FLAN DE VERDURAS



061	3 Kg	18 Kg
101	3 Kg	30 Kg
102	7 Kg	60 Kg
201	3 Kg	60 Kg
202	7 Kg	120 Kg

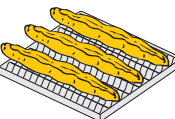
30'
35'
40'
1

160°C
--
10%
4

Precalentar a 200 °C para la carga máxima. Bandeja de acero lisa.

L3

"BAGUETTES" DE PAN PRECOCIDO ULTRA CONGELADO



061	3 piezas	18 piezas
101	3 piezas	30 piezas
102	7 piezas	70 piezas
201	3 piezas	60 piezas
202	7 piezas	140 piezas

20'
23'
26'
1

165°C
12'
20%
4
2

180°C
--

6

Precalentar a 210 °C para la carga máxima. No hace falta descongelar. Bandeja de aluminio con cavidades 600X400.

L4

PIZZA RECTANGULAR ULTRA CONGELADA



061	2 piezas	12 piezas
101	2 piezas	20 piezas
102	4 piezas	40 piezas
201	2 piezas	40 piezas
202	4 piezas	140 piezas

10'/12'
10'/12'
10'/12'
1

170°C
--
20%
4

Precalentar a 220 °C para la carga máxima. No hace falta descongelar. Bandeja de aluminio.

L5

PIZZA RECTANGULAR FRESCA



061	1 piezas	6 piezas
101	1 piezas	10 piezas
102	1 piezas	10 piezas
201	1 piezas	20 piezas
202	1 piezas	20 piezas

20'/30'
20'/30'
20'/30'
1

170°C
12'
30%
5
2

170°C
--

5

Precalentar a 220 °C para la carga máxima. Después de la fermentación añadir la salsa de tomate y cocer la base 10 minutos. Añadir los demás ingredientes y cocer de 5 a 8 minutos más. Bandeja de aluminio.

L6


061	2 piezas	6 piezas
101	2 piezas	10 piezas
102	-	-
201	2 piezas	20 piezas
202	-	-

3'/4'
3'/4'
--
1

285°C
--

4

Precalentar la plancha a 285 °C como mínimo 10 minutos, amasar la pizza redonda clásica, añadir la salsa de tomate y todos los ingredientes y llevar al horno con la pala. Plancha de fundición para acumular calor.

VARIOS / L 7..8



L7	PAN FRESCO (bollos de 1 kg)
----	-----------------------------



1		150°C	65°C	40%	3 
2		160°C	98°C		4 

Precalentar a 200 °C para la carga máxima. Bandeja de aluminio.

L 8 PIZZA GENOVESA FRESCA



20' / 30'
20' / 30'
20' / 30'

1		170°C	5'	30%	4 
2		180°C	--		4 

Precalentar a 220 °C para la carga máxima. Pintar con aceite de oliva la fuente y la superficie de la masa. Pinchar la masa con un tenedor antes de llevar al horno. Bandeja de aluminio.

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.

NOTAS

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.

NOTAS

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.

NOTAS

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.

NOTAS

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.

NOTAS

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.

www.lainox.it



LAINOX®

La excelencia en la cocina



LAINOX ALI S.p.A. Via Schiaparelli 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio V. (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 9110 - Fax (+39) 0438 912300 e-mail: lainox@lainox.it

