



Libero Line Forno Mini Combi elettrico

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



240913 (CCO30)

Forno Mini Combi -
230V/1/50

Descrizione

Articolo N°

Camera del forno in acciaio inox con angoli arrotondati. Serbatoio per acqua fresca/condensa incorporato. Non è richiesta alcuna connessione alla rete idrica o di scarico. VAPORE MASSIMO: Cottura delle verdure senza perdita di vitamine o sapore. VAPORE A BASSA TEMPERATURA: Cibi delicati, come il pesce, possono essere cotti mantenendo inalterato il sapore e la consistenza. COTTURA COMBINATA: La combinazione del riscaldamento a vapore con quello a convezione produce un calore umido che riduce la perdita di peso pur rosolando la carne. COTTURA A CONVEZIONE: La circolazione dell'aria ventilata consente la cottura a convezione ad una temperatura più bassa con risultati uniformi sui tre livelli del forno. RIGENERAZIONE: dei cibi refrigerati, con vapore a bassa temperatura, senza che si secchino e senza che perdano in "freschezza". Supporti laterali per 3 GN 1/2 estraibili senza l'uso di attrezzi.

In dotazione (GN 1/2):n. 2 teglie inox, n. 1 teglia forata in

inox, n. 1 teglia in alluminio antiaderente, n. 1 griglia inox.

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

Caratteristiche e benefici

- Serbatoio per acqua fresca/condensa incorporato. Non è richiesta alcuna connessione alla rete idrica o di scarico.
- Cibi delicati, come il pesce, possono essere cotti a vapore a bassa temperatura, mantenendo inalterato il sapore e la consistenza.
- Rigenerazione dei cibi refrigerati, con vapore a bassa temperatura, senza che si secchino e senza che perdano in "freschezza".
- La cottura a vapore evita la perdita di vitamine e del sapore.
- La circolazione dell'aria ventilata consente la cottura a convezione ad una temperatura più bassa con risultati uniformi sui tre livelli del forno.
- La combinazione del riscaldamento a vapore con quello a convezione produce un calore umido che riduce la perdita di peso pur rosolando la carne.
- Supporti laterali, estraibili senza l'uso di attrezzi, adatti per 3x1/2GN.
- In dotazione (GN 1/2): n.1 teglia in alluminio, n.1 teglia forata in acciaio inox, n.2 teglie sepolci in acciaio inox, n. 1 griglia in acciaio inox.

Costruzione

- Camera forno in acciaio inox con angoli arrotondati.

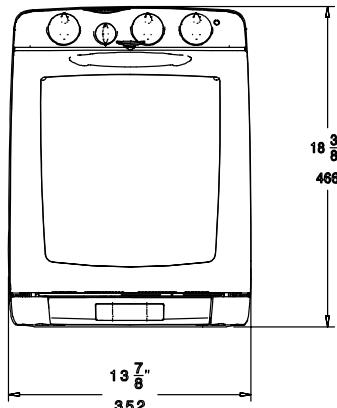
Accessori inclusi

- 1 x Teglia inox, GN 1/2, H=65 mm PNC 329040
- 1 x Teglia forata inox, GN 1/2, H=40 mm PNC 921180
- 1 x Teglia inox, GN 1/2, H=40 mm PNC 921181
- 1 x Griglia inox, GN 1/2, H=5 mm PNC 921182
- 1 x Teglia in alluminio antiaderente, PNC 921183
GN 1/2, H=5 mm

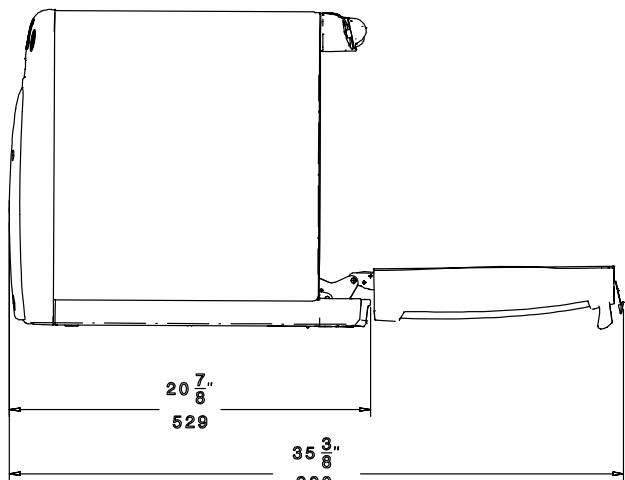
Accessori opzionali

- Teglia inox, GN 1/2, H=65 mm PNC 329040
- Teglia forata inox, GN 1/2, H=40 mm PNC 921180
- Teglia inox, GN 1/2, H=40 mm PNC 921181
- Griglia inox, GN 1/2, H=5 mm PNC 921182
- Teglia in alluminio antiaderente, GN 1/2, H=5 mm PNC 921183

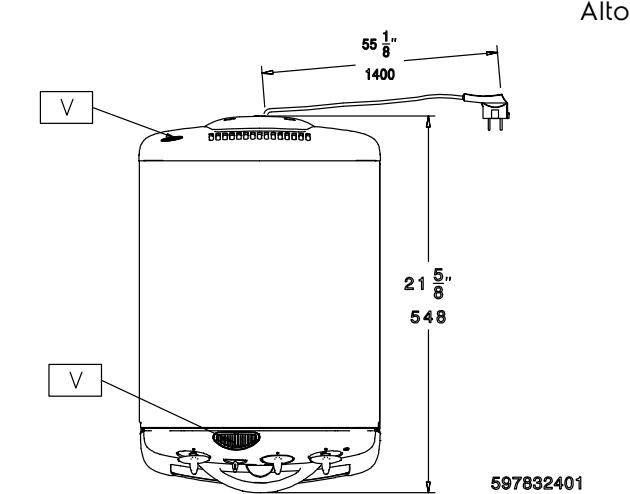




Fronte



Lato



Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz
 Watt totali: 2.15 kW

Informazioni chiave

Esempi di cottura cottura

Metodo & Tempo di

Arrosto di maiale (1 kg): Combinato - 60/65 min.

Filetto di manzo in crosta (1.2 kg): Convezione - 30/40 min.

Medaglioni di salmone al cartoccio (1.2 kg): Vapore massimo - 15/20 min.

Cavolfiori e patate gratinate (2.5 kg): Combinato - 25/30 min.

Pesce con salsa alla panna (1.5 kg): Vapore bassa temp. - 25/35 min.

Muffin alla frutta (24 pezzi): Convezione - 15 min.

Metodi di cottura

Vapore massimo

Temperatura del vapore superiore a 98 ° C. Metodo di cottura rapido che, con tutte le precauzioni necessarie, è adatto per cibi normalmente cotti in acqua. Gli alimenti conservano le loro vitamine e la loro forma e colore. Ideale per verdure e patate. Si possono utilizzare sia teglie normali che forate.

Vapore bassa temperatura

Temperatura del vapore di circa 85 ° C. Il vapore a bassa temperatura è una combinazione tra elevata umidità e controllo preciso della temperatura. Questo metodo protegge le pietanze conservandone i sali minerali e vitamine, così come il sapore, la forma e il colore. Utilizzato per cotture lente e uniformi. Calo peso degli alimenti ridotto al minimo. Ideale per cuocere pesci e paté, riscaldare pietanze di carne e cibi sottovuoto.

Cottura combinata

Combinazione di aria calda e vapore, un metodo ingegnoso di cucinare. L'alto livello di umidità garantisce una cottura delicata e mantiene morbida la superficie dell'alimento. L'intenso flusso di aria calda e la conduzione del calore tramite il vapore sigillano rapidamente la parte esterna dell'alimento, bloccando l'umidità all'interno del cibo, riducendo la perdita di peso.

Cottura a convezione

Il metodo migliore per arrostire. Adatto anche per cucinare filetti di pesce, carni, cotolette, paté, pietanze di patate, gratinati, torte e biscotti.

Raffreddamento

Questa funzione è utile per passare, in modo rapido, da un metodo di cottura (Convezione o Combinata) ad un altro che necessita di una temperatura molto più bassa (Vapore massimo e bassa temperatura). Per il raffreddamento si utilizza solo la ventola e non le resistenze. Ideale per abbassare rapidamente la temperatura e riscaldare alimenti delicati come pesce e verdure. Il controllo di ventilazione va impostato in posizione "completamente aperto". Per accelerare ulteriormente il processo di raffreddamento, lasciare la porta aperta mentre è selezionata questa funzione.

Dimensioni esterne, larghezza: 352 mm

Dimensioni esterne, profondità: 548 mm

Dimensioni esterne, altezza: 466 mm

Peso netto: 22 kg