


**240913 (CCO30)**

Horno combi eléctrico 3 GN 1/2, 4 modos de cocción: vapor a baja temperatura, vapor, convección y combi (convección/vapor)

## Descripción

### Artículo No.

Cámara del horno en acero inoxidable con esquinas redondeadas. Simplemente enchufándolo y rellenando el depósito de agua lo puede llevar a donde quiera. No requiere una conexión de agua. Cocción por convección vapor y a baja temperatura conservan el sabor y la textura de alimentos delicados como el pescado. Cocina vegetales sin pérdida de vitaminas o sabor. Gracias al ventilador asistido, la circulación del aire permite la cocción a convección a una baja temperatura con resultados uniformes en toda la cámara. 3 GN 1/2. Accesorios incluidos: 1 bandeja de pastelería de aluminio, 1 recipiente perforado acero inox. 1/2 GN, 1 rejilla de acero inox., 2 recipientes inox. 1/2 GN (de 65 y de 40mm. de alto).

## Características técnicas

- Recipiente de agua/condensación integrado, no requiere de toma de agua ni desgüe.
- Tanto los alimentos delicados como los pescados se pueden cocinar con el calor del vapor a baja temperatura, manteniendo todo su sabor y textura.
- Regenerar los alimentos refrigerados con vapor a baja temperatura es la mejor opción para que no queden resacos ni pierdan su frescura.
- El vapor a máxima temperatura para cocer los vegetales hace que no pierdan las vitaminas ni el sabor original.
- La circulación del aire del ventilador asistido, permite una cocción a convección a baja temperatura con resultados uniformes en toda la cámara.
- La combinación de convección y vapor produce un calor húmedo, que reduce la pérdida de peso de la carne mientras se cocina.
- Soportes laterales para 3x1/2 GN, desmontables sin necesidad de herramientas.
- En dotación los siguientes accesorios GN 1/2: una bandeja de aluminio para panadería, un recipiente perforado, dos recipientes ciegos y una rejilla.

## Construcción

- Cavidad del horno en acero inoxidable con los ángulos redondeados.

## accesorios incluidos

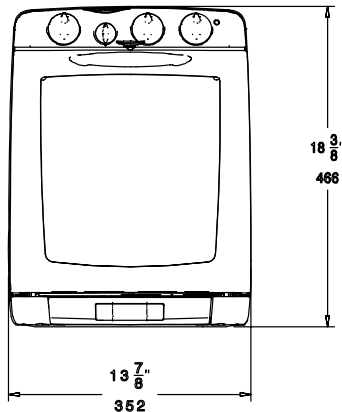
- 1 de Recipiente en acero inoxidable 1/2 GN alto=65mm PNC 329040
- 1 de Recipiente perforado en acero inoxidable 1/2 GN alto=40mm PNC 921180
- 1 de Recipiente en acero inoxidable 1/2 GN alto=40mm PNC 921181
- 1 de Rejilla en acero inoxidable, 1/2 GN alto=5mm PNC 921182
- 1 de Bandeja de pastelería, aluminio antiadherente, 1/2 GN alto=5mm PNC 921183

## accesorios opcionales

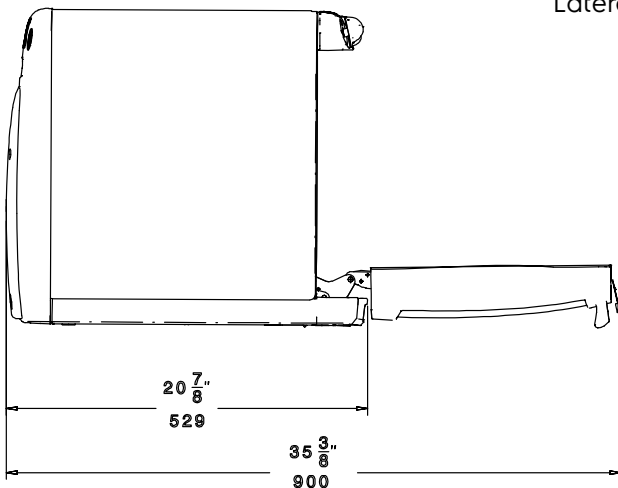
- Recipiente en acero inoxidable 1/2 GN alto=65mm PNC 329040
- Recipiente perforado en acero inoxidable 1/2 GN alto=40mm PNC 921180
- Recipiente en acero inoxidable 1/2 GN alto=40mm PNC 921181
- Rejilla en acero inoxidable, 1/2 GN alto=5mm PNC 921182
- Bandeja de pastelería, aluminio antiadherente, 1/2 GN alto=5mm PNC 921183

Aprobación: \_\_\_\_\_

Alzado

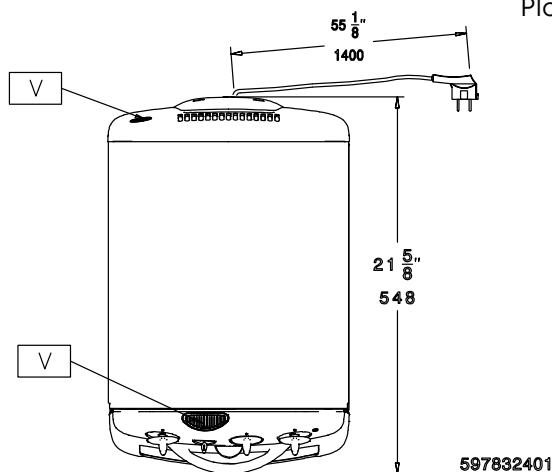


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EO = Salida de electricidad

Planta


**Eléctrico**

Suministro de voltaje	220-240 V/1 ph/50 Hz
240913 (CCO30)	
Total vatios	2.15 kW
Suministro mínimo AMP:	9.5A

**Info**

Dimensiones externas, ancho	352 mm
Dimensiones externas, fondo	548 mm
Dimensiones externas, alto	466 mm
Tipo de enchufe:	1phase: Schuko; 3phase: CEE
Peso neto	22 kg

Asado de cerdo (1 kg):	Combi - 60 a 65 min.
Filet de ternera a la plancha (1.2 kg):	Convección - 30 a 40 min.
Filetes de salmón horneados (1.2 kg):	Vapor - 15 a 20 min.
Gratinados de coliflor y patata (2.5 kg):	Combi - 25 a 30 min. Vapor a baja temp. - 25 a 35 min.
Pescado en salsa (1.5 kg):	Convección - 15 min.
Muffins de frutas (24 piezas):	
Modos de cocción	

**Vapor**

La temperatura del vapor va por encima de los 98 °C. Es el mejor modo de cocción y más rápido para todos los productos que se deben sumergir en agua para ser cocinados. Los alimentos conservan sus vitaminas y su forma, así como su color. Se utiliza para todos los vegetales y hortalizas. Se pueden cocinar tanto en recipientes ciegos como en perforados.

**Vapor a baja temperatura**

El vapor a baja temperatura es a alrededor de 85 °C. El vapor a baja temperatura es la combinación entre humedad alta y un control preciso de la temperatura. Este método mantiene los platos mientras conserva sus sales minerales y vitaminas, así como su sabor, forma y color. El vapor a baja temperatura significa cocción lenta y uniforme. La pérdida de peso de los productos se mantiene al mínimo. Es el método de cocción ideal para pescados y pates, para mantener los platos de carne calientes, y también regenerar los productos envasados al vacío.

**Modo Combi**

La combinación de aire caliente y vapor es un método inteligente de cocinar. La humedad alta asegura un calentamiento delicado y la jugosidad durante el asado. La intensidad del aire caliente y la conducción del calor a través del vapor sellan la superficie del producto y reduciendo la pérdida de peso.

**Modo Convección**

Este método es ideal para dorar y asar. También para hacer filetes de carne o pescado a la plancha, chuletas, patés, patatas, gratinados, tartas y galletas.

**Función de Enfriamiento**

Esta función está destinada para cuando se quiere pasar de un modo de cocción a otro con menor temperatura (de convección o combi a vapor o vapor a baja temperatura). Cuando se selecciona esta función solo se active el ventilador y no los elementos de calentamiento, lo que permite una bajada rápida de la temperatura en la cámara para cocinar los productos más delicados (como pescados o vegetales). El mando del ventilador se debe fijar en la posición de completamente abierto, si se requiere mayor velocidad de enfriamiento se puede abrir la puerta mientras está activado.