


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

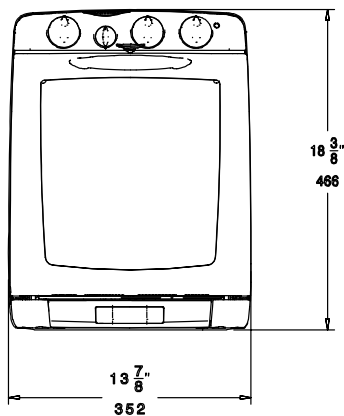
- 1 de Recipiente en acero inoxidable 1/2 GN alto=65mm PNC 329040
- 1 de Recipiente perforado en acero inoxidable 1/2 GN alto=40mm PNC 921180
- 1 de Recipiente en acero inoxidable 1/2 GN alto=40mm PNC 921181
- 1 de Rejilla en acero inoxidable, 1/2 GN alto=5mm PNC 921182
- 1 de Bandeja de pastelería,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

accesorios opcionales

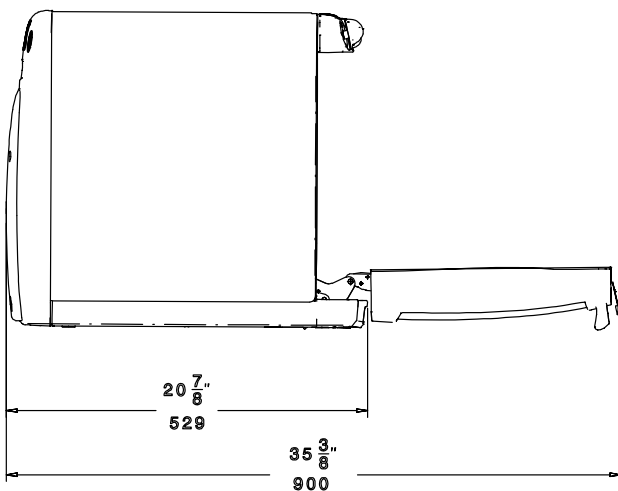
- Recipiente en acero inoxidable 1/2 GN alto=65mm PNC 329040
- Recipiente perforado en acero inoxidable 1/2 GN alto=40mm PNC 921180
- Recipiente en acero inoxidable 1/2 GN alto=40mm PNC 921181
- Rejilla en acero inoxidable, 1/2 GN alto=5mm PNC 921182
- Bandeja de pastelería, aluminio antiadherente, 1/2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

Aprobación: _____

Alzado

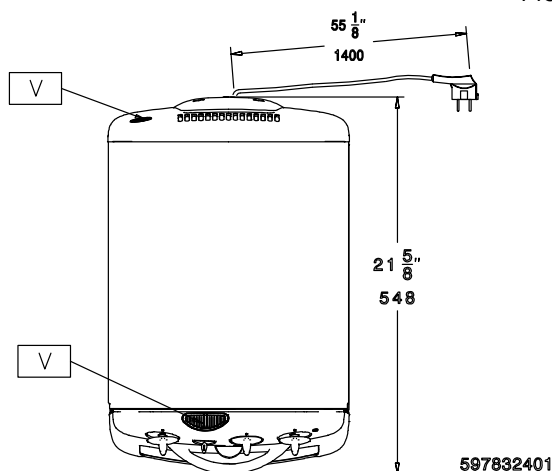


Lateral



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

Planta


Eléctrico

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

Info

Tipo de enchufe: 1phase: Schuko; 3phase: CEE

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.

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 alimento más rápidamente, atrapando la humedad dentro 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.

Dimensiones externas, ancho	352 mm
Dimensiones externas, fondo	548 mm
Dimensiones externas, alto	466 mm
Peso neto	22 kg