

# Directrices para el modo automático

Hornos SkyLine Premium<sup>S</sup>

# Índice

## Carne

Asado - Vaca y ternera .....	4
Asado - Pierna de cordero .....	4
Asado - Paletilla de cordero .....	5
Asado - Lomo y pierna de cerdo .....	5
Asado - Jarrete de cerdo .....	6
Pastel de carne .....	6
Albóndigas - Pequeñas .....	7
Albóndigas - Grandes .....	7
Braseado - Trozos pequeños .....	8
Braseado - Piezas enteras .....	8
A la parrilla - Hamburguesas 200 g .....	9
A la parrilla - Entrecote 200 g .....	9
A la parrilla - Filet mignon 300 g .....	10
A la parrilla - Chuletillas de cordero .....	10
A la parrilla - Chuletas de cerdo .....	11
A la parrilla - Costillas .....	11
A la parrilla - Tagliata .....	12
A la parrilla - Salchichas gruesas .....	12
A la parrilla - Salchichas finas .....	13
Brochetas .....	13
Seekh kebab .....	14
Beicon .....	14
Fritura combi - Chuletas empanadas .....	15
Fritura combi - Cordon bleu .....	15
Jamón .....	16
Deshidratación .....	16
Asado a baja temperatura .....	17

## Aves

Pollo asado - Pechuga .....	18
Pollo asado - Alitas .....	18
Pollo asado - Pollo entero .....	19
Pavo asado - Pechuga .....	19
Pavo asado - Muslos .....	20
Pavo asado - Pavo entero .....	20
Pato asado - Pechuga .....	21
Pato asado - Pato entero .....	21
Hamburguesas a la parrilla .....	22
A la parrilla - Pollo mariposa .....	22
A la parrilla - Pechuga de pollo .....	23
A la parrilla - Muslos de pollo .....	23
A la parrilla - Salchichas gruesas .....	24
A la parrilla - Salchichas finas .....	24
Brochetas - Pechuga de pollo .....	25
Brochetas - Muslos de pollo .....	25
Fritura combi - Chuletas empanadas .....	26
Fritura combi - Trocitos de pollo .....	26
Pollo al vapor .....	27

## Pescado

Solomillo al horno - Bacalao .....	28
Solomillo al horno - Fletán .....	28
Solomillo al horno - Salmón .....	29
Solomillo al horno - Lubina .....	29
Solomillo al horno - Dorada .....	30
Al vapor - Solomillo de bacalao .....	30
Al vapor - Sepia .....	31
Al vapor - Langosta .....	31
Al vapor - Mejillones y almejas .....	32

Al vapor - Pulpo .....	32
Al vapor - Gambas .....	33
Al vapor - Dorada .....	33
Al vapor - Calamar U10 .....	34
Al vapor - Calamar U5 .....	34
Al horno con piel - Lubina .....	35
Al horno con piel - Dorada .....	35
A la parrilla - Pulpo .....	36
A la parrilla - Gambas .....	36
A la parrilla - Salmón .....	37
A la parrilla - Vieiras .....	37
A la parrilla - Calamar U10 .....	38
Fritura combi - Solomillos empanados .....	38
Fritura combi - Anillas de calamar .....	39
Fritura combi - Palitos de pescado .....	39
Escalfado - Salmón .....	40
Gratinado - Bacalao .....	40
Gratinado - Fletán .....	41
Gratinado - Mejillones .....	41
Gratinado - Salmón .....	42
Gratinado - Vieiras .....	42
Gratinado - Lubina .....	43
Guisado - Bacalao .....	43
Guisado - Fletán .....	44
Guisado - Salmón .....	44
Guisado - Lubina .....	45
Guisado - Dorada .....	45

## Huevos

Fritos .....	46
Hervidos - Duros .....	46
Hervidos - Pasados por agua .....	47
Revueltos .....	47
Escalfados .....	48
Suflé .....	48

## Verduras

Guisadas .....	49
Al vapor - Brócoli .....	49
Al vapor - Zanahorias .....	50
Al vapor - Coliflor .....	50
Al vapor - Calabacines .....	51
Al vapor - Patatas .....	51
A la parrilla .....	52
Gratinado - Bechamel .....	52
Gratinado - Pan rallado .....	53
Fritura combi - Verduras rebozadas .....	53
Fritura combi - Patatas fritas .....	54
Fritura combi - Aros de cebolla .....	54
Fritura combi - Croquetas de patata .....	55
Fritura combi - Gajos .....	55
Patatas con piel .....	56
Deshidratación - Apionabo .....	56
Deshidratación - Tomates cherry .....	57
Asadas - Patatas .....	57

## Pasta y arroz

Arroz - Hervido .....	58
Arroz - Pilaf .....	58
Arroz - Sushi .....	59
Pasta - Seca .....	59
Platos de pasta - Canelones .....	60
Platos de pasta - Lasaña .....	60
Pasteurización de pasta fresca - Cappelletti .....	61
Pasteurización de pasta fresca - Espaguetis a la guitarra .....	61
Pasteurización de pasta fresca - Tallarines .....	62
Pasteurización de pasta fresca - Fideos .....	62
Pasteurización de pasta fresca - Tortelli .....	63

## Pan

Fermentación - Baguette .....	64
Masa leudada - Baguette .....	64
Masa leudada - Pan de hamburguesa .....	65
Masa leudada - Pan de mantequilla 30 g .....	65
Masa leudada - Chapata .....	66
Masa leudada - Focaccia .....	66
Masa leudada - Hogaza de pan .....	67
Masa leudada - Pan rústico 1 kg .....	67
Precocido - Baguette .....	68
Fermentación y horneado - Baguette .....	68
Fermentación y horneado - Focaccia .....	69
Fermentación y horneado - Hogaza de pan .....	69
Fermentación y horneado - Pan rústico .....	70

## Bollería dulce y salada

Pizza - Base gruesa .....	71
Pizza - Base fina .....	71
Rollitos de salchicha - Cóctel .....	72
Rollitos de salchicha - Jumbo .....	72
Cruasanes - Pequeños .....	73
Cruasanes - Normales .....	73
Suflé .....	74
Bollos .....	74
Galletas .....	75
Bollería danesa - Pequeña .....	75
Bollería danesa - Normal .....	76
Choux - Bollos .....	76
Choux - Éclairs .....	77
Choux - Profiteroles .....	77

## Postres

Pastel - Tarta de manzana .....	78
Pastel - Tarta Bakewell multirración .....	78
Pastel - Tarta Bakewell monorración .....	79
Pastel - Tarta de crema pastelera .....	79
Pastel - Tarta de limón .....	80
Pasta brisa - Tarta multirración .....	80
Pasta brisa - Tarta monorración .....	81
Crème brûlée .....	81
Tarta de queso - Monorración .....	82
Tarta de queso - Multirración .....	82
Brownies .....	83
Fondant de chocolate .....	83
Deshidratación - Fruta confitada .....	84
Deshidratación - Merengues .....	84

# Operaciones transparentes y sin errores

Optimiza los procesos con SkyDuo para disfrutar de una cocina aún más eficiente.



## Modo automático


**Perfecto para ahorrar tiempo y dinero.**

Comida rápida, fácil, segura y de calidad gracias a los avanzados procesos de cocción automáticos, con 11 **Cycles+** nuevos y especiales, fácilmente personalizables.

## Recetas y procesos

### Cook & Chill

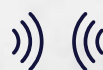
Cuando en estas directrices aparece

este icono , significa que el programa de recetas prevé la activación de la función SkyDuo y la comunicación con el abatidor SkyLine.

## Comunicación perfecta con SkyDuo



“Perfecto, estaré preparado”.



“¡Listo en 5 minutos! Prepara el abatidor SkyLine Chill<sup>S</sup>”

**Eficiencia, productividad, facilidad de uso inigualable y rendimiento absoluto.**

Comunicación y sincronización a la perfección entre **hornos** y **abatidores** gracias a la exclusiva tecnología **SkyDuo**, que garantiza una experiencia perfecta en tu cocina.








## Asado

### Vaca y ternera



**Procedimiento:** Antes de cocinar, sazonar al gusto con aceite u otro líquido, hierbas frescas o secas, verduras frescas y especias. La carne puede dorarse en una sartén antes de asarla.

**Ideal para:** Lomo, solomillo, cadera

**Cocinar desde:** Crudo

	170°C
1	150°C 00:02h:m 
2	30% 160°C 00:20h:m 
3	90°C 00:00h:m 
4	30% 110°C  66°C 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	2	60	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
No olvidar sacar la sonda de la cámara antes de empezar a precalentar.	Rejillas 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1  Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Para otras recetas, ajustar la temperatura interna: **Solomillo** 50 °C, **rosbif** 54 °C, **costillas** 56 °C.



## Asado

### Pierna de cordero



**Procedimiento:** Antes de cocinar, sazonar al gusto con aceite u otro líquido, hierbas frescas o secas, verduras frescas y especias. Masajear la carne con mostaza, aceite, sal y pimienta. La carne puede dorarse en una sartén antes de asarla.

**Ideal para:** Pierna

**Cocinar desde:** Crudo

	170°C
1	150°C 00:02h:m 
2	30% 160°C 00:20h:m 
3	90°C 00:00h:m 
4	30% 110°C  66°C 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2000 g	3	24	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Sacar la sonda del horno antes de precalentar. Introducir la sonda cuando se haya precalentado el horno.	Rejillas 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1  Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Temperatura interna aconsejada: **66 °C.**



## Asado

### Paletilla de cordero



**Procedimiento:** Antes de cocinar, sazonar al gusto con aceite u otro líquido, hierbas frescas o secas, verduras frescas y especias. Masajear la carne con mostaza, aceite, sal y pimienta. La carne puede dorarse en una sartén antes de asarla.

**Ideal para:** Paletilla

**Cocinar desde:** Crudo

	170°C
1	150°C 00:02h:m
2	30% 160°C 00:20h:m
3	90°C 00:00h:m
4	30% 110°C  70°C

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	2	60	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Sacar la sonda del horno antes de precalentar. Introducir la sonda cuando se haya precalentado el horno.	Rejillas 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1  Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



## Asado

### Lomo y pierna de cerdo



**Procedimiento:** Antes de cocinar, sazonar al gusto con aceite u otro líquido, hierbas frescas o secas, verduras frescas y especias. También se le puede inyectar salmuera. La carne puede dorarse en una sartén antes de asarla.

**Ideal para:** Lomo, pierna, paletilla, cadera, papada

**Cocinar desde:** Crudo

	170°C
1	150°C 00:02h:m
2	30% 160°C 00:20h:m
3	90°C 00:00h:m
4	30% 110°C  66°C

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	3	60	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
No olvidar sacar la sonda de la cámara antes de empezar a precalentar.	Rejillas 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1  Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Para otras recetas, ajustar la temperatura interna: Solomillo de cerdo 62 °C, Papada de cerdo 68 °C, Lomo de cerdo 66 °C.



## Asado

### Jarrete de cerdo



**Procedimiento:** Antes de cocinar, sazonar al gusto con aceite u otro líquido, hierbas frescas o secas, verduras frescas y especias. También se puede añadir cerveza. La carne puede dorarse en una sartén antes de asarla.

**Ideal para:** Jarrete

**Cocinar desde:** Crudo

	180°C
1	70% 160°C 01:00h:m
2	70% 120°C 00:40h:m

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
600 g	7	14	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
El tiempo de cocción es 01:40. No aconsejamos usar la sonda porque el hueso del jarrete es grande.	Rejillas 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1  Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



## Pastel de carne



**Procedimiento:** Aderezar la carne con especias, verduras o huevos según preferencias.

**Ideal para:** Pastel de carne

**Cocinar desde:** Crudo

	170°C
1	150°C 00:02h:m
2	30% 160°C 00:20h:m
3	90°C 00:00h:m
4	30% 110°C  70°C

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	3	60	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
No olvidar sacar la sonda de la cámara antes de empezar a precalentar.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



## Albóndigas

### Pequeñas

**Procedimiento:** Se pueden preparar albóndigas y servir las con o sin salsa.

**Ideal para:** Albóndigas de pavo, pollo, vacuno o cerdo

**Cocinar desde:** Crudo

	200°C
1	15% 180°C 00:10h:m ✕7
2	15% 130°C 70°C ✕7

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30 g	40	8	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
Si se usa la sonda, ajustar la temperatura interna según el tipo de carne (70 °C para vacuno, 76 °C para pollo y cerdo, 82 °C para pavo).		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



## Albóndigas

### Grandes

**Procedimiento:** Se pueden preparar albóndigas y servir las con o sin salsa.

**Ideal para:** Albóndigas de pavo, pollo, vacuno o cerdo

**Cocinar desde:** Crudo

	200°C
1	15% 180°C 00:10h:m ✕7
2	15% 130°C 70°C ✕7

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 g	30	10	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
Si se usa la sonda, ajustar la temperatura interna según el tipo de carne (70 °C para vacuno, 76 °C para pollo y cerdo, 82 °C para pavo).		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



## Braseado

### Trozos pequeños



**Procedimiento:** Añadir los líquidos después de dorar.

**Ideal para:** Vaca, ternera, cordero. Aconsejamos usar cortes secundarios.

**Cocinar desde:** Crudo

	170°C
1	50% 150°C 00:30h-m 
2	50% 120°C  62°C 
3	70% 110°C  95°C 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	10	20	2	4	4	8	8	16

 Consejos	Accesorios	
Esesar la salsa con un poco de almidón o roux.	Bandeja para cocción estática tradicional 100 mm 922746	



Para otras recetas, ajustar la temperatura interna: entre 80 y 100 °C.



## Braseado

### Piezas enteras



**Procedimiento:** Añadir los líquidos después de dorar.

**Ideal para:** Vaca, ternera, cordero. Aconsejamos usar cortes secundarios.

**Cocinar desde:** Crudo

	170°C
1	50% 150°C 00:30h-m 
2	50% 120°C  62°C 
3	70% 110°C  95°C 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	3	60	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Bridar la carne para que no se deforme.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	





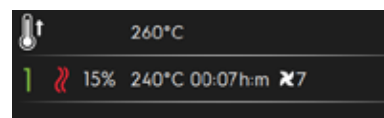
## A la parrilla

### Hamburguesa 200 g

**Procedimiento:** Precalentar la rejilla antes de colocar la carne.

**Ideal para:** Vacuno, aves

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	6	6	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
Pinchar la hamburguesa antes de cocinar.		Parrilla de rejilla 922713						



## A la parrilla

### Entrecote 200 g

**Procedimiento:** Precalentar la rejilla antes de colocar la carne.

**Ideal para:** Cortes de vacuno como lomo alto, solomillo, lomo corto, cadera

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	4	4	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
El ciclo funciona para cocinar al punto. Aumentar o reducir el tiempo de cocción según el peso y el punto de cocción deseado. Dejar reposar antes de cortar.		Parrilla de rejilla 922713						



## A la parrilla

### Filet mignon 300 g

**Procedimiento:** Precalentar la rejilla antes de colocar la carne.

**Ideal para:** Vacuno

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 g	8	8	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
El ciclo funciona para cocinar al punto. Aumentar o reducir el tiempo de cocción según el peso y el punto de cocción deseado. Dejar reposar antes de cortar.	Parrilla de rejilla 922713	



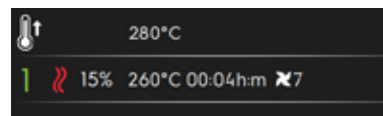
## A la parrilla

### Chuletillas de cordero


**Procedimiento:** Marinar con hierbas frescas y/o vino blanco.

**Ideal para:** Chuletillas de cordero

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30 g	20	4	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
Precalentar la parrilla antiadherente para obtener un resultado perfecto.	Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003	



## A la parrilla

### Chuletas de cerdo

**Procedimiento:** Aplanar la carne ligeramente antes de parrillar.

**Ideal para:** Cerdo

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
180 g	6	6	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
/	Parrilla de rejilla 922713	



## A la parrilla

### Costillas


**Procedimiento:** Marinar en seco para obtener un resultado jugoso.

**Ideal para:** Costillar de cerdo entero

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2000 g	2	8	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
Precalear la parrilla antiadherente para obtener un resultado perfecto.	Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003	



## A la parrilla

### Tagliata

**Procedimiento:** Precalentar la rejilla antes de colocar la carne.

**Ideal para:** Cortes de vacuno como lomo alto, solomillo, lomo corto, cadera

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	4	8	3	5	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
El ciclo funciona para cocinar al punto. Aumentar o reducir el tiempo de cocción según el peso y el punto de cocción deseado. Dejar reposar antes de cortar.	Parrilla de rejilla 922713	



## A la parrilla

### Salchichas gruesas

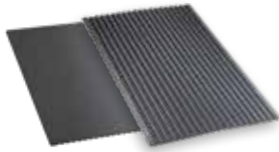
**Procedimiento:** Precalentar la rejilla antes de colocar las salchichas.

**Ideal para:** Cerdo, aves, vacuno

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
120 g	24	12	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
Pinchar las salchichas antes de cocinar.	Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003	



## A la parrilla


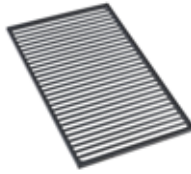
### Salchichas finas

**Procedimiento:** Precalentar la rejilla antes de colocar las salchichas.

**Ideal para:** Cortes de vacuno como lomo alto, solomillo, lomo corto, cadera

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1000 g	2	12	3	5	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
Pinchar las salchichas antes de cocinar. Enrollar y ensartar con una brocheta de madera.		Parrilla con revestimiento antiadherente 925004						




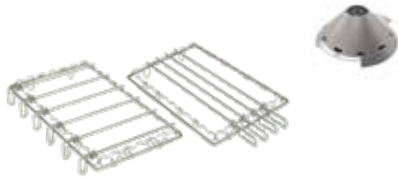
## Brochetas

**Procedimiento:** Ensartar la carne en las brochetas. A continuación, colocar las brochetas en la rejilla.

**Ideal para:** Cordero, vacuno, cerdo, aves

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2500 g	3	12	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
Usar el ahumador Volcano y la rejilla universal para brochetas de Electrolux Professional para obtener resultados genuinos.		Rejilla universal para brochetas GN 1/1: 922324 GN 2/1: 922325  Ahumador Volcano 922338						



## Seekh kebab


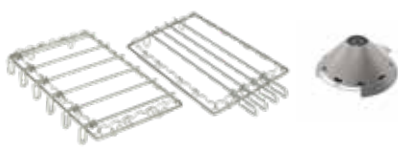
**Procedimiento:** Ensartar la carne en las brochetas. A continuación, colocar las brochetas en la rejilla.

**Ideal para:** Cordero, vacuno, cerdo, aves

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	10	10	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Usar el ahumador Volcano y la rejilla universal para brochetas de Electrolux Professional para obtener resultados genuinos.	Rejilla universal para brochetas 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1  Ahumador Volcano 922338	



## Beicon



**Procedimiento:** Distribuir bien las tiras de beicon en la bandeja.

**Ideal para:** Cerdo

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
20 g	12	4	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Cortar el beicon en tiras de 2 a 3 mm.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



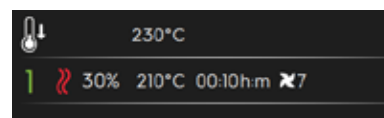
## Fritura combi

### Chuletas empanadas

Procedimiento: Empanar la carne.

Ideal para: Pollo, pavo y cerdo

Cocinar desde: Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
140 g	6	6	6	12	10	20	20	40
Consejos		Accesorios						
Pulverizar con aceite.		Cestos de cocción 922239						



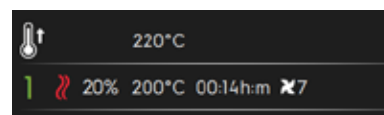
## Fritura combi

### Cordon bleu

Procedimiento: Empanar la carne.

Ideal para: Pollo, pavo y cerdo

Cocinar desde: Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
140 g	12	12	6	12	10	20	20	40
Consejos		Accesorios						
Pulverizar con aceite.		Cestos de cocción 922239						



## Jamón


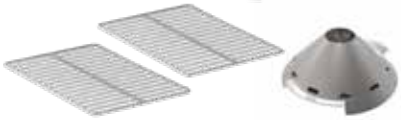
**Procedimiento:** Inyectar la salmuera en el jamón.

**Ideal para:** Pierna de cerdo y paleta de cerdo

**Cocinar desde:** Crudo

	45°C
1	100% 45°C 15°C x4
2	100% 30°C 45°C x4
3	100% 100°C 68°C x2

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
8000 g	1	40	2	4	3	6	6	12

 Consejos	Accesorios
/	<p>Rejillas 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1</p> <p>Ahumador Volcano 922338</p> 



Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: 66 °C.



## Deshidratación



**Procedimiento:** Cortar en tiras.

**Ideal para:** Cadera, solomillo, falda de vacuno

**Cocinar desde:** Crudo

	60°C
1	40% 60°C 06:00h-m x4

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
10 g	15	15	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios
Sazonar con sal rosa antes de cocinar para evitar la oxidación.	<p>Bandejas U-Pan perforadas con revestimiento antiadherente 20 mm 922651</p> <p>Ahumador Volcano 922338</p> 



















## Asado a baja temperatura

**Procedimiento:** Aderezar y bridar la carne antes de cocinar.

**Ideal para:** Rosbif, carrilleras de vacuno guisadas o estofadas, carnes rojas asadas durante la noche

**Cocinar desde:** Crudo

	160°C
1 	15% 140°C 00:10h:m 
2 	82°C
3 	15%   60°C 
4 	15% 65°C 02:00h:m 
5	100% 60°C  

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
mín. 1 kg	máx. 5 kg	25	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
Ajustar la temperatura de dorado al nivel de dorado deseado.		Rejillas 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1  Usar el ahumador Volcano para obtener un sabor ahumado especial.						














## Pollo asado

### Pechuga



**Procedimiento:** Pinchar la piel de la pechuga para que no quede pegada a la carne.

**Ideal para:** Pollo

**Cocinar desde:** Crudo

	250°C
1  	230°C 00:20h.m 
2  	200°C  62°C 
3 	15% 230°C  75°C 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	9	9	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
<p>Para obtener un resultado uniforme, separar el solomillo de la pechuga. Cocinar los solomillos de otra forma: fritos con panko o al estilo tikka.</p>	<p>Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003</p> <p>Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1</p>	



## Pollo asado

### Alitas



**Procedimiento:** Distribuir bien en las bandejas U-Pan aconsejadas.

**Ideal para:** Pollo

**Cocinar desde:** Crudo o congelado

	240°C
1  	20% 220°C 00:10h.m 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30 - 60 g	1,8 kg	6	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
<p>Aconsejamos marinar la carne si se utilizan productos frescos.</p>	<p>Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1</p>	



## Pollo asado

### Pollo entero


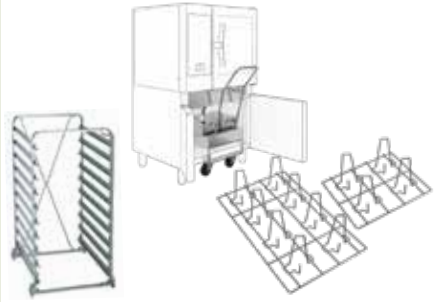
**Procedimiento:** Colocar todos los pollos en el mismo sentido en la rejilla para pollos.

**Ideal para:** Pollo

**Cocinar desde:** Crudo

	250°C
1	  230°C 00:20h:m 
2	  200°C  69°C 
3	 15%  230°C  82°C 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1200 g	8	32	2	4	3	6	6	12

 Consejos	Accesorios	
24 pollos en 45 minutos Pinchar la piel antes de cocinar.	Estantería para bandejas móvil reforzada - 922694  GreaseOut Kit colector de grasa para base de armario con carro 922619  Rejillas para pollos 922266 GN 1/1 - 922086 GN 1/2	



Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: **82 °C**. Introducir la sonda en posición vertical en la pechuga.



## Pavo asado

### Pechuga


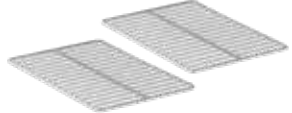
**Procedimiento:** Bridar con cuidado para que tenga buen aspecto.

**Ideal para:** Turquía

**Cocinar desde:** Crudo

	150°C
1	 90%  130°C  65°C 
2	 50%  160°C  70°C 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1500 g	2	10	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Este ciclo también puede usarse para asar pechuga de pavo rellena o en rollo.	Rejillas 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1	



Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: **68 °C** (piezas enteras), **70 °C** (rellena o en rollo).



## Pavo asado

### Muslos


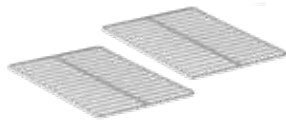
**Procedimiento:** Distribuir bien los muslos en las rejillas aconsejadas.

**Ideal para:** Con o sin huesos

**Cocinar desde:** Crudo o congelado

		150°C	
1	90%	130°C	85°C 
2	50%	170°C	90°C 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	3	60	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Pinchar la piel antes de cocinar.	Rejillas 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1	

 Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: **68 °C**.



## Pavo asado

### Pavo entero


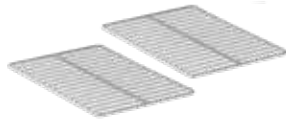
**Procedimiento:** Cruzar las patas y bridarlas junto con las alas.

**Ideal para:** Turquía

**Cocinar desde:** Crudo

		150°C	
1	90%	130°C	65°C 
2	50%	160°C	70°C 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
7 - 18 kg	1	15 - 35	1	2	2	4	4	8

 Consejos	Accesorios	
Aconsejamos colocar la sonda siguiendo el hueso de la pechuga.	Rejillas 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1	

 Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: **70 °C**.



## Pato asado



### Pechuga

**Procedimiento:** Cocinar por el lado de la piel.

**Ideal para:** Pato

**Cocinar desde:** Crudo

	55°C
1	15% 55°C 50°C x7
2	15% 180°C 58°C x7

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
500 g (2 uds.)	6	12	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
Este ciclo también puede usarse para asar pechuga de pavo rellena o en rollo.		Parrilla de rejilla 922713						



Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: 56 °C.



## Pato asado

### Pato entero

**Procedimiento:** Colocar todos los patos en el mismo sentido en la rejilla para patos.

**Ideal para:** Pato

**Cocinar desde:** Crudo

	63°C
1	100% 63°C 03:30h:m x3
2	15% 180°C 00:30h:m x7

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1500 g	2 - 3	6	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
Usar la rejilla especial para patos si se trata de pato asado tradicional. En el caso del pato a la pekinesa, usar el gancho para carne específico.		Rejilla para patos 922362						
		Gancho para carne 922348						



## A la parrilla

### Hamburguesas

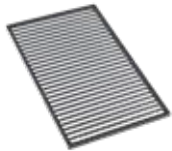
**Procedimiento:** Colocar las hamburguesas en la parrilla precalentada para que les queden marcas más intensas.

**Ideal para:** Hamburguesas de pollo o pavo

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
100 - 120 g	6	6	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
/	Parrilla con revestimiento antiadherente 925004	



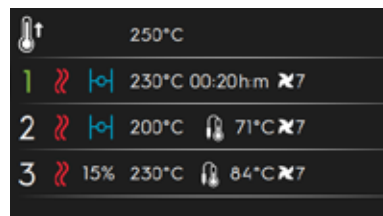
## A la parrilla

### Pollo mariposa

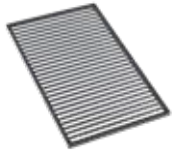
**Procedimiento:** Colocar en la parrilla precalentada con el lado de la piel hacia arriba.

**Ideal para:** Pollo entero, gallo joven

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1200 g	8	4	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Marinar antes de parrillar.	Parrilla con revestimiento antiadherente 925004	



Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: 84 °C.



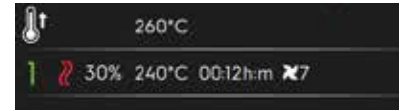
## A la parrilla

### Pechuga de pollo

**Procedimiento:** Precalentar los accesorios para dejar marcas más intensas en menos tiempo.

**Ideal para:** Pollo, pavo

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	9	9	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Marinar antes de parrillar para obtener un sabor más intenso.	Parrilla de rejilla 922713	



## A la parrilla

### Muslos de pollo

**Procedimiento:** Marinar antes de parrillar para obtener un sabor más intenso.

**Ideal para:** Pollo

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	6	6	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Marinar antes de parrillar.	Parrilla con revestimiento antiadherente 925004  Parrilla de rejilla 922713	



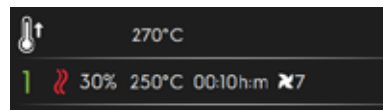
## A la parrilla

### Salchichas gruesas

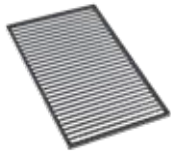
**Procedimiento:** Colocar las salchichas en la parrilla precalentada para que les queden marcas más intensas.

**Ideal para:** Salchichas de pollo o pavo

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	9	9	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Pinchar las salchichas antes de cocinar.	Parrilla con revestimiento antiadherente 925004	



## A la parrilla

### Salchichas finas

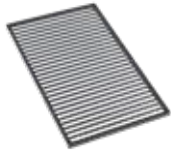
**Procedimiento:** Colocar las salchichas en la parrilla precalentada para que les queden marcas más intensas.

**Ideal para:** Salchichas de pollo y pavo

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1000 g	2	12	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Pinchar las salchichas antes de cocinar.	Parrilla con revestimiento antiadherente 925004	





## Brochetas

### Pechuga de pollo

**Procedimiento:** Ensartar la carne en las brochetas. A continuación, colocar las brochetas en la rejilla.

**Ideal para:** Pechuga o tiras de pollo

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 g	9	9	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
<p>Marinar y/o aderezar la carne antes de parrillar. Dejar reposar las brochetas en el frigorífico para intensificar el sabor ahumado. Usar el ahumador Volcano y la rejilla universal para brochetas de Electrolux Professional para obtener resultados genuinos.</p>		<p>Rejilla universal para brochetas 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> <p>Ahumador Volcano 922338</p>						



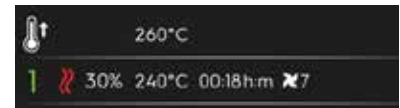
## Brochetas

### Muslos de pollo

**Procedimiento:** Ensartar la carne en las brochetas. A continuación, colocar las brochetas en la rejilla.

**Ideal para:** Muslos de pollo

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	4 - 5	3	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
<p>Marinar y/o aderezar la carne antes de parrillar. Dejar reposar las brochetas en el frigorífico para intensificar el sabor ahumado. Usar el ahumador Volcano y la rejilla universal para brochetas de Electrolux Professional para obtener resultados genuinos.</p>		<p>Rejilla universal para brochetas 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> <p>Ahumador Volcano 922338</p>						



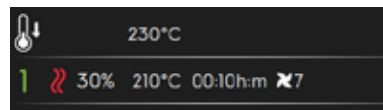
## Fritura combi

### Chuletas empanadas

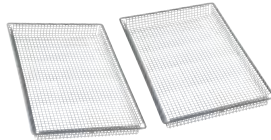
**Procedimiento:** Pulverizar con aceite antes de freír o usar chuletas prefritas.

**Ideal para:** Chuletas de pollo o pavo

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
140 g	12	12	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
No llenar en exceso los cestos de freír para que el calor se transmita uniformemente.	Cestos de cocción 922239	



## Fritura combi

### Trocitos de pollo

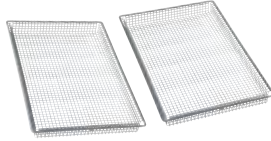
**Procedimiento:** Pulverizar con aceite antes de freír o usar chuletas prefritas.

**Ideal para:** Trocitos de pollo o pavo

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
20 g	1250 g	10	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
No llenar en exceso los cestos de freír para que el calor se transmita uniformemente.	Cestos de cocción 922239	



# Pollo al vapor



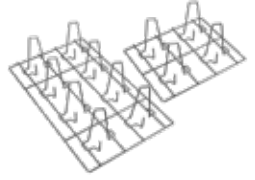
**Procedimiento:** Colocar el pollo en las rejillas antes de aplicar el vapor.

**Ideal para:** Pollo entero u otras partes del pollo

**Cocinar desde:** Crudo



Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
		6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
8	8	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Con los pollos enteros, usar la rejilla para pollos.	Estantería para bandejas móvil reforzada 922694  Rejillas para pollos 922266 GN 1/1 922086 GN 1/2	 

 Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: **85 °C**.



## Solomillo al horno

### Bacalao



**Procedimiento:** Colocar los solomillos en las bandejas U-pan antes de cocinar.

**Ideal para:** Cortes gruesos de solomillo de pescado

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	10	10	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Colocar los solomillos con el lado de la piel hacia abajo. No hace falta precalentar la bandeja U-pan.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: 60 °C.



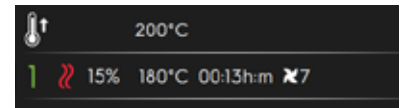
## Solomillo al horno

### Fletán



**Procedimiento:** Colocar los solomillos en las bandejas U-pan antes de cocinar.

**Ideal para:** Cortes gruesos de solomillo de pescado

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	10	10	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Colocar los solomillos con el lado de la piel hacia abajo. No hace falta precalentar la bandeja U-pan.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	

## Solomillo al horno

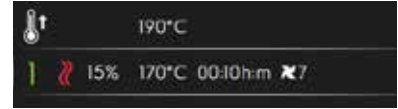


### Salmón



**Procedimiento:** Colocar los solomillos en las bandejas U-pan antes de cocinar.

**Ideal para:** Cortes gruesos de solomillo de pescado

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	10	10	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Colocar los solomillos con el lado de la piel hacia abajo. No hace falta precalentar la bandeja U-pan.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	

 Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: 55 °C.

## Solomillo al horno



### Lubina



**Procedimiento:** Colocar los solomillos en las bandejas U-pan antes de cocinar.

**Ideal para:** Cualquier monorración de solomillo de pescado

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	8	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Colocar los solomillos con el lado de la piel hacia abajo. No hace falta precalentar la bandeja U-pan.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



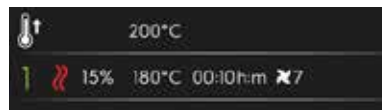
## Solomillo al horno

### Dorada



**Procedimiento:** Colocar los solomillos en las bandejas U-pan antes de cocinar.

**Ideal para:** Cualquier monorración de solomillo de pescado

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	8	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Colocar los solomillos con el lado de la piel hacia abajo. No hace falta precalentar la bandeja U-pan.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



## Al vapor

### Solomillo de bacalao



**Procedimiento:** Colocar los solomillos en las bandejas U-pan perforadas.

**Ideal para:** Cualquier monorración de solomillo de pescado

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	12	6	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Desalar el bacalao si es salado. Para obtener una textura increíble, ajustar la temperatura interna a 58 °C.	Bandeja perforada de acero inoxidable 65 mm 329018	



Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: 60 °C.



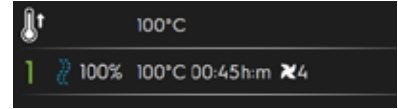
## Al vapor

### Sepia



**Procedimiento:** Colocar la sepia en las bandejas U-pan perforadas.

**Ideal para:** Sepia mediana o grande

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1200 g	6	18	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Los tentáculos pueden tardar más en cocinarse.	Bandeja perforada de acero inoxidable 65 mm 329018	



## Al vapor

### Langosta



**Procedimiento:** Colocar las langostas en las bandejas U-pan perforadas.

**Ideal para:** Langostas o cigalas

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	6	6	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Bridar la langosta antes de cocinar para obtener un resultado uniforme.	Bandeja perforada de acero inoxidable 65 mm 329018	



## Al vapor

### Mejillones y almejas

**Procedimiento:** Distribuir bien en las bandejas sin sobrecargarlas.

**Ideal para:** Mejillones y almejas

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg	4	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Cocinar en una bandeja de acero inoxidable normal si se quiere conservar los líquidos de la cocción.	Bandeja perforada de acero inoxidable 65 mm 329018	



## Al vapor

### Pulpo

**Procedimiento:** Colocar el pulpo en las bandejas U-pan perforadas.

**Ideal para:** Pulpo mediano o grande

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1200 g	6	18	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Para obtener resultados increíbles, cocinar el pulpo en bolsas de vacío con especias o aromas.	Bandeja perforada de acero inoxidable 65 mm 329018	





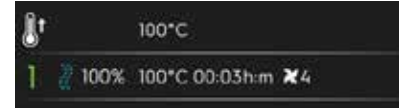
## Al vapor


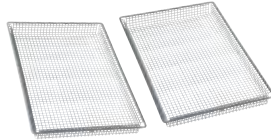
### Gambas

**Procedimiento:** Colocar las gambas en las bandejas U-pan perforadas.

**Ideal para:** Gambas peladas

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	2 kg	12	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
Cocinar las gambas enteras sin pelar durante 5 minutos. Cocinar las gambas sin cabeza y sin pelar durante 4 minutos.		Cestos de cocción 922239						



## Al vapor



### Dorada

**Procedimiento:** Colocar los solomillos en las bandejas U-pan perforadas.

**Ideal para:** Solomillos sin piel

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	7	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
/		Bandejas U-Pan perforadas con revestimiento antiadherente 20 mm 922651						



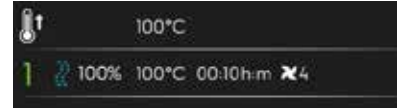
## Al vapor

### Calamar U10

**Procedimiento:** Colocar el calamar en las bandejas U-pan perforadas.

**Ideal para:** Calamar de tamaño/peso U10

**Cocinar desde:** Descongelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
80 g	2,4 kg	6	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Para que queden tiernos, cocinar los calamares U10 solo durante 4/5 minutos.	Bandeja perforada de acero inoxidable 65 mm 329018	



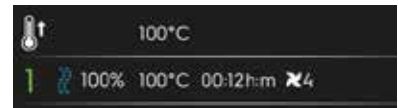
## Al vapor

### Calamar U5

**Procedimiento:** Colocar el calamar en las bandejas U-pan perforadas.

**Ideal para:** Calamar de tamaño/peso U5

**Cocinar desde:** Descongelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	12	6	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Para que queden tiernos, cocinar los calamares U5 solo durante 6/8 minutos.	Bandeja perforada de acero inoxidable 65 mm 329018	



## Al horno con piel

### Lubina

**Procedimiento:** Colocar la sonda como se indica en la imagen siguiente.

**Ideal para:** Pescado entero o monorración

**Cocinar desde:** Crudo

	240°C
1	30% 220°C 00:12h:m
2	70% 160°C  68°C

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 g	6	6	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
Rellenar la lubina con hierbas aromáticas, limón y ajo antes de cocinar. Descamar antes de cocinar si se va a servir con la piel.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: **68 °C**, pescado entero monorración.



## Al horno con piel

### Dorada

**Procedimiento:** Colocar la sonda como se indica en la imagen siguiente.

**Ideal para:** Pescado entero o monorración

**Cocinar desde:** Crudo

	240°C
1	30% 220°C 00:12h:m
2	70% 160°C  68°C

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 g	6	6	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
Rellenar la lubina con hierbas aromáticas, limón y ajo antes de cocinar. Descamar antes de cocinar si se va a servir con la piel.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: **68 °C**, pescado entero monorración.



## A la parrilla

### Pulpo

**Procedimiento:** Precalentar los accesorios antes de parrillar.

**Ideal para:** Pulpo entero o troceado precocinado

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,2 kg	2	6 - 8	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
<p>Usar el ahumador Volcano mientras se parrilla para obtener un sabor ahumado. Parrillar el pulpo directamente en los accesorios de la parrilla o bien en las brochetas con la rejilla para brochetas.</p>	<p>Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003</p> <p>Parrilla con revestimiento antiadherente 925004</p> <p>Parrilla de rejilla - 922713</p> <p>Ahumador Volcano - 922338</p> <p>Rejillas universales para brochetas 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p>	



## A la parrilla

### Gambas

**Procedimiento:** Precalentar los accesorios antes de parrillar.

**Ideal para:** Gambas y similares

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg	4	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
<p>Usar el ahumador Volcano mientras se parrilla para obtener un sabor ahumado. Parrillar las gambas directamente en los accesorios de la parrilla o bien en las brochetas con la rejilla para brochetas.</p>	<p>Parrilla de rejilla - 922713</p> <p>Ahumador Volcano - 922338</p> <p>Rejillas universales para brochetas 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p>	



## A la parrilla

### Salmón

**Procedimiento:** Precalentar los accesorios antes de parrillar.

**Ideal para:** Cortes gruesos de pescado entero

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
180 g	10	10	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
Usar la parrilla de rejilla para un marcado de parrilla perfecto.	Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003 Parrilla con revestimiento antiadherente 925004 Parrilla de rejilla 922713	



## A la parrilla

### Vieiras

**Procedimiento:** Precalentar los accesorios antes de parrillar.

**Ideal para:** Vieiras crudas enteras sin concha

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30 g	1,2 kg	8	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
Usar el ahumador Volcano mientras se parrilla para obtener un sabor ahumado. Parrillar las vieiras directamente en los accesorios de la parrilla o bien en las brochetas con la rejilla para brochetas.	Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003 Parrilla de rejilla - 922713 Ahumador Volcano - 922338 Rejillas universales para brochetas 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1	



## A la parrilla

### Calamar U10

**Procedimiento:** Precalentar los accesorios antes de parrillar.

**Ideal para:** Calamar crudo entero

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
80 g	2 kg	8	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios
<p>Usar el ahumador Volcano mientras se parrilla para obtener un sabor ahumado. Parrillar el calamar directamente en los accesorios de la parrilla o bien en las brochetas con la rejilla para brochetas.</p>	<p>Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003</p> <p>Parrilla con revestimiento antiadherente 925004</p> <p>Parrilla de rejilla - 922713</p> <p>Ahumador Volcano - 922338</p> <p>Rejillas universales para brochetas 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> 



## Fritura combi

### Solomillos empanados


**Procedimiento:** Distribuir bien en las bandejas U-Pan planas.

**Ideal para:** Cualquier solomillo de pescado empanado

**Cocinar desde:** Solo congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
75 g	12	6	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios
<p>Pulverizar con aceite ambos lados si los solomillos no están preritos.</p>	<p>Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1</p> 



## Fritura combi

### Anillas de calamar

**Procedimiento:** Distribuir bien en los cestos para freír.

**Ideal para:** Anillas de calamar empanadas o rebozadas

**Cocinar desde:** Solo congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg	4	6	12	10	20	20	40
<b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
Pulverizar con aceite ambos lados si los solomillos no están prefritos.		Cestos de cocción 922239						



## Fritura combi

### Palitos de pescado

**Procedimiento:** Distribuir bien en los cestos para freír.

**Ideal para:** Cualquier tipo de palitos de solomillo de pescado empanados

**Cocinar desde:** Solo congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30 g	1,5 kg	12	6	12	10	20	20	40
<b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
Pulverizar con aceite ambos lados si los solomillos no están prefritos.		Cestos de cocción 922239						



## Escalfado

### Salmón



**Procedimiento:** Preparar el líquido.


**Ideal para:** Solomillos de pescado enteros del mismo peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2 kg	2	14	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Enriquecer el líquido de cocción con los condimentos que se preferan.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1	

 Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: 55 °C.



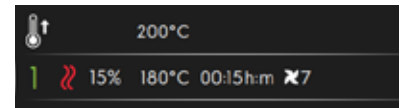
## Gratinado

### Bacalao



**Procedimiento:** Para un resultado perfecto, colocar los solomillos de pescado sazonados en las bandejas U-pan. A continuación, espolvorear con la mezcla de pan rallado.

**Ideal para:** Solomillos de pescado del mismo peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	8	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Dar un toque especial a la mezcla de pan rallado con hierbas frescas, especias, aceite y otros condimentos.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	





## Gratinado


### Fletán

**Procedimiento:** Para un resultado perfecto, colocar los solomillos de pescado sazonados en las bandejas U-pan. A continuación, espolvorear con la mezcla de pan rallado.



**Ideal para:** Solomillos de pescado del mismo peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado

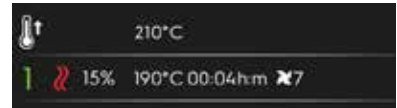
Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	8	3	6	5	10	10	20
 <b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
Dar un toque especial a la mezcla de pan rallado con hierbas frescas, especias, aceite y otros condimentos.		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



## Gratinado

### Mejillones

**Procedimiento:** Para un resultado perfecto, colocar los mejillones o las almejas en las bandejas U-pan. A continuación, espolvorear con la mezcla de pan rallado.



**Ideal para:** Mejillones/almejas del mismo peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	600 - 700 g	7	3	6	5	10	10	20
 <b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
Dar un toque especial a la mezcla de pan rallado con hierbas frescas, especias, aceite y otros condimentos.		Bandeja de acero inoxidable 20 mm 329003 GN 1/1						



## Gratinado

### Salmón



**Procedimiento:** Para un resultado perfecto, colocar los solomillos de pescado sazonados en las bandejas U-pan. A continuación, espolvorear con la mezcla de pan rallado.

**Ideal para:** Solomillos de pescado del mismo peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
180 g	10	10	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Dar un toque especial a la mezcla de pan rallado con hierbas frescas, especias, aceite y otros condimentos.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



## Gratinado

### Vieiras



**Procedimiento:** Para un resultado perfecto, colocar las vieiras sazonadas en las bandejas U-pan. A continuación, espolvorear con la mezcla de pan rallado.

**Ideal para:** Vieiras con concha y otros mariscos de concha del mismo peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	12	4	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Dar un toque especial a la mezcla de pan rallado con hierbas frescas, especias, aceite y otros condimentos.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



## Gratinado

### Lubina

**Procedimiento:** Para un resultado perfecto, colocar los solomillos de pescado sazonados en las bandejas U-pan. A continuación, espolvorear con la mezcla de pan rallado.

**Ideal para:** Solomillos de pescado del mismo peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	7	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
Dar un toque especial a la mezcla de pan rallado con hierbas frescas, especias, aceite y otros condimentos.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



## Guisado

### Bacalao

**Procedimiento:** Colocar el pescado sazonado en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Solomillo de pescado cocinado con una pequeña cantidad de líquido

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	8	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
Enriquecer el líquido de cocción con hierbas frescas, especias y otros condimentos.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



## Guisado



### Fletán

**Procedimiento:** Colocar el pescado sazonado en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Solomillo de pescado cocinado con una pequeña cantidad de líquido

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	8	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
Enriquecer el líquido de cocción con hierbas frescas, especias y otros condimentos.		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



## Guisado


### Salmón

**Procedimiento:** Colocar el pescado sazonado en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Solomillo de pescado cocinado con una pequeña cantidad de líquido

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
180 g	10	10	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
Enriquecer el líquido de cocción con hierbas frescas, especias y otros condimentos.		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



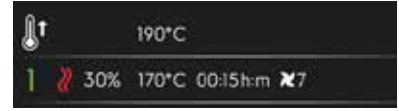
## Guisado



### Lubina

**Procedimiento:** Colocar el pescado sazonado en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Solomillo de pescado cocinado con una pequeña cantidad de líquido

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	7	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
Enriquecer el líquido de cocción con hierbas frescas, especias y otros condimentos.		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1  60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1						



## Guisado



### Dorada

**Procedimiento:** Colocar el pescado sazonado en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Solomillo de pescado cocinado con una pequeña cantidad de líquido

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	7	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
Enriquecer el líquido de cocción con hierbas frescas, especias y otros condimentos.		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						

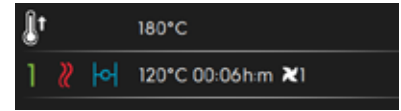


## Fritos


**Procedimiento:** Usar la freidora de huevos antiadherente.

**Ideal para:** Huevos fritos

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 g	8	4	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Untar la superficie con aceite, mantequilla o pulverizador antiadherente.	Rejilla para huevos con revestimiento antiadherente 925005	



## Hervidos

### Duros


**Procedimiento:** Usar bandejas perforadas para obtener mejores resultados.

**Ideal para:** Huevos

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 g	50	25	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
/	Cestos de cocción 922239  Bandeja perforada de acero inoxidable 65 mm 329018	



## Hervidos

### Pasados por agua

**Procedimiento:** Usar bandejas perforadas para obtener mejores resultados.

**Ideal para:** Huevos

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 g	50	25	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
/	Bandeja perforada de acero inoxidable 65 mm 329018  Cestos de cocción 922239	

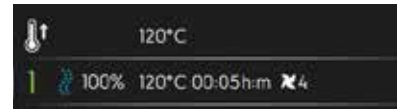


## Revueltos

**Procedimiento:** Usar bandejas perforadas para obtener mejores resultados.

**Ideal para:** Huevos

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	2 kg	8 - 10	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios	
/	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1	



## Escalfados


**Procedimiento:** Se deben cocer los huevos con la cáscara.

**Ideal para:** Huevos

**Cocinar desde:** Crudo

		85°C	
1	100%	85°C 00:02h:m	4
2	0%	45°C 00:00h:m	4
3	100%	65°C 00:39h:m	4

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 g	50	50	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios
/	<p>Bandeja perforada de acero inoxidable 65 mm 329018</p> 



## Suflé

**Procedimiento:** Distribuir bien los suflés en las bandejas U-pan dejando la misma distancia entre ellos.

**Ideal para:** Tipo suflé

**Cocinar desde:** Crudo

		230°C	
1		210°C 00:11h:m	1

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
70 g	1 kg	15	3	6	5	10	10	20

Consejos	Accesorios
/	<p>Cestos de cocción 922239</p> 





## Guisado


**Procedimiento:** Colocar en las bandejas, sazonar y cocinar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de verduras cortadas

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,25 kg por bandeja	1 ud.	6	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Mezclar albahaca fresca u otras hierbas frescas con las verduras una vez cocinadas.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



## Al vapor

### Brócoli

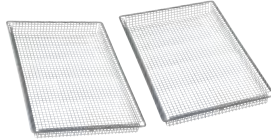
**Procedimiento:** Quitar los tallos antes de cocinar.

**Ideal para:** Brócoli

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2 kg	1 ud.	10	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Usar este ciclo de cocción como un ciclo de precocción para el brócoli al horno.	Cestos de cocción 922239	



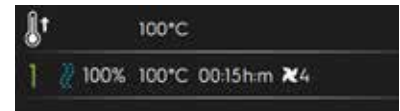
## Al vapor

### Zanahorias

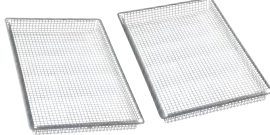
**Procedimiento:** Pelar y cortar las zanahorias antes de cocinar.

**Ideal para:** Zanahorias y chirivías

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2 kg	1 ud.	10	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
/	Cestos de cocción 922239	



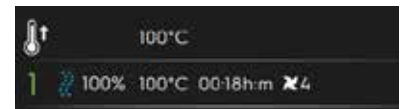
## Al vapor

### Coliflor

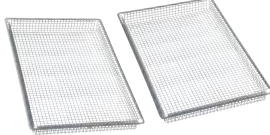
**Procedimiento:** Quitar los tallos antes de cocinar.

**Ideal para:** Coliflor o romanesco

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2 kg	1 ud.	10	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Usar este ciclo de cocción como un ciclo de precocción para la coliflor al horno.	Cestos de cocción 922239	



## Al vapor


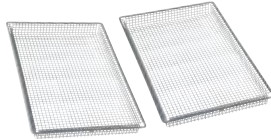
### Calabacines

**Procedimiento:** Cortar los calabacines en rodajas antes de cocinar.

**Ideal para:** Calabacines

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2 kg	1 ud.	10	6	12	10	20	20	40
 <b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
/		Cestos de cocción 922239						



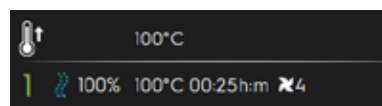
## Al vapor


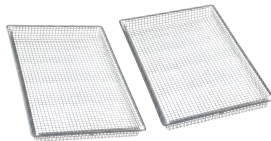
### Patatas

**Procedimiento:** Pelar y cortar en rodajas o en dados antes de cocinar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de patatas

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2,5 kg	1 ud.	12	6	12	10	20	20	40
 <b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
Este ciclo de cocción puede usarse como un ciclo de precocción para las patatas asadas o al horno.		Cestos de cocción 922239						



## A la parrilla

**Procedimiento:** Cortar y sazonar antes de parrillar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de verduras a la parrilla

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1 kg	1 ud.	6	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Usar el accesorio correspondiente a las marcas de parrilla deseadas.	Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003 Parrilla con revestimiento antiadherente 925004 Parrilla de rejilla 922713	



## Gratinado

### Bechamel

**Procedimiento:** Verter la bechamel sobre las verduras precocinadas.

**Ideal para:** Cualquier tipo de verduras gratinadas

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3 kg	1 ud.	12	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Para obtener un color perfecto, espolvorear con queso y mantequilla antes de cocinar.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



## Gratinado


### Pan rallado

**Procedimiento:** Espolvorear con la mezcla de pan rallado antes de cocinar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de verduras gratinadas con pan rallado

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2,5 kg	1 ud.	12	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
Enriquecer el pan rallado con queso rallado, hierbas frescas, mantequilla o aceite para un resultado perfecto.		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



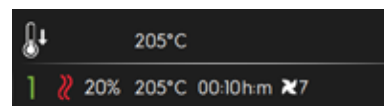
## Fritura combi



### Verduras rebozadas

**Procedimiento:** Distribuir bien en las bandejas antes de cocinar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de verduras rebozadas prefritas congeladas

**Cocinar desde:** Congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,5 kg	1 ud.	12	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
/		Cestos de cocción 922239  Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



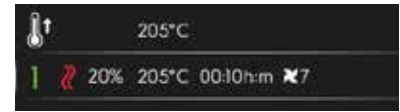
## Fritura combi

### Patatas fritas

**Procedimiento:** Distribuir bien en las bandejas antes de cocinar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de patatas prefritas congeladas

**Cocinar desde:** Congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
0,8 - 1,2 kg	1 ud.	8	6	12	10	20	20	40
<b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
/		Cestos de cocción 922239  Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



## Fritura combi

### Aros de cebolla

**Procedimiento:** Distribuir bien en las bandejas antes de cocinar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de aros de cebolla prefritos congelados

**Cocinar desde:** Congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
0,8 - 1,2 kg	1 ud.	8	6	12	10	20	20	40
<b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
/		Cestos de cocción 922239  Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



## Fritura combi

### Croquetas de patata

**Procedimiento:** Distribuir bien en las bandejas antes de cocinar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de croquetas prefritas congeladas

**Cocinar desde:** Congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
0,8 - 1,2 kg	1 ud.	8	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
/	Cestos de cocción 922239  Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



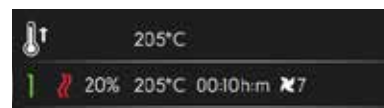
## Fritura combi

### Gajos

**Procedimiento:** Distribuir bien en las bandejas antes de cocinar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de gajos prefritos congelados

**Cocinar desde:** Congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
0,8 - 1,2 kg	1 ud.	8	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
/	Cestos de cocción 922239  Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	

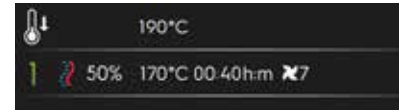


## Patatas con piel

**Procedimiento:** Limpiar y cepillar las patatas enteras sin pelar, colocar después en la rejilla para asar patatas.

**Ideal para:** Cualquier tipo de patatas con piel

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 - 450 g	28	28	3	6	5	10	10	20
Consejos		Accesorios						
No sazonar antes de cocinar.		Rejilla para asar patatas 925008						



## Deshidratación

### Apionabo

**Procedimiento:** Limpiar, pelar y cortar en tiras finas antes de deshidratar.

**Ideal para:** Apionabo, zanahorias y otros tubérculos

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	12 - 24	2 - 8	6	12	10	20	20	40
Consejos		Accesorios						
Escaldar en agua hirviendo antes de deshidratar para obtener un resultado crujiente perfecto.		Bandeja para deshidratación 922652						





## Deshidratación

### Tomates cherry


**Procedimiento:** Lavar y cortar en mitades, sazonar y deshidratar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de tomates pequeños

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	0,5 - 0,7 kg	/	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Sazonar con sal, azúcar, tomillo fresco, orégano seco y aceite de oliva para obtener un sabor perfecto.	Bandeja para deshidratación 922652	



## Asado

### Patatas


**Procedimiento:** Distribuir bien en las bandejas sin sobrecargarlas.

**Ideal para:** Cualquier tipo de patatas

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2,5 kg	/	10	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Usar mantequilla infusada con hierbas frescas para un sabor perfecto.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



# Arroz

## Hervido



**Procedimiento:** Mezclar el arroz, los líquidos y los condimentos. Distribuir en las bandejas U-Pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de arroz blanco

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg arroz + 1,95 kg agua	15	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Ajustar el tiempo de cocción según las instrucciones del envase. No es necesario tapan la bandeja durante la cocción. Se puede empezar a cocinar con agua fría o templada.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1	



# Arroz

## Pilaf



**Procedimiento:** Mezclar el arroz, los líquidos y los condimentos. Distribuir en las bandejas U-Pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de arroz pilaf

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg arroz + 2,25 kg agua	16	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
/	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1	



## Arroz

### Sushi

**Procedimiento:** Lavar el arroz varias veces. Colocar en las bandejas U-pan con los líquidos y condimentos.

**Ideal para:** Cualquier tipo de arroz para sushi

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg arroz + 1,8 kg agua	/	6	12	10	20	20	40
<b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
/		Bandeja de acero inoxidable 40 mm 329004 GN 1/1						



## Pasta

### Seca

**Procedimiento:** Mezclar la pasta, los líquidos y los condimentos. Colocar en las bandejas U-pan. Colar la pasta tras cocinarla.

**Ideal para:** Cualquier tipo de pasta seca

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg pasta + 3 kg agua	12	6	12	10	20	20	40
<b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
Usar 5/10 gramos de sal en 1 litro de agua.		Bandeja de acero inoxidable 65 mm 329008 GN 1/1						



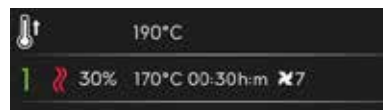
## Platos de pasta

### Canelones

**Procedimiento:** Usar las bandejas U-pan para un resultado de cocción perfectamente uniforme.

**Ideal para:** Canelones/tortitas rellenas o pasta rellena similar del mismo peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
250 g	4 kg	15	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
/		Bandeja de acero inoxidable 55mm 329005 GN 1/1						

 Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: 70 °C.



## Platos de pasta



### Lasaña

**Procedimiento:** Usar las bandejas U-pan para un resultado de cocción perfectamente uniforme.

**Ideal para:** Platos de pasta similares

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	6 kg	24	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
Usar 5/10 gramos de sal en 1 litro de agua.		Bandeja de acero inoxidable 65 mm 329008 GN 1/1						

 Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: 70 °C.



## Pasteurización para pasta fresca


### Cappelletti

**Procedimiento:** Colocar la sonda alimentaria en una pieza de pasta antes de cocinar. Usar papel encerado para extraer fácilmente tras cocinar.

**Ideal para:** Pasta rellena de similar peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg	/	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
/		Bandejas U-Pan perforadas con revestimiento antiadherente 20 mm 922651						



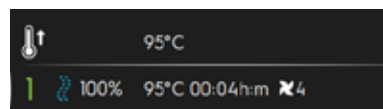
## Pasteurización para pasta fresca

### Espaguetis a la guitarra

**Procedimiento:** Usar papel encerado para extraer fácilmente tras cocinar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de pasta del mismo peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg	/	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
/		Bandejas U-Pan perforadas con revestimiento antiadherente 20 mm 922651						



## Pasteurización para pasta fresca



### Tallarines

**Procedimiento:** Usar papel encerado para extraer fácilmente tras cocinar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de pasta del mismo peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg	/	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
/		Bandejas U-Pan perforadas con revestimiento antiadherente 20 mm 922651						



## Pasteurización para pasta fresca



### Fideos

**Procedimiento:** Usar papel encerado para extraer fácilmente tras cocinar.

**Ideal para:** Cualquier tipo de pasta del mismo peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg	/	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
/		Bandejas U-Pan perforadas con revestimiento antiadherente 20 mm 922651						



# Pasteurización para pasta fresca

## Tortelli

**Procedimiento:** Colocar la sonda alimentaria en una pieza de pasta antes de cocinar. Usar papel encerado para extraer fácilmente tras cocinar.



**Ideal para:** Pasta rellena de similar peso/tamaño

**Cocinar desde:** Crudo

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg	/	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
/		Bandejas U-Pan perforadas con revestimiento antiadherente 20 mm 922651						



## Fermentación

### Baguette



**Procedimiento:** Fermentar directamente en las bandejas de hornear.

**Ideal para:** Cualquier tipo de baguette del mismo peso o tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 g	4	8 - 10	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
/	Bandeja de baguettes con revestimiento antiadherente 925007	



## Masa leudada

### Baguette



**Procedimiento:** Leudar y hornear la baguette en la misma bandeja antiadherente para baguettes.

**Ideal para:** Cualquier tipo de baguette del mismo peso o tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 g	1,2 kg	4	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Usar la bandeja antiadherente para baguettes para una forma y un resultado perfectos.	Bandeja de baguettes con revestimiento antiadherente 925007	





## Masa leudada

### Pan de hamburguesa



**Procedimiento:** Distribuir el pan leudado uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de pan pequeño del mismo peso o tamaño

**Cocinar desde:** Crudo

	180°C
1 	160°C 00:10h:m 
2 	50% 140°C 00:04h:m 
3 	30% 140°C 00:03h:m 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
70 g	6	6	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Una vez formada cada pieza, sumergir rápidamente en agua fría y luego en sésamo blanco o negro u otras semillas.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	








## Masa leudada

### Pan de mantequilla 30 g



**Procedimiento:** Distribuir el pan leudado uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier pan pequeño del mismo peso o tamaño

**Cocinar desde:** Crudo

	185°C
1 	165°C 00:11h:m 
2 	15% 165°C 00:02h:m 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30 g	540 g	18	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Antes de hornear, colocar las hogazas leudadas en las bandejas U-pan, con uno de los lados de corte hacia abajo.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	










## Masa leudada

### Chapata



**Procedimiento:** Distribuir las hogazas de chapata uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Pan de chapata de cualquier peso y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo

	240°C
1  	220°C 00:03h-m  
2  40%	170°C 00:15h-m 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	3 - 5	3 - 5	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Antes de hornear, colocar las hogazas leudadas en las bandejas U-pan, con uno de los lados de corte hacia abajo.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



## Masa leudada

### Focaccia



**Procedimiento:** Leudar y hornear la focaccia en la misma bandeja U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de focaccia o pan plano similar

**Cocinar desde:** Crudo

	220°C
1  	200°C 00:03h-m  
2 	150°C 00:00h-m 
3  40%	170°C 00:18h-m 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,3 kg	8	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Cubrir con salmuera (aceite, agua, sal) para obtener un resultado crujiente y brillante.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



## Masa leudada

### Hogaza de pan



**Procedimiento:** Introducir la sonda alimentaria en posición vertical en la hogaza antes de hornear.


**Ideal para:** Cualquier tipo de pan de sándwich

**Cocinar desde:** Crudo

		180°C	
1		160°C 00:35h:m	✖5
2		150°C	96°C ✖3

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
750 g - 1 kg	2,1 kg	3	2	4	3	6	6	12

 Consejos	Accesorios	
Usar moldes de hogaza antiadherentes para una forma y un resultado perfectos.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	

 Para otras recetas, basta con ajustar la temperatura interna: 90 °C.



## Masa leudada

### Pan rústico 1 kg



**Procedimiento:** Dar la vuelta al pan leudado unos segundos antes de hornear.

**Ideal para:** Cualquier tipo de pan rústico del mismo peso o tamaño

**Cocinar desde:** Crudo

		38°C	
1		100% 38°C 01:25h:m	✖1
2		220°C 00:02h:m	✖7
3		170°C 00:09h:m	✖7
4		15% 170°C 00:39h:m	✖7

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1 kg	1	1	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Para mejorar la textura del pan: Precalentar unas planchas para freír antiadherentes (con el lado liso hacia arriba) durante el precalentamiento para el ciclo de horneado. Tras el precalentamiento, colocar las bandejas U-pan con el pan sobre las planchas para freír antiadherentes precalentadas.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1  Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003	



## Precocido

### Baguette



**Procedimiento:** Colocar el pan precocido en bandejas antiadherentes para baguettes o en bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de baguette precocida del mismo peso o tamaño

**Cocinar desde:** Solo congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 - 350 g	4	8	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
1 porción corresponde a ¼ de una baguette.	Bandeja de baguettes con revestimiento antiadherente 925007  Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



## Fermentación y horneado

### Baguette

**Procedimiento:** Colocar la baguette en la bandeja antiadherente para baguettes y ejecutar el ciclo totalmente automático.

**Ideal para:** Cualquier tipo de baguette de similar peso o tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
360 g	4	16	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Realizar los cortes superiores característicos antes de comenzar el ciclo de horneado.  1 porción corresponde a ¼ de una baguette.  Se recomienda media carga porque una baguette no tiene el tamaño típico para fermentar y hornear y puede crecer mucho.	Bandeja de baguettes con revestimiento antiadherente 925007	



## Fermentación y horneado

### Focaccia

**Procedimiento:** Leudar y hornear la focaccia en la misma bandeja U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de focaccia o pan plano similar

**Cocinar desde:** Crudo o congelado

	38°C
1	100% 38°C 01:24h:m ❌ 1 ⚙
2	220°C 00:02h:m ❌ 7 ⚙
3	170°C 00:09h:m ❌ 7 ⚙
4	15% 170°C 00:15h:m ❌ 7 ⚙

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,3 kg	1	8	6	12	10	20	20	40
 <b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
Cubrir con salmuera (aceite, agua, sal) para obtener un resultado crujiente y brillante.		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



## Fermentación y horneado

### Hogaza de pan

**Procedimiento:** Introducir la sonda alimentaria en posición vertical en la hogaza antes de hornear.

**Ideal para:** Cualquier tipo de pan de sándwich

**Cocinar desde:** Crudo

	38°C
1	100% 38°C 01:00h:m ❌ 1 ⚙
2	220°C 00:02h:m ❌ 7 ⚙
3	170°C 00:09h:m ❌ 7 ⚙
4	15% 170°C 00:15h:m ❌ 7 ⚙

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
700 g	3	3	2	4	3	6	6	12
 <b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
Usar moldes de hogaza antiadherentes para una forma y un resultado perfectos.		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



# Fermentación y horneado

## Pan rústico



**Procedimiento:** Colocar los panes leudados en bandejas U-pan antiadherentes y ejecutar el ciclo totalmente automático.

**Ideal para:** Cualquier tipo de pan rústico

**Cocinar desde:** Crudo o congelado

		38°C	
1		100%	38°C 01:25h:m 
2		220°C	00:02h:m 
3		170°C	00:09h:m 
4		15%	170°C 00:39h:m 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
750 g	2	16	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
<p>Para mejorar la textura del pan: Precalentar unas planchas para freír antiadherentes (con el lado liso hacia arriba) durante el precalentamiento para el ciclo de horneado. Tras el precalentamiento, colocar las bandejas U-pan con el pan sobre las planchas para freír antiadherentes precalentadas.</p>	<p>Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1</p>	



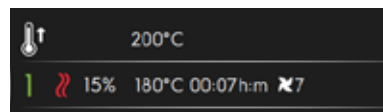
## Pizza

### Base gruesa

**Procedimiento:** Extender la masa leudada uniformemente sobre bandejas U-pan antiadherentes antes de hornear.

**Ideal para:** Pizza recién horneada o bases de pizza prehorneadas y congeladas

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,1 kg	6	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
<p>Prehornear la base durante 12 minutos, después abrir el horno, dar la vuelta a la base, añadir tomate y/u otros ingredientes y completar el ciclo de horneado.</p> <p>Para ingredientes de pizza delicados: añadirlos casi al final o justo después del ciclo de horneado.</p>	<p>Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1</p> <p>Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1</p>	



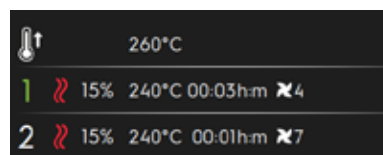
## Pizza

### Base fina


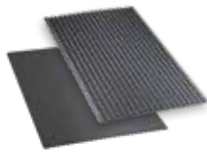
**Procedimiento:** Precalear la plancha para freír. Hornear la pizza directamente sobre el lado liso.

**Ideal para:** Pizza recién horneada o bases de pizza prehorneadas y congeladas

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	250 g	1	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
<p>Para ingredientes de pizza delicados: añadirlos casi al final o justo después del ciclo de horneado.</p>	<p>Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003</p>	



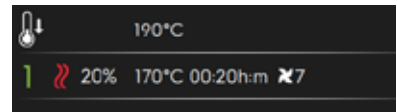
## Rollitos de salchicha

### Cóctel



**Procedimiento:** Distribuir uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de rollitos de cóctel

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	600 g	/	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Ajustar el tiempo de cocción según las indicaciones del envase. Pintar con yema de huevo o nata para obtener un resultado brillante.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



## Rollitos de salchicha

### Jumbo



**Procedimiento:** Distribuir uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de rollitos de cóctel

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
90 g	10	10	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Ajustar el tiempo de cocción según las indicaciones del envase. Pintar con yema de huevo o nata para obtener un resultado brillante.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	





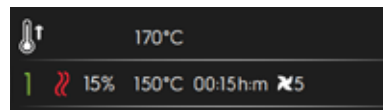
## Cruasanes

### Pequeños

**Procedimiento:** Colocar los cruasanes en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de mini cruasanes o bollería de pequeño tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
25 - 40 g	450 - 600 g	15	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
Colocar los cruasanes en filas separadas.		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



## Cruasanes

### Normales

**Procedimiento:** Colocar los cruasanes en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de mini cruasanes o bollería de pequeño tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 - 70 g	700 g	9	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
Colocar los cruasanes en filas iguales.		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						

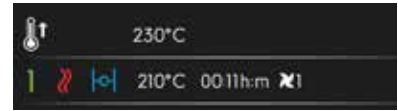


## Suflé

**Procedimiento:** Distribuir bien los suflés en las bandejas U-pan dejando la misma distancia entre ellos.

**Ideal para:** Tipo suflé

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
70 g	1 kg	15	3	6	5	10	10	20
<b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
/		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						

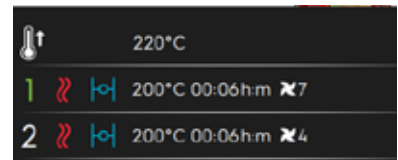


## Bollos

**Procedimiento:** Distribuir uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de bollos

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
100 g	1,5 kg	15	3	6	5	10	10	20
<b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
/		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						




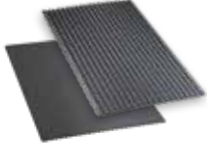
## Galletas

**Procedimiento:** Distribuir las galletas uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de galletas de estilo americano

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
40 g	8	8	6	12	10	20	20	40
 <b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
Asegurarse de que todas las galletas pesen lo mismo.		Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003						



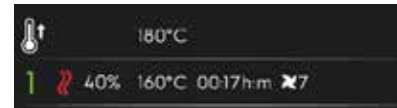
## Bollería danesa

### Pequeña

**Procedimiento:** Distribuir las piezas uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de bollería danesa de pequeño tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 g	15	15	6	12	10	20	20	40
 <b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
/		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



## Bollería danesa



### Normal

**Procedimiento:** Distribuir las piezas uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de bollería danesa de pequeño tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
110 g	6	6	6	12	10	20	20	40
 <b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
/		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



## Choux


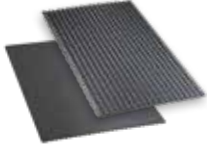
### Bollos

**Procedimiento:** Distribuir los bollos uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Bollos de cualquier tipo y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	16	/	6	12	10	20	20	40
 <b>Consejos</b>		<b>Accesorios</b>						
Asegurarse de que todos los bollos pesen lo mismo.		Plancha de doble cara (acanalada y lisa) 925003						



## Choux

### Éclairs

**Procedimiento:** Distribuir los éclairs uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Éclairs de cualquier tipo y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado

	230°C
1	210°C 00:05h:m x3
2	170°C 00:15h:m x3
3	10% 170°C 00:05h:m x3

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	12	/	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
/		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



## Choux

### Profiteroles

**Procedimiento:** Distribuir los profiteroles uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Profiteroles de cualquier tipo y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo o congelado

	230°C
1	210°C 00:05h:m x3
2	170°C 00:15h:m x3
3	10% 170°C 00:05h:m x3

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	24	/	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
/		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



## Pastel

### Tarta de manzana

**Procedimiento:** Usar moldes de pastel antiadherentes y colocarlos sobre las rejillas.

**Ideal para:** Tarta de manzana o cualquier otro pastel de fruta del mismo peso y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo

	170°C
1 	30% 150°C 00:50h:m 
2 	30% 130°C 00:25h:m 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,5 kg	2	16	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Moldes de aluminio desechables (diámetro 22 cm).	Rejillas (par) 922017 GN 1/1	








## Pastel

### Tarta Bakewell multirración


**Procedimiento:** Usar moldes de tarta antiadherentes y colocarlos sobre las rejillas.

**Ideal para:** Entero o monorración

**Cocinar desde:** Crudo

	170°C
1 	150°C 00:30h:m 
2 	30% 150°C 00:15h:m 

Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
800 g - 1 kg	2	16	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Moldes de aluminio desechables (diámetro 22 cm).	Rejillas (par) 922017 GN 1/1	



## Pastel


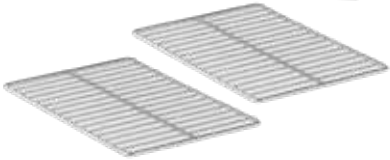
### Tarta Bakewell monorración

**Procedimiento:** Usar moldes de tarta antiadherentes y colocarlos sobre las rejillas.

**Ideal para:** Cualquier tipo de tarta monorración de similar peso y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
100 g	1,5 kg	15	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
Moldes de aluminio desechables (diámetro 22 cm).		Rejillas (par) 922017 GN 1/1						



## Pastel



### Tarta de crema pastelera

**Procedimiento:** Usar moldes de tarta antiadherentes y colocarlos sobre las rejillas.

**Ideal para:** Cualquier tipo de tarta de crema pastelera de similar peso y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
800 g - 1 kg	2	16	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
Moldes de aluminio desechables (diámetro 22 cm).		Rejillas (par) 922017 GN 1/1						



## Pastel

### Tarta de limón

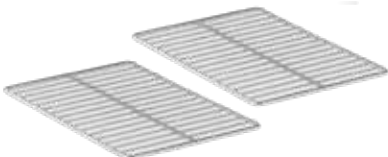
**Procedimiento:** Usar moldes de pastel antiadherentes y colocarlos sobre las rejillas.

**Ideal para:** Cualquier tipo de tarta de limón de similar peso y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
800 g - 1 kg	2	16	3	6	5	10	10	20

 Consejos	Accesorios	
Moldes de aluminio desechables (diámetro 22 cm).	Rejillas (par) 922017 GN 1/1	



## Pasta brisa

### Tartas multirración


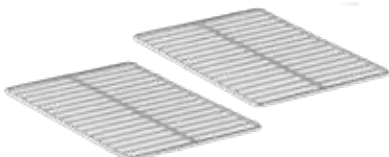
**Procedimiento:** Usar moldes de tarta antiadherentes y colocarlos sobre las rejillas.

**Ideal para:** Cualquier tipo de tarta del mismo peso y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,65 kg	2	16	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Moldes de aluminio desechables (diámetro 22 cm).	Rejillas (par) 922017 GN 1/1	





## Pasta brisa


### Tartas monorración

**Procedimiento:** Distribuir las tartas monorración uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Tartas monorración, incluso rellenas, del mismo peso y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	20 - 30	/	3	6	5	10	10	20
 Consejos		Accesorios						
<p>Ajustar el tiempo de cocción según el tamaño, peso y grosor de las tartas.</p> <p>Moldes de aluminio desechables (diámetro 5 cm).</p>		<p>Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1</p>						

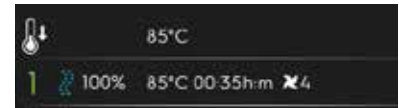



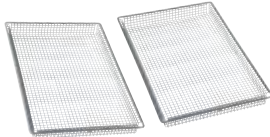
## Crème brûlée

**Procedimiento:** Colocar la crème brûlée monorración en los cestos para freír o en las bandejas perforadas.

**Ideal para:** Cualquier tipo de crème brûlée, flan o pudín

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
100 g	8	8	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
<p>Si se utilizan varias bandejas, colocar entre ellas bandejas planas para evitar el goteo por condensación.</p>		<p>Cestos de cocción 922239</p>						



## Tarta de queso

### Monorración



**Procedimiento:** Distribuir las tartas de queso monorración uniformemente en las bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de tarta de queso de estilo americano de similar peso y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
120 g	18	18	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Ajustar el tiempo de cocción según el tamaño, peso y grosor de las tartas.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925000	
Moldes de aluminio desechables (diámetro 5 cm).	Cestos de cocción 922239	



## Tarta de queso

### Multirración



**Procedimiento:** Usar moldes de pastel antiadherentes y colocarlos sobre las rejillas.

**Ideal para:** Cualquier tipo de tarta de queso multirración de similar peso y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,2 kg	2	16	6	12	10	20	20	40

 Consejos	Accesorios	
Ajustar el tiempo de cocción según el tamaño, peso y grosor de las tartas.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925000	
Moldes de aluminio desechables (diámetro 22 cm).	Cestos de cocción 922239	



## Brownies

**Procedimiento:** Extender uniformemente en bandejas U-pan.

**Ideal para:** Cualquier tipo de brownie de similar peso y tamaño

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	3,4 kg	24	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
/		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



## Fondant de chocolate

**Procedimiento:** Comenzar siempre este ciclo con monorraciones congeladas de fondant de chocolate.

**Ideal para:** Cualquier tipo de fondant de chocolate congelado de similar peso y tamaño

**Cocinar desde:** Solo congelado



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
80 g	1,5 kg	18	6	12	10	20	20	40
 Consejos		Accesorios						
Untar los moldes monorración con pulverizador antiadherente para facilitar el desmoldado. Dar la vuelta y servir caliente.		Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



## Deshidratación

### Fruta confitada


**Procedimiento:** Sacar la fruta del almíbar y distribuir uniformemente sobre las bandejas especiales para deshidratación.

**Ideal para:** Cualquier fruta troceada en almíbar

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	/	/	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Usar papel encerado para facilitar el desprendimiento de las bandejas.	Bandejas U-Pan perforadas con revestimiento antiadherente  922651 20 mm 922652 plana	



## Deshidratación

### Merengues


**Procedimiento:** Colocar los merengues en bandejas U-pan cubiertas con papel encerado.

**Ideal para:** Cualquier tipo de merengue

**Cocinar desde:** Crudo



Peso unitario	Cantidad (uds. por bandeja)	Raciones/bandeja	Bandejas por horno					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	/	/	6	12	10	20	20	40

Consejos	Accesorios	
Usar papel encerado para facilitar el desprendimiento de las bandejas. Ajustar el tiempo de cocción según el peso y tamaño de los merengues.	Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



## Leyenda

	38°C
1	100% 38°C 01:25h:m
2	220°C 00:02h:m
3	170°C 00:09h:m
4	15% 170°C 00:39h:m

### Ejemplo de programa

**Fase 1 del programa** - modo vapor 100 % - 38 °C 01:25 h:m - velocidad del ventilador 1 - inyección de agua

**Fase 2 del programa** - modo convección - válvula cerrada - 220 °C 00:02 h:m - velocidad del ventilador 7 - inyección de agua

**Fase 3 del programa** - modo convección - válvula cerrada - 170 °C 00:09 h:m - velocidad del ventilador 7

**Fase 4 del programa** - modo convección - nivel de humedad 15 % - 170 °C 00:39 h:m - velocidad del ventilador 7



**Calentamiento**



**Enfriamiento**



**Modo combi**  
(vapor y convección mezclados)



**Modo convección**



**Modo vapor**



**Ventilador**  
El número indica la velocidad, que puede ser de 1 a 7



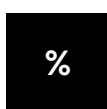
**Válvula abierta**



**Válvula cerrada**



**Inyección de agua**



**Nivel de humedad**  
de 0 a 100



**Mantenimiento**



**Cocción a temperatura delta**



**Sonda**



**Proceso SkyDuo**



La excelencia define todo cuanto hacemos. Anticipándonos a las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. Ser OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



[www.electroluxprofessional.com/es/](http://www.electroluxprofessional.com/es/)

## Excelencia

### pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

