



Agradecemos la confianza depositada en nuestra marca al adquirir un producto de estas características.

Estamos convencidos de que quedará totalmente satisfecho con su compra.

Consulte este manual para la instalación, utilización y mantenimiento de la unidad, le será de gran ayuda conocer estos detalles, para aprovechar al máximo todas sus prestaciones.

GARANTÍA

La garantía de la unidad ampara todo defecto de fabricación por el término de 6 (seis) meses. No incluye fallas causadas por accidentes, uso o instalación incorrecta (agua, gas o electricidad), problemas eléctricos originados por caídas o sobretensión, u obstrucciones en el circuito de gas ocasionadas por suciedad en la red. Durante dicho período nuestro servicio técnico repondrá las partes defectuosas en reparaciones amparadas, en forma totalmente gratuita. Una vez superado el tiempo de garantía, la visita del técnico tendrá un costo en concepto de traslado, diagnóstico y elaboración del presupuesto por el total de la reparación, que le será entregado en el momento.

1.1 INSTALACIÓN

- Verificar que la tensión de la red corresponda a la que se indica en las características técnicas
 - La unidad esta equipada con un detector de llama electrónico por lo que la instalación deberá contar indefectiblemente con una adecuada conexión a tierra. Por el mismo motivo se deberá hacer coincidir la polaridad del tomacorrientes con la indicada en la ficha del horno, caso contrario no se lograra encender el quemador.
 - Es conveniente instalar una llave termomagnética para la alimentación del horno.
 - El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de estos requisitos.
 - Para la habilitación de la conexión necesitara la "Memoria Descriptiva" incluida junto a éste manual.
- La chimenea de ventilación se deberá conectar a los 4 vientos mediante conducto acorde a las directivas locales vigentes.

1.2 ENTRADA DE AGUA

- Realizar la conexión a la red de agua de acuerdo a lo indicado en la memoria descriptiva.
- Si el agua de alimentación, tiene una dureza superior a 80 P.P.M. se deberá colocar un descalcificador.
- La presión de entrada de agua debe estar comprendida entre 0,5 y 4 Kg/cm². Para valores superiores, es necesario instalar un regulador de presión.
- Es conveniente instalar un filtro en la entrada de agua del equipo, para evitar el ingreso de impurezas al sistema
- Se recomienda la instalación de una llave de corte de agua, anterior a la toma del equipo.
- Siempre que el horno sea conectado a una red de agua corriente, es necesario instalar un filtro para la eliminación del cloro, el cual es sumamente corrosivo al ser expuesto a temperaturas elevadas.

El agua tiene que tener las siguientes propiedades:

- PH: 6,5 – 7,5
- Cloruros < 150mg/litro
- Concentración de cloro 0,2-0,5mg/litro
- Impurezas de diámetro menor a 0,08mm
- Dureza de 5-10 °HF

Filtros aconsejados:

A) Filtro fino: En caso de que el agua contenga impurezas como arena, partículas de hierro o sustancias que floten en la misma, aconsejamos utilizar un filtro fino a la entrada.

B) Filtro de carbón activado: En caso de que el agua contenga una concentración elevada de cloro por encima de 0,2mg/l (ppm) (esta información puede obtenerse mediante un análisis del agua) deberá colocarse un filtro de carbón activado.

C) Filtro descalcificador: En el caso de que la dureza del agua sea mayor a 10 °HF se recomienda instalar un filtro intercambiador de iones (intercambiando sodio por calcio).

1.3 ENTRADA DE GAS

-Realizar la conexión a la red de gas de acuerdo a lo indicado en la memoria descriptiva.

-Verificar que el tipo de gas corresponda con el que se indica en el frente del horno.

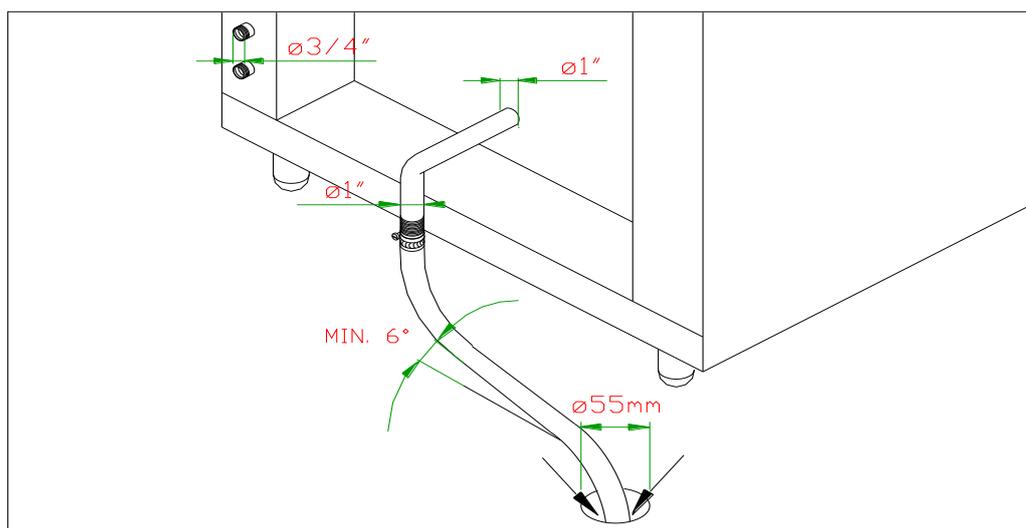
-La conexión a la red de gas deberá hacerse con un caño de ½" gas (BSP) como mínimo a través de un GASISTA MATRICULADO.

-Se recomienda la instalación de una llave de corte de gas en cada equipo.

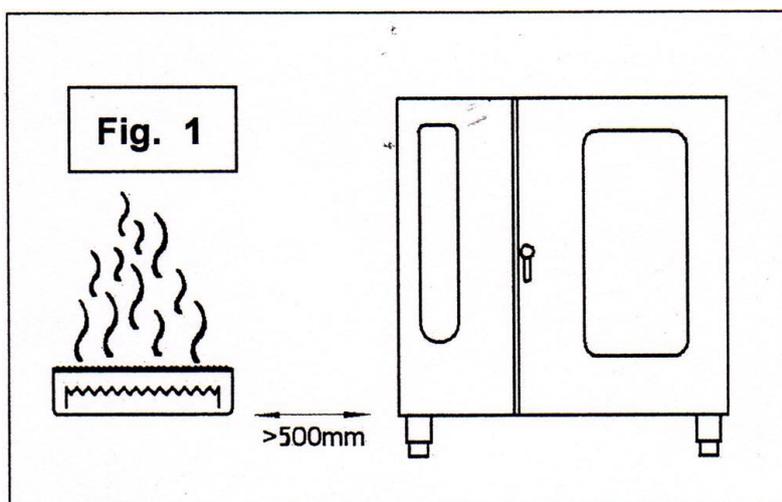
1.4 CONEXIÓN A DESAGÜE

-Realizar la conexión de desagüe general del aparato en el punto indicado en la ficha técnica.

* El conducto de conexión que va desde el desagüe del horno al desagüe general del local, debe ser resistente al vapor (100°C), y deberá ser instalado como lo indica la siguiente figura:

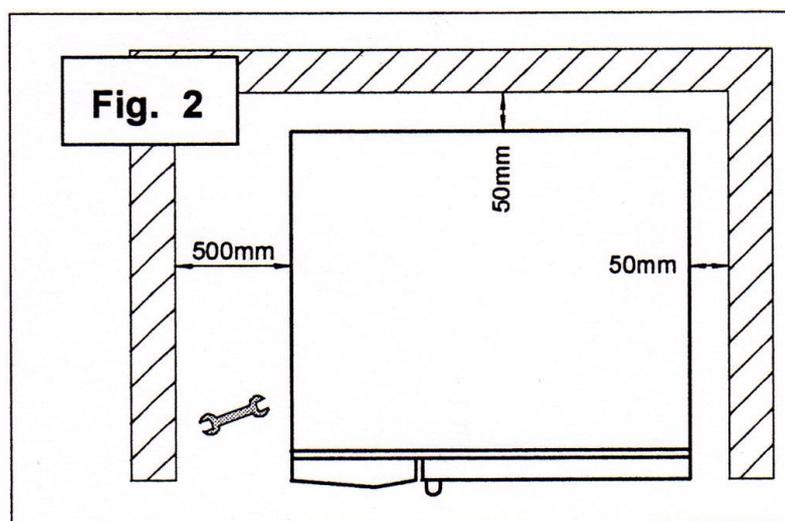


1.3 DISTANCIA MINIMA



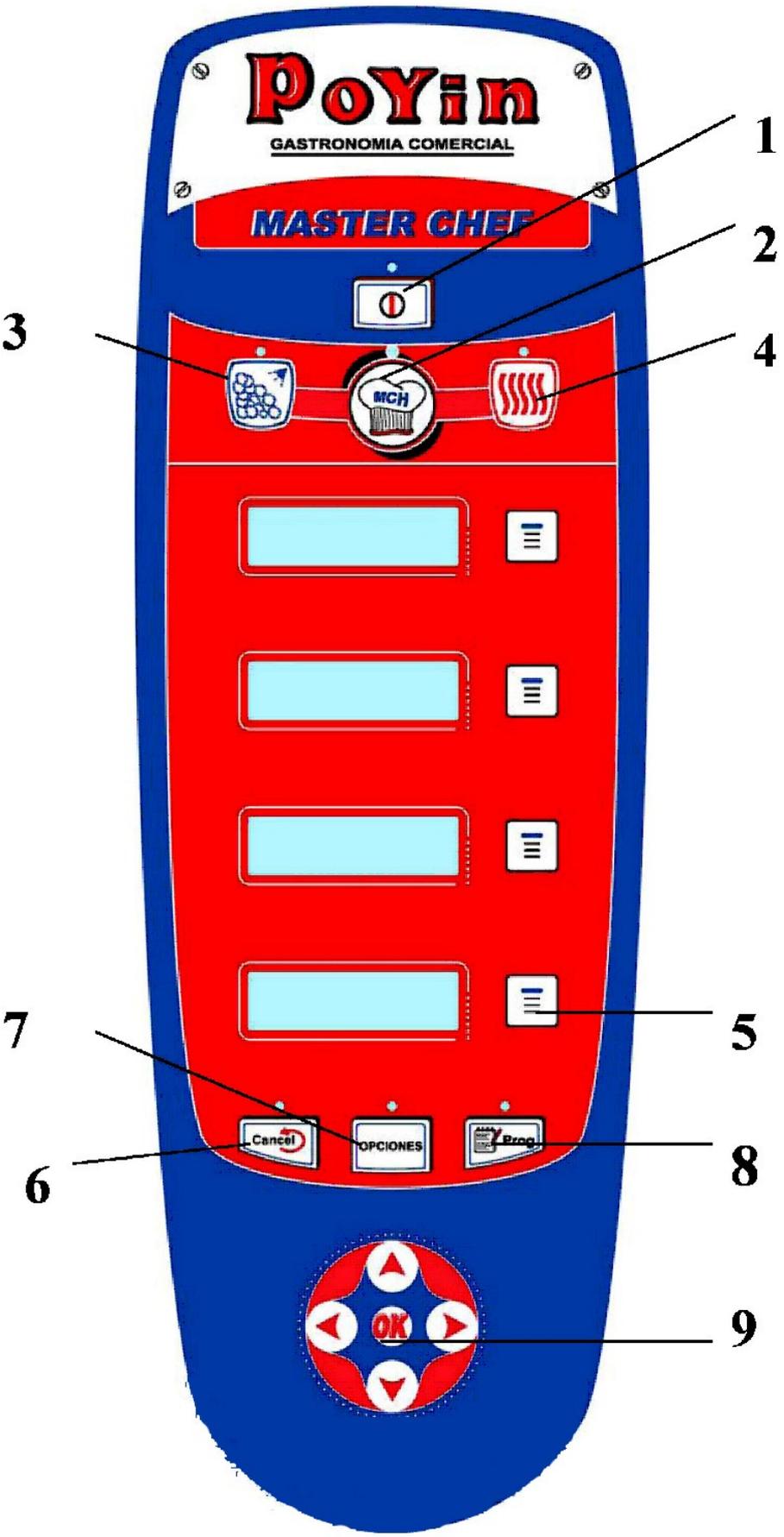
La distancia mínima que debe haber desde el lado izquierdo del horno hasta una fuente de calor, es ideal que no sea menor a 50cm. (Fig. 1)

ATENCIÓN: Una temperatura ambiente excesiva por el lado izquierdo del aparato puede hacer que la desconexión de seguridad del aparato se active.



En caso de que el horno sea colocado entre paredes, aconsejamos mantener una distancia de 50cm en el lado izquierdo del aparato para poder llevar a cabo trabajos de reparación y mantenimiento. (Fig. 2)

TABLERO



2.1 RECOMENDACIONES

- Una vez instalado el horno y antes de la primera cocción, se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa y a continuación ponerlo en marcha en vacío durante ½ hora a 200°C en calor seco (4 fig. 2) para eliminar todo tipo de olores.
- Antes de poner en marcha el equipo, compruebe que el filtro para la grasa esté colocado correctamente y que las llaves de paso de agua y de gas estén abiertas.
- Al abrir la puerta del horno es conveniente hacerlo en dos tiempos, mediante una primera apertura parcial para evacuar la mayor parte del calor y vapor sin exponerse. (Tener en cuenta la inercia de la turbina.)

2.2 ENCENDIDO Y APAGADO

- Para encender, presionar primeramente la tecla "1", de encendido. En ese momento, se enciende el tablero, la luz interior y la turbina. El horno dispara una chispa y enciende el quemador. En ese momento se enciende el led verde ● (10 fig. 2). En caso de falta de gas el equipo encenderá la luz roja ● indicando alarma. En ese caso, verificar el correcto suministro de gas y pulsar la tecla ■ para realizar un reintento de encendido del quemador. Para apagar, presionar la misma tecla.

2.3 SELECCIÓN DE MODO DE TRABAJO

Una primera selección, permite elegir entre los siguientes modos:

- **MASTER** (tecla 2 fig.2): En esta función el horno ofrece en una primer pantalla, la selección del producto dentro de 6 grandes grupos: 1. Verduras y hervidos 2. Carnes rojas y blancas 3. Panadería y pastelería 4. Regeneración 5. Platos especiales y 6. Fritos y empanadas. Al ingresar en cualquiera de estos menús presionando la tecla a la derecha del display correspondiente, se abren sub-menús para definir lo más exactamente posible el producto a cocinar. Luego el horno pedirá otras variables como nivel de dorado deseado y nivel de carga o punto de cocción, para crear las condiciones óptimas de temperatura de cámara y corazón, tiempo de cocción y nivel de humedad en cada fase de la cocción, obteniendo así el resultado deseado.
- **VAPOR** (tecla 3 fig.2): Calentamiento mediante vapor de agua a 100 grados centígrados con una saturación del 100%. En esta función manual se deberá ingresar el tiempo de cocción o temperatura de corazón. Existe también la posibilidad de trabajar en esta función a temperatura variable entre 60° y 130°C, para cocciones específicas que así lo requieran.
- **CONVECCION** (tecla 4 fig.2): Calentamiento a través de los tubos intercambiadores, sin aporte de vapor. En esta función manual, se deberá ingresar la temperatura y el tiempo de cocción o temperatura de corazón, y se encuentra disponible el humidificador inicial temporizado o nivel de dorado.
- **MIXTO** (Presionar simultáneamente las teclas 3 y 4- Fig.2): En esta función se genera una saturación de vapor del 50% aproximadamente. Se usa principalmente para cocción de todo tipo de carnes obteniendo mayor calidad y menor merma de peso.

2.4 PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA DE CÁMARA

- 1- Presionar la tecla donde el display muestra la temperatura.
- 2- Modificar el valor con las flechas, para subir y bajar (9 fig.2).
- 3- Para validar la nueva programación, se puede presionar nuevamente la tecla o esperar 5 segundos para que la guarde en forma automática.

MUY IMPORTANTE: Se debe precalentar el horno a una temperatura 10° superior por cada bandeja a colocar, con respecto a la temperatura de cocción deseada para el producto. Por ej, si la temperatura de cocción son 180° y se van a agregar 5 bandejas, debo subir 50° (230°).

Una vez ingresadas las bandejas, corregir a temperatura de cocción y disparar el ciclo.

Esto se hace para compensar la pérdida de temperatura que se genera al abrir la puerta del horno para cargar las bandejas.

2.5 PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

- 1- Presionar la tecla donde el display muestra el tiempo, según el último valor programado.
- 2- Modificar el valor con las flechas de subir y bajar (9 fig.2).
- 3- Para validar la nueva programación, se puede presionar nuevamente la tecla o esperar 5 segundos para que la guarde en forma automática.

En todos los casos se deberá disparar el ciclo de cocción con la tecla "OK" (9 fig. 2).

En el modo vapor, el horno predetermina una temperatura de 100°C, pero permite variarla entre 80 y 120°C para obtener mejores resultados en cocciones puntuales.

2.5.1 PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA DE CÁMARA

- 1-Presionar la tecla donde el display muestra "Temp. De corazón".
- 2-Modificar el valor con las flechas, para subir y bajar (9 fig.2).
- 3-Para validar la nueva programación, se puede presionar nuevamente la tecla o esperar 5 segundos para que la guarde en forma automática.

2.5.2 PROGRAMACIÓN DE NIVEL DE DORADO

- 1-Presionar la tecla donde el display muestra "nivel de dorado"
- 2-Modificar el valor con las flechas, para subir y bajar (9 fig.2).
- 3-Para validar la nueva programación, se puede presionar nuevamente la tecla o esperar 5 segundos para que la guarde en forma automática.

2.6 EJECUTANDO EL CICLO DE COCCIÓN

Una vez seleccionados los valores de temperatura y tiempo en programación manual, o a través del asistente Mch, se carga el horno y se da comienzo a la cocción presionando la tecla OK (tecla 9 fig.2)

Comenzará entonces a descender el tiempo en el display correspondiente en caso de haber programado tiempo, o a evolucionar la temperatura de corazón hasta que corte en caso de haber programado sonda de núcleo.

Al mismo tiempo puede verse en el display que actúa como cuadro de dialogo, mensajes como: calentando... enfriando... cargue horno... presione OK... pinche pieza... detectando pinche... pieza mal pinchada... corrija pinche... descargue horno... etc.

Al cumplirse el tiempo, una señal acústica intermitente da aviso al operador. En ese momento se deberá presionar nuevamente la tecla OK, lo cual detendrá la señal sonora y restablecerá los valores para iniciar la próxima cocción.

En caso que se abra la puerta en medio de la cocción, se detendrá la turbina y se colocarán los valores en **PAUSA**, normalizándose al volver a cerrarla.

Para hacer una interrupción definitiva, se debe presionar la tecla de parada OK, o la tecla Cancel (tecla 6 fig. 2)

2.7 CICLO POR SONDA NUCLEO

La unidad cuenta con una sonda de núcleo que permite realizar la cocción con el control de la temperatura desde el corazón de los alimentos, la cual es indicativa del grado de cocción. Para programarla en modo manual se deberá proceder de la siguiente manera:

- 1- Seleccionar el modo y la temperatura de cámara
- 2- Pinchar la sonda dirigiéndola hacia el centro del alimento, en la pieza más representativa del conjunto que se va a cocinar.
- 3- Oprimir la tecla correspondiente a temperatura de corazón y seleccionarla según el producto (ver tabla), con las flechas de subir y bajar (9 fig.2).
- 4- Oprimir la tecla OK de arranque (9 fig.2) para ejecutar el ciclo.

La sonda, cuenta con un dispositivo de censado múltiple que interpreta el centro real del alimento, para mayor exactitud de la medición.

Existe una segunda forma de realizar un ciclo con control de sonda, mediante el uso de la función Dorado Exterior. En ésta función no se programa temperatura de cámara ya que de acuerdo a la función seleccionada, dicha temperatura se mantendrá por encima de la temperatura de corazón, de acuerdo al nivel de dorado seleccionado.

La secuencia sería entonces la siguiente:

- 1-Oprimir la tecla de Dorado Exterior y seleccionar el nivel de dorado deseado.
- 2-Oprimir la tecla OK de arranque para ejecutar el ciclo.

Esta última función permite una cocción mucho más gradual y por ende se minimiza la pérdida de peso.

2.8 MENÚ PROGRAMA

La tecla "prog" (8 fig. 2) abre el siguiente menú:

[MENÚ AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA:](#) Al seleccionar el menú automático de limpieza, este se abre en tres opciones: limpieza leve, media o intensa, para elegir de acuerdo al nivel de suciedad del horno, A partir de lo cual se dispara el ciclo de limpieza y mientras tanto va indicando en los displays los pasos a seguir por parte del operador (Preparando para limpieza – aplique producto desengrasante – duche el horno – secando el horno).

COCINOTECA: (Menú de programas ya preestablecidos en memoria) Con la selección "Cocinoteca", se accede al listado de programas, tanto los preestablecidos de fábrica, como los generados por el usuario. Presionando una vez en el display del programa, se puede navegar por el listado con las flechas de subir y bajar. Presionando una segunda vez se accede a visualizar las distintas fases, siempre navegando con las flechas. Para ejecutar cualquier programa, se deberá presionar simplemente la tecla OK.

MODIFICAR O GENERAR PROGRAMA NUEVO: Mediante dicha selección se accede al listado de programas existentes para modificarlos, o navegando hasta el último con la flecha de subir, abre un programa virgen para ser creado. La secuencia sería la siguiente:

- a) Posicione en el programa a modificar o generar.
- b) Modifique o asigne el nombre, presionando la tecla al lado del display, comenzará a titilar el cursor y ofrecerá el abecedario, mediante las flechas de subir y bajar (9 fig.2). Para pasar a la siguiente letra o para generar un espacio, debemos desplazarnos con la flecha lateral (9 fig.2)
- c) Seleccione uno de los 4 modos de cocción.
- d) seleccione una fase siguiendo el orden natural ascendente.
- e) Elija el tipo de cocción: Temperatura y tiempo, Temperatura y pinche, o dorado y pinche.
- f) Cargue los valores de acuerdo a la opción seleccionada.

En caso de que el programa cuente con más de una fase, repita los pasos del c) al f).

La tecla "Cancel" (6 fig.2) vuelve al paso anterior anulando lo último que se digito, o cancela un ciclo de cocción.

2.9 MENÚ OPCIONES

La tecla "opciones" (7 fig. 2) abre el siguiente menú :

ALTERNA: Activa una menor secuencia de funcionamiento de la turbina, para productos que así lo requieran o para fermentar.

CHIMENEA: Permite modificar el estado de abierta o cerrada que predetermina el horno, en ciertos modos de cocción.

HUMIDIFICACION INICIAL: Permite programar una humidificación inicial para productos como el pan, que requieren humedad sólo al inicio de la cocción.

COCCIÓN EN 4 NIVELES: Permite programar cuatro tiempos diferentes de cocción en modos manuales.

RECOMENDACIONES

3.1 PARA EL USO DE BANDEJAS Y PARRILLAS

El óptimo aprovechamiento del horno, depende en gran medida de la correcta elección de parrillas y bandejas.

Rejilla:

Ideal para pequeños moldes, y para gratinado o regenerado de platos.

Bandejas de profundidad 20mm:

Para tiempos cortos de cocción (pescado, gratinado, hamburguesas, albóndigas, etc.).

Bandejas de profundidad 40mm:

Piezas con un volumen mediano, aves enteras, carnes enteras, pescados enteros, pastelería y panificados.

Bandejas perforadas:

Se utilizan en la cocción al vapor de verduras y legumbres, y en panadería y pastelería.

MUY IMPORTANTE: A efectos de no afectar la normal circulación del aire, lo cual incide directamente sobre la uniformidad de cocción, **NO SE DEBEN REALIZAR CARGAS COMPLETAS** (10 niveles), con bandejas de 40mm. de profundidad.

- Para éstos casos, se recomienda reducir la carga al 50%, colocando las bandejas nivel por medio.
- En el caso de usar bandejas de mayor profundidad, se deberá evaluar la carga utilizando el mismo principio.
- Cuando se asan carnes sobre parrilla, se puede recoger el jugo colocando una bandeja en el nivel inmediato inferior.

3.2 PARA LA REGENERACIÓN

- Esta función es similar a la función mixto pero con mayor cantidad de vapor.
- Es idóneo para recalentar alimentos refrigerados, anteriormente cocinados.
- Gracias al aporte regulado del vapor se evita la formación de condensados sobre platos y placas durante la fase de calentamiento, por lo que resulta innecesaria la colocación de tapa alguna.
- Platos, placas, fuentes, sartenes de cobre y otros recipientes resistentes al calor, deberán ser colocados sobre parrillas.
- Para la cocción de pequeñas piezas que, posteriormente serán regeneradas, asar solo hasta el 80% aproximadamente del tiempo necesario, el resto se termina de hacer en el regenerado.

3.3 PARA LA COCCIÓN EN CONVECCIÓN

- Colocar los alimentos sobre las parrillas o bandejas de forma que pueda circular el aire entre ellos.
- Evitar que los alimentos se aproximen demasiado a las paredes del horno.
- Para evitar rebotes indeseados en la circulación del aire que afecten la uniformidad de cocción, no deben colocarse alimentos de tamaños muy disímiles en la misma bandeja o parrilla.
- Se debe tener en cuenta que en los hornos a convección la temperatura de cocción es inferior aproximadamente en un 20% respecto de los hornos de tipo estáticos. (Ver tabla)
- Para las piezas pequeñas se recomienda utilizar bandejas GN 20mm o bien parrillas GN.
- Se puede conseguir un efecto grill mediante el apoyo de los productos sobre la parrilla caliente.
- Para conseguir mejores resultados se pueden rociar las carnes con aceite.

3.4 PARA LA COCCIÓN EN VAPOR

- En esta función los alimentos se cuecen por la acción del vapor.
- No es necesario añadir agua a los alimentos excepto al arroz y pastas.
- Se puede cocinar todo tipo de: Verduras, Alimentos congelados, Alimentos precocidos, Frutas, Pescados, Carnes, Huevos, Postres, Platos especiales, etc.
- Los tiempos de cocción son similares para cargas parciales o completas.
- Se pueden cocinar a la vez diferentes tipos de comidas o clases de alimentos, ya que no se mezclan los sabores debido a la acción del vapor.

- No se pierden las vitaminas y minerales como ocurre al hervir los alimentos, y se realzan los sabores, aromas y colores naturales.
- Antes de introducir los alimentos, se recomienda que el horno esté precalentado en la función vapor durante unos minutos.
- En los recipientes no perforados se forma durante el proceso de cocción una condensación, que se puede utilizar como base para preparar una salsa.
- Los recipientes GN perforados reducen el tiempo de cocción en un 10-15%.
- Previamente a la cocción se debe sazonar los alimentos.
- Las verduras pueden ser enfriadas con agua después de la cocción, para mantener un color más vivo.
- Los tiempos para descongelar productos ultracongelados resultan más cortos.
- Regla básica: Todos los productos que se cocinan en vapor, pueden ser recalentados nuevamente con vapor.
- Utilice recipientes GN perforados de 65mm. de profundidad para verduras de cualquier tipo.
- Utilice recipientes GN No perforados de 40mm. de profundidad para pescados y mariscos.

3.5 PARA LA COCCIÓN MIXTA

- En esta función se combinan las ventajas del vapor y aire caliente, los que circulan a gran velocidad por toda la cámara de cocción.
- Se pueden asar todo tipo de alimentos, especialmente los productos que necesitan largos tiempos de cocción.
- Esta función es idónea para la realización de platos especiales y descongelación.
- Pueden cocerse todo tipo de productos que requieran humedad, durante la cocción.
- Es idóneo para la cocción de piezas grandes (cerdo, vaca, aves, pescados, etc.).
- Para la cocción de los productos se utilizarán parrillas GN, de esta manera se evita tener que girar y dar la vuelta los productos durante la cocción.
- Para la recogida de los jugos, se coloca una bandeja no perforada en la parte inferior de la cámara del horno.
- Para conseguir mejores resultados se debe sazonar los alimentos previamente.
- La gama de temperaturas óptimas para la cocción está entre 140 y 160° C. Observará que la pérdida de volumen es mínima.
- Si una vez finalizada la cocción no parece suficiente el dorado conseguido, se puede poner por breve espacio de tiempo y a máxima de temperatura en el modo convección.
- Para los gratinados, el mejor resultado se obtiene con fuentes GN de 65mm. De profundidad.
- Para la cocción de carnes y pescados, utilice las parrillas o las fuentes GN.

3.6 PARA LA COCCIÓN DE PANADERIA Y PASTERIA

- Bandejas perforadas para optimizar la cocción
- Bandejas enlozadas antiadherentes
- Bandejas de aluminio para mayor cocción en la base del producto
- Bandejas de aluminio teflonadas antiadherentes.

En este tipo de cocciones la carga máxima es de un estante por medio, reduciendo al 50% la capacidad de carga del rack. Esto se hace para permitir la máxima circulación de aire.

MODELO HORNO	CARGA POR BANDEJA	BANDEJAS	CARGA MÁX. EN Kg
621	2,5 Kg	3	7,5 Kg
1021	2,5 Kg	5	12,5 Kg
2021	2,5 Kg	10	25 Kg

MANTENIMIENTO

- Cuando el horno vaya a estar un largo período de tiempo sin ser utilizado se recomienda cerrar las llaves de paso de gas y agua. Dejar entreabierta la puerta del horno para que la cámara se mantenga ventilada.
- Cada 6 meses es recomendable verificar el estado de los cartuchos del purificador de agua y si fuese necesario cambiarlos.

4.1 LIMPIEZA DIARIA

- Para el buen funcionamiento y conservación del equipo, limpiar diariamente con productos desengrasantes no abrasivos.
- **MUY IMPORTANTE: NO UTILIZAR CHORRO DE AGUA** PARA LA LIMPIEZA EXTERIOR DEL EQUIPO, ya que afecta a los componentes electrónicos y eléctricos internos.
- Se recomienda la limpieza diaria del filtro antigrasa, para que no pierda su efectividad. Para su extracción, proceder de la siguiente forma: Ejercer la fuerza hacia arriba hasta que se sienta liberar el encastre y luego retirar hacia el frente.
- El desagüe del horno debe estar siempre limpio y exento de partículas sólidas.
- Para la limpieza del horno, se deberá presionar la tecla **opciones, limpieza**, seleccionar el nivel deseado, y seguir las instrucciones del horno en el display de diálogo (5 fig.2).

IMPORTANTE: UTILIZAR EL DUCHADOR **UNICAMENTE** PARA LAVAR EL **INTERIOR** DE LA CAMARA DE COCCIÓN.

NO UTILIZAR PRODUCTOS O UTENSILIOS QUE PUEDAN MARCAR EL VIDRIO.

NOTA: Si la limpieza se hace a diario, la operación resulta muy breve, con la ventaja de tener la unidad en perfecto estado y lista para el trabajo del día siguiente.

4.2 IRREGULARIDADES

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, antes de llamar al servicio de asistencia técnica compruebe lo siguiente:

- Hay tensión correcta en la máquina.
- Las llaves de agua y gas estén abiertas.
- La presión de agua y gas es correcta.
- Corroborar que el desagüe no esté obstruido.
- Si en las paredes del horno o en las bandejas se deposita un sedimento blanco, significa que el descalcificador esta agotado, en tal caso proceder a su regeneración, o recambio de cartuchos.
- Si sale vapor por la puerta, puede ser que la junta esté sucia impidiendo un buen sello.
- Si se deposita mucha agua en el interior de la cámara de cocción es porque el desagüe está obstruido, en tal caso proceder a su limpieza por medio del tapón ubicado en la parte inferior (tapón limpieza desagüe).



TABLA ORIENTATIVA DE RENDIMIENTOS

FUNCIONES	PRODUCTO	CARGA		TEMP. de	TEMP. de	TIEMPO
		1011	1021	Cámara (°C)	Corazón (Sugerida)	
VAPOR (100°)	Verduras de hoja	12 kg.	24 kg.	100	75°	4
	Repollo	15 kg.	30 kg.	100		18
	Espárragos	10 kg.	20 kg.	100		20
	Berenjenas	12 kg.	24 kg.	100		12
	Apio	15 kg.	30 kg.	100		20
	Repollitos de Bruselas	15 kg.	30 kg.	100		18
	Papas	35 kg.	70 kg.	100		30
	Coliflor	12 kg.	24 kg.	100		20
	Pescado entero	60 u.	120 u.	100		20
	Filet de pescado	50 u.	100 u.	100		12
	Pulpo	20 kg.	40 kg.	100		70
	Langosta	20 kg.	40 kg.	100		15
	Mejillones	15 kg.	30 kg.	100		10
	Huevos Duros	300 u.	600 u.	100		13
	*Arroz	12 kg.	24 kg.	100		25
MIXTO	Peceto 1.2 kg.	20 kg.	40 kg.	180	60 - 80°	70
	Lomo 350 gr.	40 u.	80 u.	230	60 - 80°	30
	Lomo de cerdo 50 gr.	50 u.	100 u.	200	70 - 80°	60
	Pierna de cordero 2 kg.	5 u.	10 u.	180	60 - 85°	90
	Pollo 1.8 kg.	20 u.	40 u.	100		45
	Pollo trozado	160 u.	320 u.	210		20
	Pavo	10 u.	20 u.	160		120
	Timbal de verd.	162 u.	325 u.	160		45
	Pescado entero	60 u.	120 u.	160	60°	20
CONVECCION	Filet de pescado	80 u.	160 u.	220		12
	Lasagna	--	--	180		25
	Canelones	--	--	180		20
	Pan	--	--	200		20
	Medialunas	400 u.	800 u.	190		10
	Pizza	10 u.	20 u.	250		
	Empanadas	150 u.	300 u.	220		7
	Pascualina	10 u.	20 u.	200		18
	Tarta de Manzana	20 u.	40 u.	180		45
	Pastafrola	20 u.	40 u.	160		28
REGENERACION	Guar.de verduras	20 platos	50 platos	150		2-3
	Medallón de lomo	20 platos	50 platos	160		3-4
	Salsas ligadas	20 platos	50 platos	140		4-5
	Pescados	20 platos	50 platos	150		4-5

* Con aporte de agua

Valores relativos, sujetos a variación de acuerdo al tamaño y temperatura de ingreso de los alimentos.

Los valores mínimos y máximos de núcleo corresponden a resultados jugosos o bien cocidos.

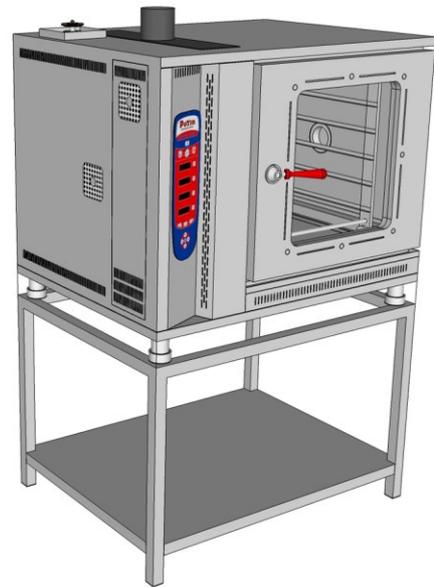
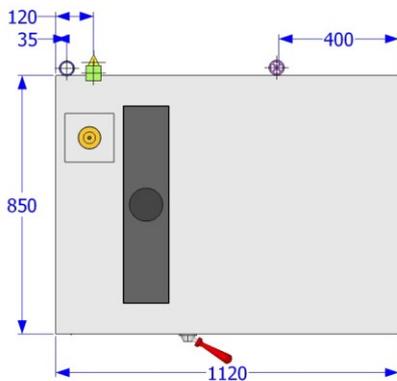
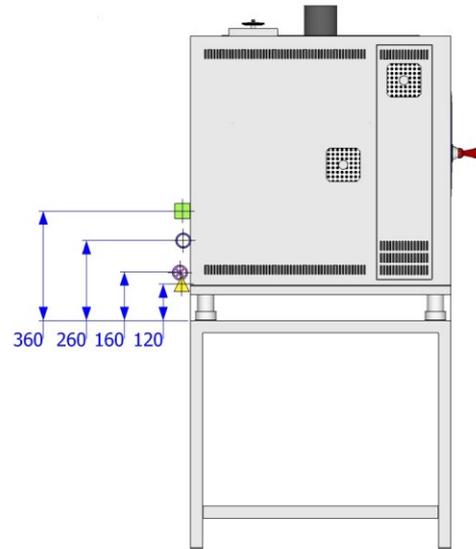
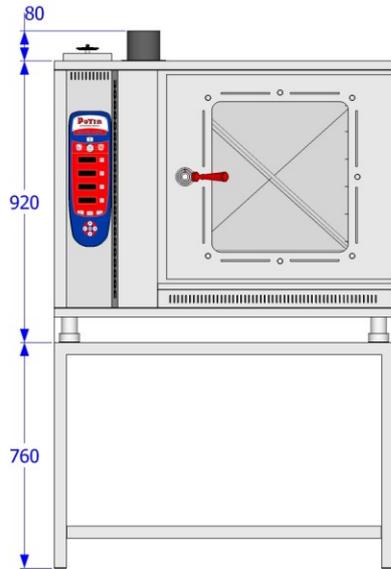
Recomendaciones para la cocción en varias fases.

Producto	Recipiente	Fase	Modo	Temperatura	Tiempo aproximado	Temperatura en el núcleo
CARNES						
Ternera	parrilla	1º	Vapor	100 °C	16 min	20 °C
		2º	Mixto	130 °C	24 min	45 °C
		3º	Mixto	140 °C	22 min	65 °C
		4º	Aire C	155 °C	10 min	72 °C
		5º	Mixto	170 °C	12 min	79 °C
Lomo de cerdo	parrilla	1º	Vapor	100 °C	20 min	20 °C
		2º	Mixto	140 °C	35 min	70 °C
		3º	Aire C	170 °C	12 min	81 °C
Muslo de cerdo	parrilla	1º	Mixto	120 °C	5 horas	72 °C
		2º	Aire C	170 °C	25 min	83 °C
Pollo	parrilla	1º	Mixto	180 °C	25 min	--
		2º	Aire C	200 °C	15 min	--
Pollo trozado	parrilla	1º	Mixto	180 °C	5 min	--
		2º	Aire C	200 °C	30 min	--
Pavo (6-8 Kg.)	bandeja 40mm	1º	Mixto	120 °C	90 min	--
		2º	Aire C	80 °C	35 min	--
Costillar de cerdo al horno	parrilla	1º	Vapor	100 °C	10 min	20 °C
		2º	Mixto	140 °C	34 min	72 °C
		3º	Aire C	180 °C	12 min	80 °C
Vacío al horno	parrilla	1º	Vapor	100 °C	20 min	20 °C
		2º	Mixto	130 °C	30 min	40 °C
		3º	Mixto	165 °C	25 min	62 °C
		4º	Mixto	170 °C	18 min	70 °C
		5º	Aire C	190 °C	15 min	78 °C
Asado al horno	parrilla	1º	Vapor	100 °C	18 min	20 °C
		2º	Mixto	140 °C	58 min	70 °C
		3º	Aire C	180 °C	15 min	80 °C
Pechugas de pollo al vino blanco	parrilla	1º	Mixto	180 °C	15 min	--
		2º	Aire C	190 °C	5 min	--
Carre de cordero	parrilla	1º	Aire C	170 °C	40 min	--
		2º	Mixto	140 °C	45 min	--
Roast-beef	parrilla	1º	Vapor	100 °C	12 min	20 °C
		2º	Mixto	140 °C	35 min	45 °C
		3º	Aire C	175 °C	11 min	52 °C
Carne picada	bandeja 40mm	1º	Vapor	100 °C	20 min	20 °C
		2º	Mixto	120 °C	42 min	65 °C
		3º	Aire C	165 °C	25 min	79 °C

Cocción en varias fases.

Producto	Recipiente	Fase	Modo	Temperatura	Tiempo aproximado	Temperatura en el núcleo
VERDURAS Y LEGUMBRES						
Papas a la crema	bandeja 40mm	1º	Vapor	100 °C	8 min	--
		2º	Aire C	180 °C	30 min	--
Calabacines rellenos	bandeja 40mm	1º	Vapor	100 °C	5 min	--
		2º	Aire C	170 °C	20 min	--
		3º	Aire C	190 °C	10 min	--
Papas al horno	bandeja 40mm	1º	Vapor	100 °C	5 min	--
		2º	Aire C	195 °C	35 min	--
Champiñones rellenos	bandeja 40mm	1º	Mixto	160 °C	15 min	--
		2º	Aire C	170 °C	20 min	--
Croquetas de queso	bandeja 40mm	1º	Aire C	180 °C	15 min	--
		2º	Mixto	140 °C	12 min	--
PESCADOS						
Atún fresco al horno (entero 2 kg.)	bandeja 40mm	1º	Mixto	90 °C	60 min	60 °C
		2º	Aire C	160 °C	40 min	80 °C
Salmón al horno	bandeja 40mm	1º	Aire C	200 °C	10 min	25 °C
		2º	Mixto	90 °C	40 min	60 °C
		3º	Aire C	180 °C	15 min	70 °C
Panificados	bandeja 20mm	1º	Mixto	180 °C	5 min	--
		2º	Aire C	190 °C	15 min	--
		3º	Aire C	200 °C	10 min	--
Buñuelos	bandeja 20mm	1º	Aire C	200 °C	10 min	--
		2º	Aire C	175 °C	20 min	--
Bizcochuelo	bandeja 40mm	1º	Aire C	150 °C	10 min	--
		2º	Aire C	170 °C	25 min	--

HORNO MIXTO MASTER 621 / HORNO MIXTO COMBI 621



PESO DEL EQUIPO: 200 Kg PESO DE LA BASE: 30 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Capacidad: 6 bandejas GN 2/1 (650x530mm) o 12 GN 1/1 (325x530mm)
- * Programable e interactivo con el usuario simplificando su uso.
- * Funciones: Vapor, Vapor a temperatura variable, Convección, Regeneración y Mixto.
- * Tablero electrónico digital.
- * Exclusivo sistema de calefacción mediante tubos intercambiadores.

-  GAS (3/4")
-  ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)
-  AGUA FRÍA (3/4")
-  DESAGÜE (1 1/2")



GAS NATURAL
POTENCIA: 14856 Kcal/h
17,27 kw
CONSUMO: 2,109 m³/h

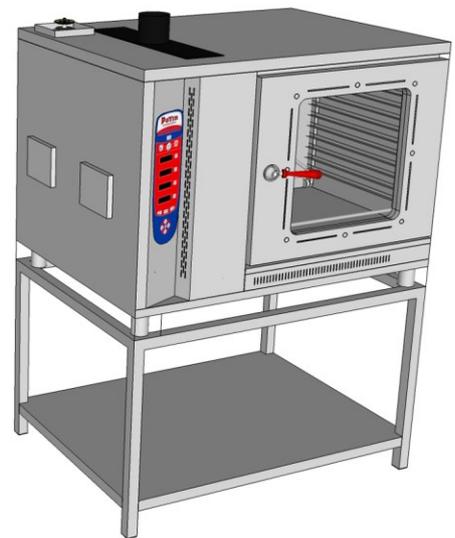
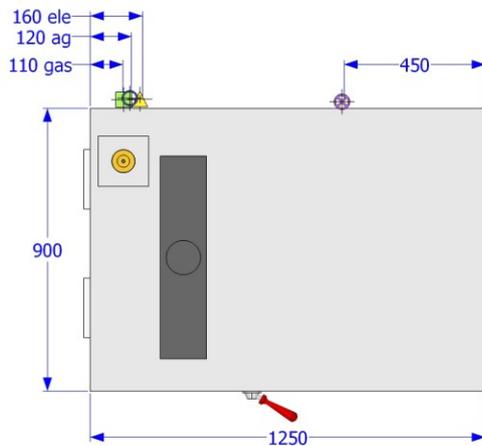
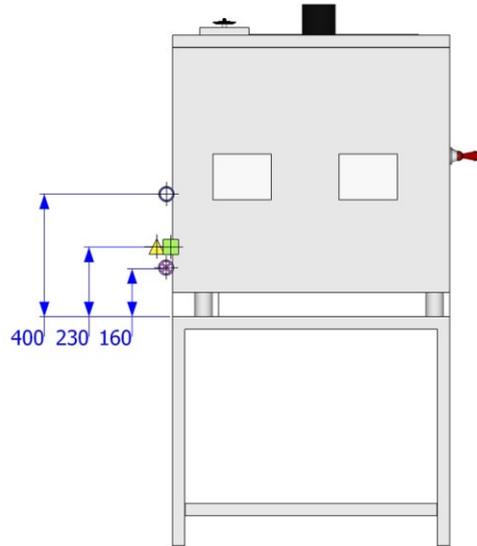
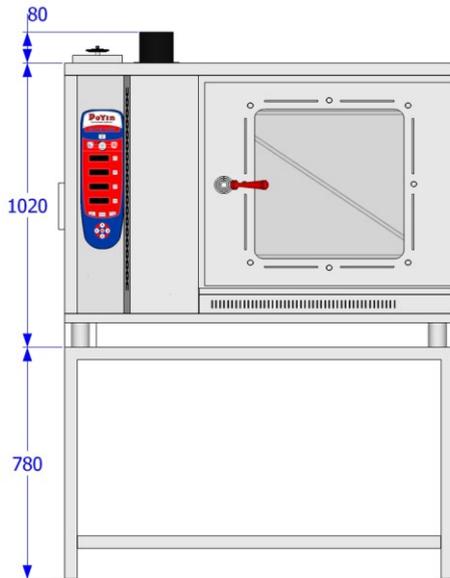


GAS ENVASADO
POTENCIA: 9145 Kcal/h
10,63 kw
CONSUMO: 0,493 m³/h
0,987 Kg/h



ELECTRICIDAD
POTENCIA: 660 Watts
TENSIÓN: 220 Volts

HORNO MIXTO MASTER 1021TL/ HORNO MIXTO COMBI 1021TL



PESO DEL EQUIPO: 200 Kg PESO DE LA BASE: 30 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Capacidad: 10 bandejas GN 2/1 (650x530mm) o 20 GN 1/1 (325x530mm)
- * Programable e interactivo con el usuario simplificando su uso.
- * Funciones: Vapor, Vapor a temperatura variable, Convección, Regeneración y Mixto.
- * Tablero electrónico digital.
- * Exclusivo sistema de calefacción mediante tubos intercambiadores.

-  GAS (3/4")
-  ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)
-  AGUA FRÍA (3/4")
-  DESAGÜE (1 1/2")



GAS NATURAL
POTENCIA: 29712 Kcal/h
 34,55 kw
CONSUMO: 3,163 m³/h

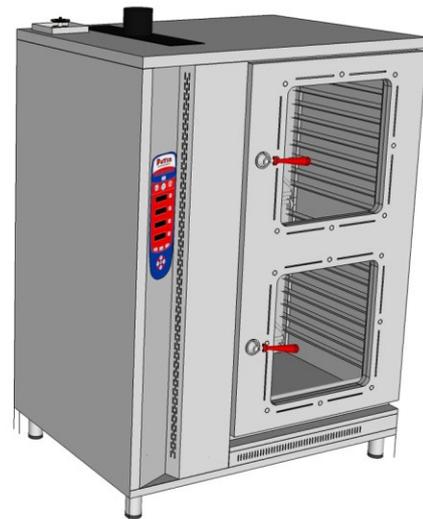
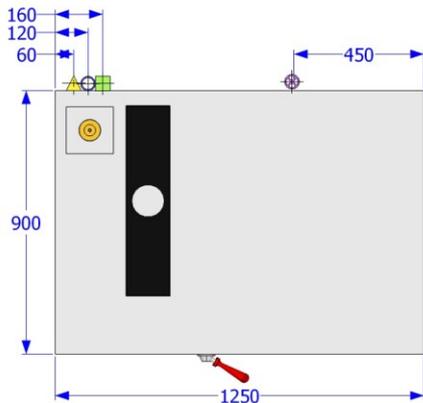
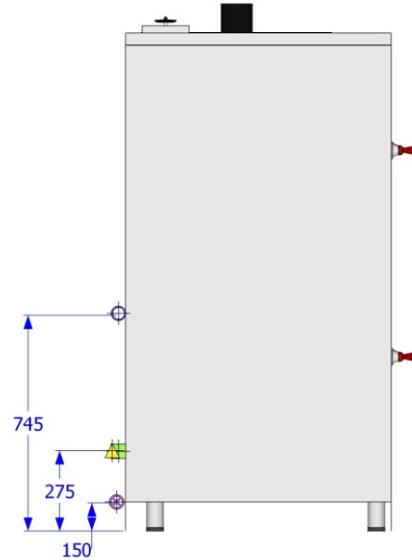
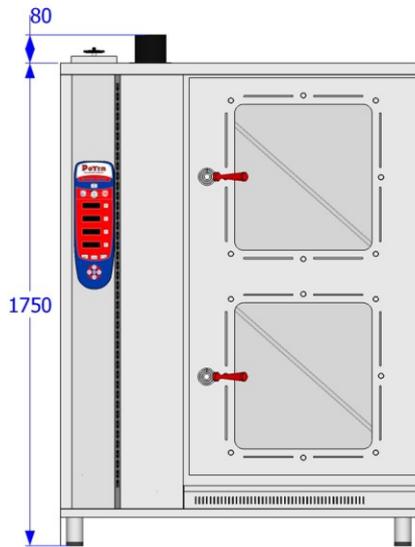


GAS ENVASADO
POTENCIA: 18290Kcal/h
 21,27 kw
CONSUMO: 0,740 m³/h
 1,480 Kg/h



ELECTRICIDAD
POTENCIA: 660 Watts
TENSIÓN: 220 Volts

HORNO MIXTO MASTER 2021 / HORNO MIXTO COMBI 2021



PESO DEL EQUIPO: 350 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Capacidad: 20 bandejas GN 2/1 (650x530mm) o 40 GN 1/1 (325x530mm)
- * Programable e interactivo con el usuario simplificando su uso.
- * Funciones: Vapor, Vapor a temperatura variable, Convección, Regeneración y Mixto.
- * Tablero electrónico digital.
- * Exclusivo sistema de calefacción mediante tubos intercambiadores.

-  GAS (3/4")
-  ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)
-  AGUA FRÍA (3/4")
-  DESAGÜE (1 1/2")



GAS NATURAL

POTENCIA: 46425 Kcal/h
53,98 kw

CONSUMO: 3,163 m³/h



GAS ENVASADO

POTENCIA: 27320 Kcal/h
31,77 kw

CONSUMO: 0,740 m³/h
1,480 Kg/h



ELECTRICIDAD

POTENCIA: 1320 Watts
TENSIÓN: 220 Volts

