

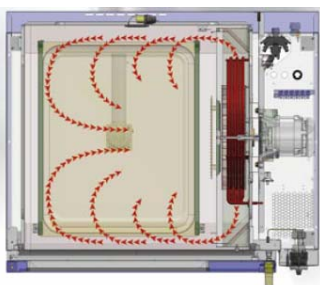


Hornos de convección.

¿Que es un horno de convección?

Se llaman hornos de convección aquellos que calientan y elaboran comidas por medio de un sistema de circulación de aire caliente el cual sale expulsado por ventiladores y calienta el interior de una forma homogénea, estos pueden ser con o sin expulsión de vapor adicional.

El sistema de circulación y aspiración de los flujos de aire sobrecalentado, adoptadas sobre todos los modelos **Compact** se distingue por una geometría constructiva que asegura: • una mayor concentración del calor sobre la comida de cocer. Evitando por tanto el inútil sobrecalentamiento de la estructura del horno, con la consecuente economía y rapidez de cocción. • una mayor potencia de calefacción, gracias a los nuevos elementos eficazmente provistos a tal efecto. Y además se garantiza un fácil acceso a las partes vitales del horno para la asistencia técnica.



Sistema aire forzado



Turbina con resistencia.



Puerta blindada



Horno con soporte

COCCION A CONVECCION

(aire caliente forzado)

Rango de temperatura de **50°C a 270°C**

modelo electromecánico

Rango de temperatura de **20°C a 270°C**

modelo electrónico

Con el sistema a convección se puede cocer, asar, asar a la parrilla, y esta indicado para la cocción de primeros platos, carnes, pescados, guarniciones y dulces; partiendo de productos congelados/pretratados se pueden obtener patatas fritas.

LA COCCION A CONVECCION-VAPOR

(aire caliente forzado y vapor)

Rango de temperatura de **50°C a 270°C**

modelo electromecánico

Rango de temperatura de **20°C a 270°C**

modelo electrónico

Este sistema denominado comúnmente "mixto" une la ventaja del sistema de convección con aire caliente (velocidad, ahorro de energía y espacio) al del vapor (mantenimiento de los principios nutritivos y organolépticos). Es óptimo para los alimentos que deben ser cocinados rápidamente, a temperatura elevada y con mucho vapor de agua. Con este sistema los alimentos permanecen tiernos y se limita la pérdida de peso.

Está indicado para el asado de carne, especialmente piezas de gran tamaño, para lo cual aconsejamos siempre el control de la temperatura al corazón a través de la utilización de la sonda al corazón.





Hornos de convección

LA COCCION AL VAPOR

Rango de temperatura de **50°C a 100°C**

modelo electromecánico

Rango de temperatura de **20°C a 100°C**

modelo electrónico

Con este sistema se puede: cocer, descongelar, esterilizar y regenerar todos los alimentos.

El vapor sin presión garantiza una cocción uniforme y delicada, la pérdida de vitaminas y minerales es casi nula y los tiempos de cocción son inferiores a los obtenidos con agua.

LA COCCION AL VAPOR

A BAJA TEMPERATURA

Rango de temperatura de **50°C a 80°C**

modelo electromecánico

Rango de temperatura de **20°C a 80°C**

modelo electrónico

Prevee la utilización del vapor. Con este sistema se puede realizar la cocción de los alimentos delicados como: cremas, soufflés, flanes, patés, setas, cocciones al baño maría, sin la utilización de recipientes particulares.

El vapor sin presión garantiza una cocción uniforme y delicada, la pérdida de vitaminas y minerales es casi nula y los tiempos de cocción son inferiores a los obtenidos con agua.

LA COCCION LENTA,

A BAJA TEMPERATURA

Rango de temperatura de **50°C a 80°C**

modelo electromecánico

Rango de temperatura de **20°C a 80°C**

modelo electrónico

La pérdida de peso de los productos es proporcional a su temperatura de cocción. Una elevada temperatura determina una mayor pérdida de peso, al igual que una baja temperatura la limita.

Con esta modalidad de cocción obtenemos un producto más jugoso con una pérdida de peso menor.

Esta indicado para la cocción de caza, cochinillo, pavo y carne fibrosa.

LA COCCION CON Sonda AL CORAZON CON DISPOSITIVO DELTA T (Δt) *

**Sistema disponible solo para hornos con panel de mandos "Electrónico"*

Gracias a este sistema de cocción suave y delicada, seguida de un control paralelo de la temperatura al corazón del producto y de la cámara de cocción, se obtiene un producto gustoso, tierno y sabroso, pero tostado en la superficie. Es ideal para la cocción de grandes piezas de carne.

LA COCCION DE ALIMENTOS AL VACIO

Prevee la utilización del vapor a baja temperatura.

Este método permite cocer al vapor, a una temperatura máxima de 90°C, **alimentos envasados al vacío.**

COOK & HOLD

Permite el mantenimiento en temperatura (55°C) de los alimentos tras el ciclo de cocción.

En los hornos programables es posible regular la temperatura de mantenimiento, según las exigencias.



HORNOS INOXTREND