

iCombi Pro



Il forno combinato professionale.

Conoscenze di base.

Capitolo 1

- 04 La tecnologia del forno combinato professionale.

Capitolo 2

- 06 Le tre modalità di cottura.

Capitolo 3

- 09 Comprensione di base del forno combinato professionale.

Temperatura e tempo

Umidità

Velocità della ventola

Capitolo 4

- 15 Cottura tradizionale con il forno combinato professionale.

Grigliare

Arrostire

Spadellare

Bollire/Cuocere al vapore

Brasare

Friggere

Cuocere al forno

Affumicare

Rigenerazione

Sottovuoto

Capitolo 5

- 24 Alimentazione più sana con il forno combinato professionale.

Capitolo 6

- 28 Il forno combinato professionale intelligente e i suoi vantaggi.

Capitolo 7

- 34 Differenza tra un programma e un processo di cottura intelligente.

Capitolo 8

- 38 Programmazione del forno combinato professionale e vantaggi.

Capitolo 9

- 40 24 ore con il forno combinato professionale.

Capitolo 10

- 42 Manuale per l'uso.

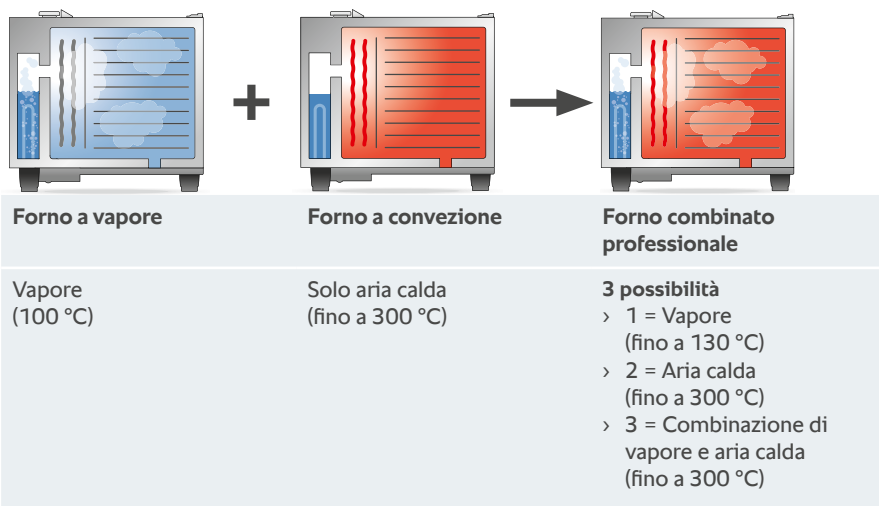
Capitolo 11

- 74 Il forno combinato professionale intelligente e il collegamento alla rete digitale.

La tecnologia del forno combinato professionale.

Cos'è un forno combinato professionale?

Il forno combinato (anche forno a vapore combinato) è un apparecchio di cottura che in passato veniva utilizzato prevalentemente nelle cucine professionali e nelle aziende di ristorazione collettiva ed è ora disponibile anche come elettrodomestico. Il forno combinato può produrre sia calore secco, come un forno a convezione tramite aria calda, sia calore umido come un forno a vapore, e utilizzarli in modo alternato e combinato in base alle diverse necessità. Il sistema di cottura è quindi adatto per cuocere in modo delicato e rapido verdure e patate, ma anche per arrostiti e brasare la carne o per la cottura di prodotti di panificazione. Il forno combinato consente al settore della ristorazione di preparare in modo flessibile una grande varietà di piatti con migliore efficienza e qualità. Il predecessore era il forno a convezione che lavorava solo ad aria calda senza la funzione di cottura a vapore.



La presenza continua di vapore, in combinazione con l'aria calda nella camera di cottura, consente di utilizzare numerose tecniche di cottura in un unico sistema di cottura: cuocere al vapore, cuocere al forno, grigliare, arrostiti, spadellare e perfino lievitare. In questo modo lo chef può utilizzare una varietà di metodi di cottura in un unico apparecchio.

Il controllo dell'umidità era uno dei motivi per cui gli chef avvolgevano il cibo in carta, pellicola o verdure. Questo ha dato origine ai metodi di preparazione "al cartoccio" o anche "sottovuoto", tecniche sviluppate nella cucina professionale per contrastare la perdita di umidità degli alimenti dovuta all'aria calda. La tecnica più nota consiste nel bagnare o sfumare il cibo mentre viene arrostito.

Perché la combinazione e perché l'umidità è così importante?

L'aria si riscalda molto più velocemente dell'acqua, ma perde questo calore anche più rapidamente. Sebbene l'aria reagisca così rapidamente, la trasmissione del calore è molto lenta. Qualche tempo fa, i tecnologi alimentari si sono resi conto che il trasferimento di calore al cibo avviene molto più velocemente tramite il vapore. Al contrario il trasferimento del calore al cibo solo con aria calda è molto più lento.

Questa conoscenza trova applicazione nel forno a vapore combinato: l'aria umida viene riscaldata e il calore disponibile nel vapore viene trasferito all'alimento in modo estremamente efficiente. L'umidità che agisce sul prodotto si deposita (parzialmente) sull'alimento e quindi apporta molto calore all'interno di esso in breve tempo, consentendo così un rapido apporto di calore agli alimenti. Lo sviluppo del primo forno combinato professionale nel 1976 si basa proprio su questo principio.

Quanto più calda è l'aria, tanto maggiore è l'umidità che può assorbire.

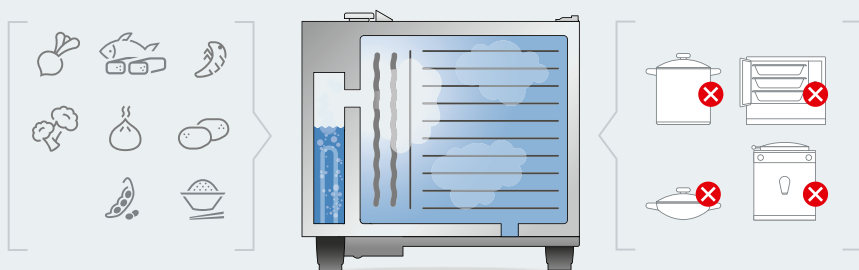
Esempio: in una calda giornata estiva, una bottiglia di latte fredda suda molto di più che in una normale giornata.

Il motivo è semplice: quanto più calda è l'aria, tanto maggiore è l'umidità che può assorbire. Se ora la bottiglia fredda viene tolta dal frigorifero, l'aria calda e umida sulla superficie della bottiglia si raffredda e l'acqua, che ora non può più essere assorbita dall'aria, si condensa sulla superficie più fredda.

Le tre modalità di cottura.



Vapore – gestione di temperatura: 30-130 °C



Tecnologia:

- › Generatore di vapore esterno alla camera di cottura per la massima saturazione

Metodi di cottura:

- › Cuocere al vapore/sbianchire (= 100 °C)
- › Cottura a vapore ad alta temperatura (> 100 °C)
- › Affogare e sottovuoto (< 100 °C)

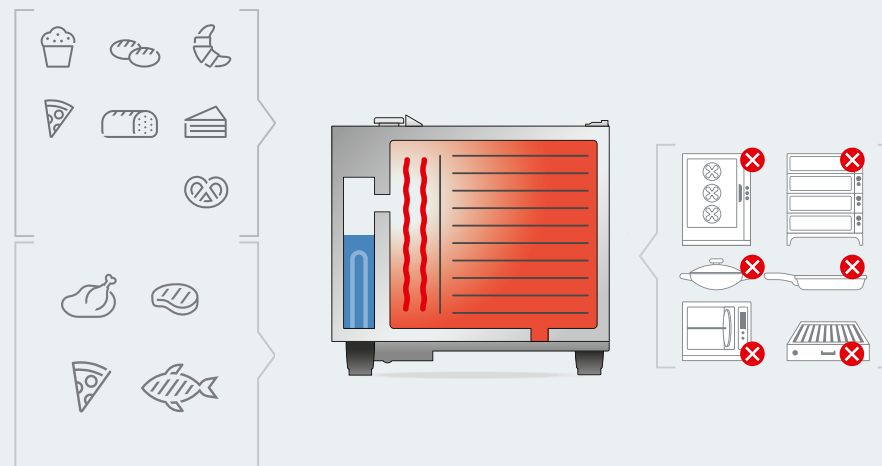
Benefici:

- › Cottura al vapore precisa per un'elevata qualità del prodotto
- › Cottura contemporanea di diversi prodotti senza contaminazione di sapori
- › Produzione di alimenti delicati in grandi quantità
- › Notevole risparmio di tempo rispetto alla cottura in pentola
- › Il sapore rimane all'interno dell'alimento e non si disperde nell'acqua di cottura

Le verdure delicate, il pesce, il pollame vengono cotti a temperature inferiori a 100 °C, le patate a temperature superiori a 100 °C. Il forno combinato professionale può sostituire i seguenti apparecchi: ad es. forni a vapore, pentole e bollitori.



Aria calda – gestione di temperatura: 30-300 °C



Tecnologia:

- › Erogazione di aria calda nella camera di cottura tramite elementi riscaldanti (per apparecchi elettrici) o tramite scambiatori di calore (per apparecchi a gas)

Metodi di cottura:

- › Cuocere al forno, grigliare, arrostiti

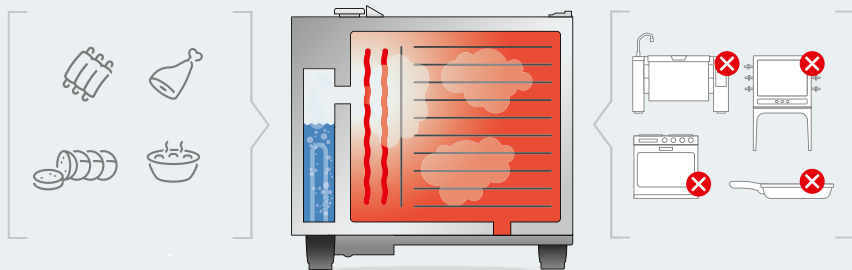
Benefici:

- › Controllo preciso del clima dell'umidità e regolazione precisa della temperatura per una migliore qualità del prodotto
- › Un'elevata potenza di deumidificazione garantisce un'elevata qualità di cottura (croste croccanti, marcatore accattivanti)
- › Grandi quantità di prodotti arrostiti in un unico caricamento
- › Produzione di prodotti delicati in grandi quantità
- › Rigenerazione di cibi precotti in grandi quantità

Il forno combinato professionale può sostituire i seguenti apparecchi: ad es. forno a convezione, griglie/girarrosto o forno per pizza.



Combinazione di vapore e aria calda – intervallo di temperatura: 30-300 °C



Tecnologia:

- › Utilizzo di entrambi i sistemi: generatore di vapore ed elemento riscaldante. In questo modo è possibile impostare l'umidità con la massima precisione. Il controllo del clima regola con precisione l'umidificazione e la deumidificazione.

Metodi di cottura:

- › Brasare, arrostitire, spadellare, cuocere al forno

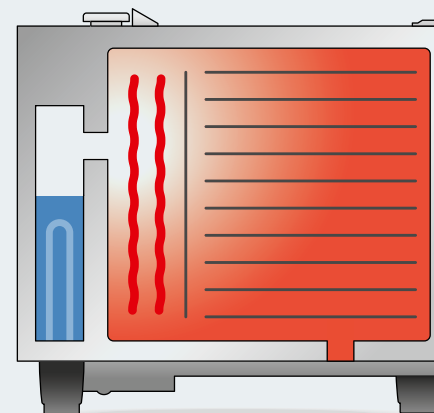
Benefici:

- › Massima succosità di arrostiti, pollame e pesce
- › Minor calo peso
- › Caricamento misto senza contaminazione di sapori
- › Controllo preciso del clima e regolazione precisa della temperatura per una migliore qualità del prodotto
- › Notevole risparmio di tempo rispetto ai metodi tradizionali

Il forno combinato professionale può sostituire i seguenti apparecchi: ad es. fornelli, brasiere e padelle.

* Rispetto al modello precedente

Comprensione di base della tecnologia del forno combinato professionale.



Per cuocere gli alimenti nel forno combinato professionale, uno chef deve comprendere i parametri di base di temperatura, tempo, umidità, velocità della ventola e preriscaldamento/raffreddamento descritti nelle pagine seguenti.

Il principio del preriscaldamento rimane lo stesso degli apparecchi di cottura tradizionali: anche un forno combinato professionale deve essere preriscaldato, come una padella, per ottenere risultati ottimali.

Se, ad esempio, si desidera cuocere a 180 °C, il forno combinato professionale deve essere riscaldato a 180 °C o raffreddato, se in precedenza si lavorava a una temperatura più alta.

Temperatura e tempo.

Nel forno combinato professionale il rapporto tra temperatura e tempo è molto importante. In linea di principio, a parità di quantità di carico, maggiore è la temperatura, minore è il tempo di cottura e viceversa.

Un petto di pollo, cotto a una temperatura di 220 °C, richiede circa 7 minuti, tenendo conto dell'umidità standard. Lo stesso petto di pollo può essere cotto anche a 130 °C per 16-18 minuti e potrebbe essere necessario caramellarlo un po' in seguito.

Questo evidenzia l'importanza di regolare l'umidità con la massima precisione. Alcuni alimenti infatti necessitano di molta umidità, altri di poca o nessuna. In fondo alla brochure è disponibile un manuale per l'uso che offre una panoramica della temperatura necessaria per cuocere alcuni piatti selezionati.

Rimane però una domanda: quanto tempo occorre per la cottura? Spesso il peso dell'alimento viene messo in relazione con la temperatura di cottura per calcolare il tempo necessario. Il risultato, tuttavia, è solo approssimativo e non garantisce una qualità costante.

Il modo più sicuro per ottenere una qualità costante è monitorare la temperatura al cuore di carne e pesce. All'inizio ciò richiede un po' di pratica, ma non appena si acquisisce una sufficiente esperienza, è possibile cuocere facilmente un intero carico di pollo, ad esempio. Il sensore termico del forno combinato professionale o un termometro aggiuntivo sono un aiuto indispensabile.

Umidità.

Nelle pagine precedenti è stata spiegata l'importanza dell'umidità per il trasferimento di calore. L'aspetto più importante è sicuramente la possibilità di poterla controllare. Poiché alcuni alimenti necessitano di molta umidità, altri di poca o di nessuna, è necessario poter impostare l'umidità con la massima precisione.

I seguenti esempi mostrano tre processi di cottura in cui la temperatura rimane costante, ma l'umidità è variabile.

Impostazione 1:

100% di umidità a 160 °C, questo corrisponde all'impostazione migliore all'inizio di un processo di cottura, quando è necessario un'elevata velocità di trasferimento di calore. Tuttavia, se si dovesse continuare con questa impostazione durante la cottura della carne, questa diventerebbe secca.

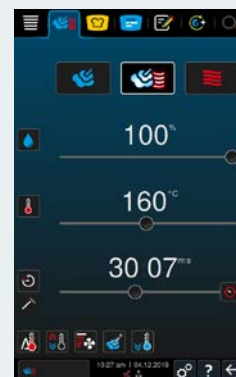
Impostazione 2:

In questa fase intermedia, l'umidità nella camera di cottura viene portata a un 60% costante. Ciò significa che l'umidità nella camera di cottura viene ridotta del 40% rispetto all'impostazione 1. Se si continuasse con questa impostazione, la carne sarebbe cotta alla perfezione, ma non avrebbe una pelle croccante.

Impostazione 3:

In questa fase, nella camera di cottura viene mantenuto lo 0% di umidità, facendo ottenere una pelle croccante. Questa impostazione dovrebbe essere utilizzata solo al termine del processo di cottura.

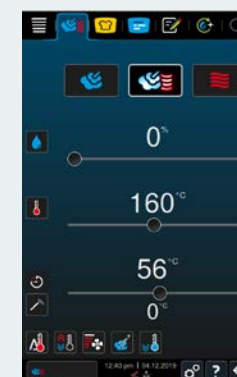
1 100% di umidità, 160°C



2 60% di umidità, 160°C



3 0% di umidità, 160°C



Velocità della ventola.

La velocità della ventola riveste un ruolo determinante nella distribuzione del calore e dell'umidità nella camera di cottura, perché il flusso d'aria accelera il processo di cottura degli alimenti. Ad esempio, la modalità Aria calda del forno combinato professionale aiuta a riscaldare uniformemente il burro nell'impasto. Questo a sua volta genera una pasta sfoglia a più strati, come quella dei croissant.

Il grasso sotto la pelle del pollame si comporta come il burro nell'impasto: l'aria calda mossa e distribuita in modo uniforme consente una doratura regolare. Grazie alla distribuzione dell'aria calda in tutta la camera di cottura, non è più necessario girare le teglie durante la cottura.

Per poter sfruttare in modo ottimale la velocità della ventola, lo chef deve confrontare regolarmente i suoi risultati di cottura a diverse velocità della ventola. Va tenuto presente che le teglie devono essere girate regolarmente in presenza di una bassa velocità della ventola. Grazie alla loro intelligenza, i moderni forni combinati professionali sono in grado di riconoscere il carico e di regolare automaticamente la velocità della ventola. Il controllo non è quindi necessario.

Oltre alla velocità della ventola, anche il numero di ventole e la configurazione meccanica della camera di cottura rivestono un ruolo importante. Queste due proprietà determinano la distribuzione uniforme di calore e umidità nella camera di cottura. Questo determina la quantità di cibo che può essere cotta in modo ottimale in un solo caricamento.



Cuocere con il forno combinato professionale.

Di solito si distingue tra i seguenti metodi di cottura comuni:

- > Grigliare
- > Arrostitire
- > Spadellare
- > Bollire/Cuocere al vapore
- > Brasare
- > Friggere
- > Cuocere al forno
- > Affumicare al caldo
- > Rigenerare
- > Affumicare a freddo
- > Cuocere sottovuoto

L'uso attento di temperatura, umidità e ventola sostituisce la maggior parte dei metodi di cottura classici. E con il supporto di accessori adeguati si possono ottenere risultati ancora migliori.

Le pagine seguenti mostrano una panoramica dei metodi di cottura più comuni con le rispettive impostazioni per il forno combinato professionale. Questa guida consentirà di utilizzare il sistema di cottura in modo rapido ed efficiente per diversi metodi di cottura. Vengono spiegati, tra l'altro, la rigenerazione di alimenti precotti e la cottura sottovuoto.

Bastano poche ore di utilizzo del forno combinato professionale per rendersi conto che utilizzando questa tecnologia, lo chef beneficia non solo di un'eccellente qualità dei cibi, ma anche di una gestione ottimizzata della produzione.

Grigliare.

Sistemi di cottura tradizionali vs forno combinato professionale.



V/s.



Requisiti: regolazione del calore, controllo della temperatura di cottura, dispendio di tempo e coinvolgimento di uno chef esperto.



Requisiti: accessori per grigliare.



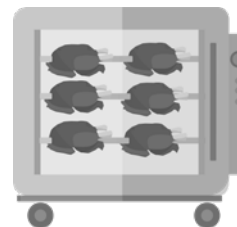
Risultato: alimenti grigliati con risultati di cottura diversi.



Risultato: elevate quantità di carico e qualità uniforme degli alimenti senza monitoraggio, risparmio di tempo.

Arrostire.

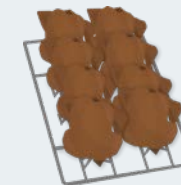
Sistemi di cottura tradizionali vs forno combinato professionale.



V/s.



Requisiti: molto spazio, dispendio di tempo, accessori speciali e coinvolgimento di uno chef esperto.



Requisiti: accessori per arrostitore.



Risultato: piatti di buona qualità.



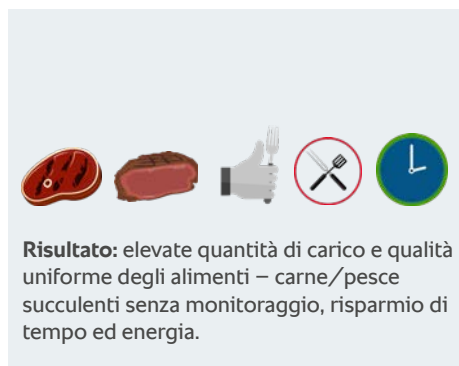
Risultato: elevate quantità di carico e qualità uniforme degli alimenti senza monitoraggio, risparmio di tempo ed energia.

Spadellare.

Sistemi di cottura tradizionali vs forno combinato professionale.



V/s.



Bollire/Cuocere al vapore.

Sistemi di cottura tradizionali vs forno combinato professionale.

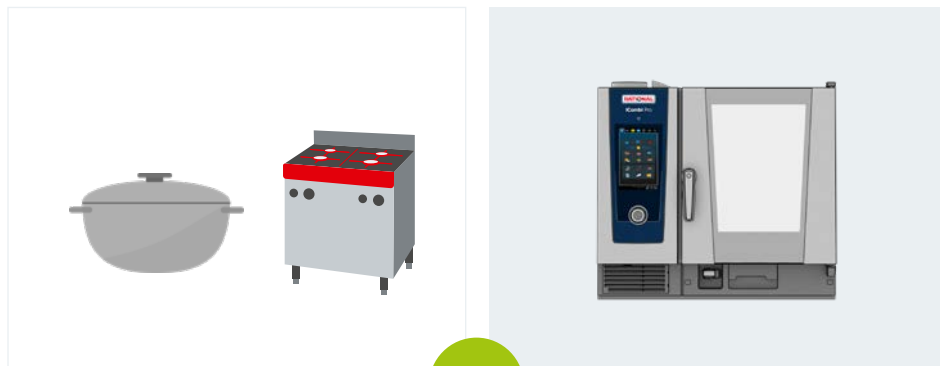


V/s.



Brasare.

Sistemi di cottura tradizionali vs forno combinato professionale.



Requisiti: molta pianificazione e gestione del tempo. Conoscenza della brasatura, chef esperto.



Requisiti: Contenitore per brasare.



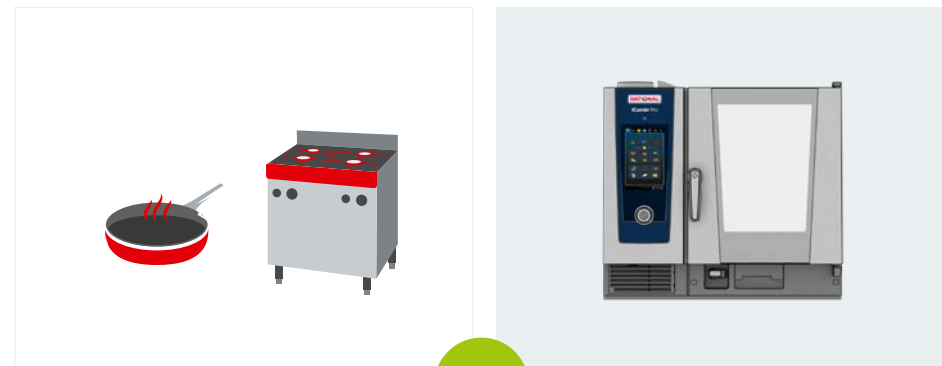
Risultato: piatti di buona qualità.



Risultato: piatti di qualità perfetta e uniforme – carne/pesce molto succulenti senza controllo, risparmio di tempo ed energia.

Friggere.

Sistemi di cottura tradizionali vs forno combinato professionale.



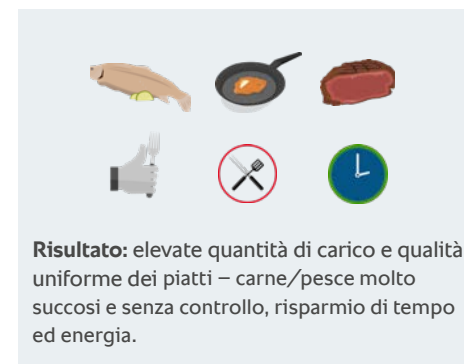
Requisiti: monitoraggio della temperatura di cottura. Dispendio di tempo e uno chef esperto.



Requisiti: accessori di cottura.



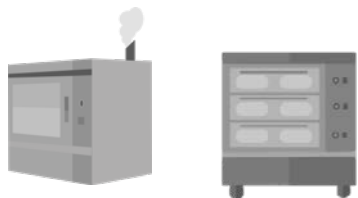
Risultato: piatti di buona qualità, ma condizioni estreme durante la cottura, smaltimento dell'olio usato.



Risultato: elevate quantità di carico e qualità uniforme dei piatti – carne/pesce molto succosi e senza controllo, risparmio di tempo ed energia.

Cuocere al forno.

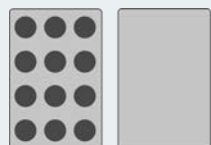
Sistemi di cottura tradizionali vs forno combinato professionale.



V/s.



Requisiti: monitoraggio della temperatura di cottura e coinvolgimento di uno chef esperto.



Requisiti: accessori per cottura al forno.



Risultato: piatti di buona qualità, nessuna distribuzione uniforme del calore, risultati di cottura non uniformi.



Risultato: piatti di qualità perfetta e uniforme, risparmio di tempo ed energia.

Affumicare.

Sistemi di cottura tradizionali vs forno combinato professionale.



V/s.



Requisiti: lunghi tempi di cottura, conoscenze importanti sull'affumicatura, chef esperto e gestione del tempo.



Requisiti: accessori per affumicatura.



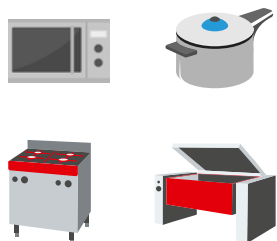
Risultato: piatti di buona qualità e tipico sapore di affumicato.



Risultato: piatti di qualità perfetta e uniforme – carne/pesce con il miglior risultato, risparmio di tempo.

Rigenerazione/Finishing.

Sistemi di cottura tradizionali vs forno combinato professionale.



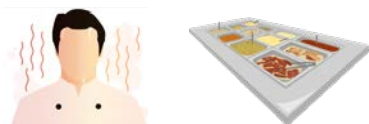
V/s.



Requisiti: molta pianificazione e gestione del tempo, conoscenza del processo di rigenerazione, chef esperto, monitoraggio dei piatti.



Requisiti: contenitori GN e GNS



Risultato: piatti di buona qualità, ma condizioni estreme e stress durante la rigenerazione, affidabilità della pianificazione, sprechi alimentari.



Risultato: piatti di qualità perfetta, certificati secondo criteri igienico-sanitari e uniformi, alimenti simili a quelli appena cotti: carne/pesce succosi e senza monitoraggio, risparmio di tempo ed energia.

Cottura sottovuoto.

Cottura sottovuoto a bagnomaria vs forno combinato professionale.



V/s.



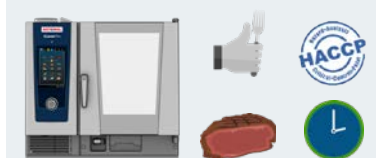
Requisiti: molta pianificazione e gestione del tempo, conoscenza della cottura sottovuoto, chef esperto.



Requisiti: accessori per sottovuoto.



Risultato: piatti di buona qualità, grandi quantità di carico non possibili, possono portare a risultati non uniformi.



Risultato: piatti di qualità perfetta, certificata secondo criteri igienico-sanitari e uniforme senza monitoraggio, possibilità di grandi quantità di carico, risparmio di tempo ed energia.

Alimentazione sana con il forno combinato professionale.

Il consumo di alimenti non serve solo a fornire all'organismo importanti sostanze nutritive, ma dovrebbe essere sempre associato al piacere. Le proprietà sensoriali e il contenuto di vitamine e minerali di un alimento sono quindi qualità molto importanti.

La cottura ha un impatto sia positivo che negativo sugli alimenti. Gli aspetti positivi includono, ad esempio, il miglioramento dal punto di vista gustativo con la formazione di aromi e note tostate o quando le sostanze nocive vengono eliminate o disintegrate. Tuttavia, la cottura può anche ridurre il contenuto di alcune vitamine; ciò è causato dall'effetto dell'ossigeno e del calore durante la cottura e dalla presenza di sostanze idrosolubili nel liquido di cottura.

Inoltre, la scelta del metodo di cottura influisce in modo determinante su colore, forma, sapore e consistenza degli alimenti, quindi sulla qualità organolettica al consumo.



**“Il cibo deve piacere
prima agli occhi e poi allo
stomaco.”**

Johann Wolfgang von Goethe





Le otto dimensioni della qualità degli alimenti sono:

1. Qualità nutrizionale

La scelta e la quantità di cibo cotto coprono il fabbisogno a breve, medio e lungo termine di macro e micronutrienti nell'organismo.

2. Qualità igienica

Gli alimenti sono il più possibile privi di batteri, virus, tossine, sostanze chimiche e metalli pesanti nocivi per la salute.

3. Qualità sensoriale

La cottura degli alimenti soddisfa le aspettative culinarie personali in termini di odore, sapore, aspetto e consistenza.

4. Qualità culturale / sociale

La scelta del cibo e il consumo collettivo sono elementi identitari, legati alla socialità; uniscono le persone e rendono felici i consumatori (pranzi di lavoro, banchetti).

5. Qualità ecologica

Produzione sostenibile: vengono assicurati il sostentamento proprio e delle prossime generazioni e le emissioni e i rifiuti sono ridotti al minimo.

6. Qualità tecnologica

Determina la qualità tecnico-fisica del prodotto e comprende l'idoneità delle materie prime alla lavorazione o all'uso in cucina.

7. Qualità economica

Il prodotto è adatto alla commercializzazione e all'attività di un'azienda orientata al profitto.

8. Qualità psicologica

Gli alimenti hanno un aspetto appetitoso e sono costituiti da ingredienti solitamente associati ai piatti. Non provocano rifiuto né disgusto.

Sano e di altissima qualità:

il piacere del forno combinato.



Come si possono influenzare positivamente le 8 dimensioni della qualità degli alimenti?

- › Cuocere al vapore anziché bollire: la cottura a vapore impoverisce le verdure molto meno rispetto alla cottura in liquido.
- › Il sapore rimane negli alimenti e non viene perso nell'acqua di cottura
- › Mantenimento di vitamine idrosolubili.
- › Mantenimento di metaboliti vegetali secondari.
- › Mantenimento di minerali.
- › Mantenimento della struttura cellulare e quindi della consistenza.
- › La saturazione rapida del vapore provoca il rapido arresto degli enzimi che degradano le vitamine idrosolubili o i metaboliti vegetali secondari (clorofilla).
- › Cottura con valore P per patate, riso e pasta: l'amido viene trasformato in carboidrati facilmente digeribili, evitando così una cottura insufficiente o eccessiva.
- › Pastorizzazione di carne, pesce e piatti a base di uova: gli alimenti cotti in modo igienico e sicuro sono ancora teneri e succosi e non sono scotti.
- › Cottura a basso contenuto di grassi: gli accessori adatti richiedono solo l'aggiunta di una piccola quantità di grasso, poiché i cibi vengono inseriti negli accessori in modo da ricevere il giusto clima in maniera uniforme.
- › Finishing®: gli alimenti cotti vengono ultimati in modo efficiente grazie a una regolazione del clima precisa e intelligente, senza compromettere la qualità.
- › Temperatura al cuore ideale.
- › Nessuna perdita di peso e di qualità causata dalla perdita di umidità.
- › I piatti Finishing hanno la stessa qualità nutrizionale dei prodotti appena cotti.
- › Grazie a una regolazione precisa della temperatura e al livello di cottura appropriato, gli alimenti come la carne di manzo otterranno il colore desiderato. Per la cottura di carni si ottiene una temperatura sicura dal punto di vista igienico.
- › Parti di carne a basso contenuto di grassi, ad es. filetto e petto di pollo, rimangono succosi.
- › Ottieni di più da ogni animale: grazie alla brasatura delicata, anche i tagli di carne più economici mantengono in gran parte il loro peso e il prodotto finale diventa "tenero come un filetto". I processi di cottura "notte" e "delicato" rendono più facilmente digeribili gli arrosti ad alto contenuto di collagene.
- › Produzione di semiconserve: i cibi fatti in casa possono essere conservati senza aggiunta di conservanti.
- › I programmi di cottura intelligenti garantiscono una qualità di cottura sempre elevata in caso di pezzi di dimensioni e quantità diverse.
- › Grazie all'ottimizzazione della produzione di materie prime e alla gestione intelligente del clima, i valori dell'acrilammide, ad esempio, sono circa 1/10 della concentrazione massima indicata dall'EFSA come valore indicativo.
- › Grazie alla funzione di lavaggio integrata, il sistema di cottura è sempre pulito e igienizzato.

Il forno combinato intelligente e i suoi vantaggi.

Con un forno combinato intelligente è possibile evitare situazioni di stress in cucina. Grazie all'utilizzo di processi di cottura preimpostati e personalizzabili, il sistema di cottura riconosce infatti la quantità di carico e adatta il processo di cottura in modo intelligente. RATIONAL è stata il pioniere di questa idea già nel 2000 e da allora sviluppa e migliora costantemente i processi di cottura intelligenti.

La temperatura al cuore e il clima della camera di cottura vengono monitorati costantemente per regolare, se necessario, la temperatura della camera di cottura o gli altri parametri. In questo modo si garantisce che il cibo venga cotto sempre esattamente in maniera perfetta.

Questo garantisce allo chef una qualità costante dei cibi, anche in presenza di personale non qualificato, basta selezionare i pittogrammi appropriati. Il forno combinato professionale si preriscalda e può quindi essere caricato.

Per i piatti a base di carne, pesce e pollame, lo chef viene invitato a utilizzare il sensore termico per garantire il raggiungimento di determinate temperature. Se durante la cottura si rendono necessarie delle modifiche, è facile intervenire nel processo di cottura ed è anche possibile modificare il metodo di cottura, ad es. passando dalla cottura arrosto a quella alla griglia. Dopo la cottura, i prodotti devono essere solo estratti dalla camera di cottura.

E dopo la cottura, il forno è facilissimo da pulire, basta selezionare il lavaggio ultrarapido, inserire la giusta quantità di pastiglie detergenti e dopo soli 12 minuti (o 14 minuti nell'apparecchio da pavimento) si potrà continuare a lavorare. Oppure, si potrà iniziare il lavaggio e la manutenzione alla fine di una giornata di lavoro. Il lavaggio può anche essere eseguito automaticamente durante la notte e al mattino sarà disponibile un sistema pulito e igienizzato.





In breve, la cottura intelligente è un processo semplice che si articola in tre fasi:

Fase 1

Premere un simbolo per selezionare il gruppo di alimenti (pollame, pesce, carne, contorni, piatti a base di uova, prodotti da forno) o il metodo di cottura tradizionale corrispondente (padella, pentola, griglia, forno). Inoltre, è possibile selezionare anche il processo Finishing®.

Fase 2

Selezionare l'esatto metodo di cottura, come ad es. "Pollame in padella" per il cordon bleu di pollo o "Primi e contorni" per il riso.

Fase 3

Selezionare l'impostazione personale della cottura come il grado di doratura, il tempo e la temperatura al cuore ecc.

A seconda del gruppo di alimenti e del metodo di cottura le impostazioni personali possono variare, dalla scelta del livello di doratura degli alimenti fino alla selezione del tempo.

Nelle cotture ad alta temperatura, come grigliate, arrosti e spadellati per carne e frutti di mare, il primo parametro da valutato in base allo spessore dell'alimento. Qui è possibile scegliere tra "senza sonda" (meno di 2 cm) e "con sonda" (più di 2 cm).

Successivamente è possibile determinare il parametro per il grado di doratura. Se per il primo parametro è stato selezionato "senza", è possibile impostare il tempo. Se è stato selezionato "con" di solito si seleziona la temperatura al cuore desiderata.

I parametri variano di conseguenza a seconda del tipo di cottura, come ad esempio la cottura al vapore. Qui è possibile impostare il parametro "tempo", ma naturalmente non è possibile definire il grado di doratura.

Se è disponibile un VarioSmoker, è possibile selezionarlo tra i metodi di cottura e utilizzare la funzione di affumicatura intelligente.

Come viene utilizzata l'intelligenza nella camera di cottura?

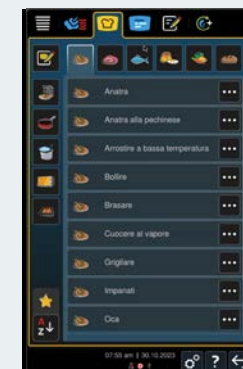
- › Una volta selezionati i parametri di cottura, la camera di cottura si preriscalda. L'utente viene quindi invitato a caricare i cibi nella camera di cottura.
- › Subito dopo il caricamento, il forno combinato professionale riconosce la quantità di carico, le dimensioni e lo stato dell'alimento in base all'energia assorbita dai prodotti.
- › I parametri di cottura necessari per ottenere il risultato desiderato vengono modificati e viene determinato il tempo di cottura residuo.

La cottura intelligente si basa su una complessa combinazione di temperatura, tempo, umidità e ventole. In questa combinazione, l'intelligenza controlla le condizioni al secondo, in base ai dati misurati dai sensori. Anche gli altri parametri di cottura vengono regolati automaticamente in modo preciso al secondo.

I processi dietro le quinte sembrano complessi, ma consentono un utilizzo semplice che aiuta a preparare piatti di altissima qualità e senza stress.

Di seguito è riportato un esempio di processo di cottura intelligente.

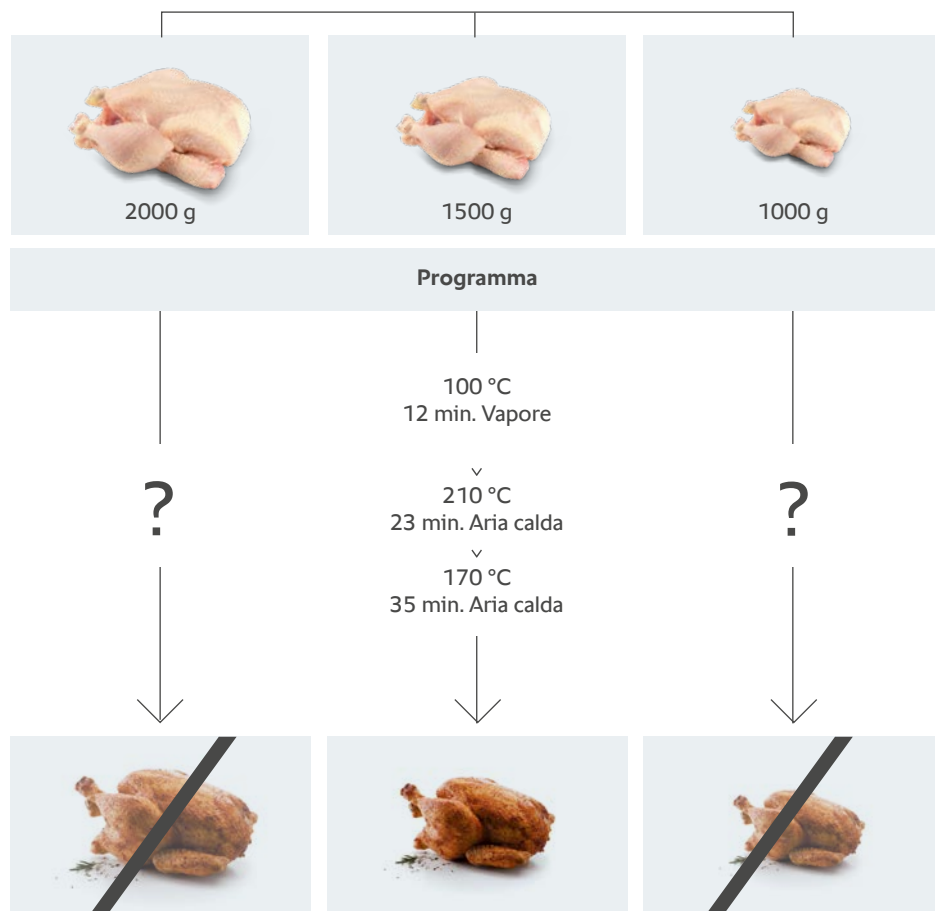
L'impostazione selezionata mostra Pollame > Spadellati > con sensore termico > grado di doratura 3 > 74 °C



Differenza tra un programma e un processo di cottura intelligente.

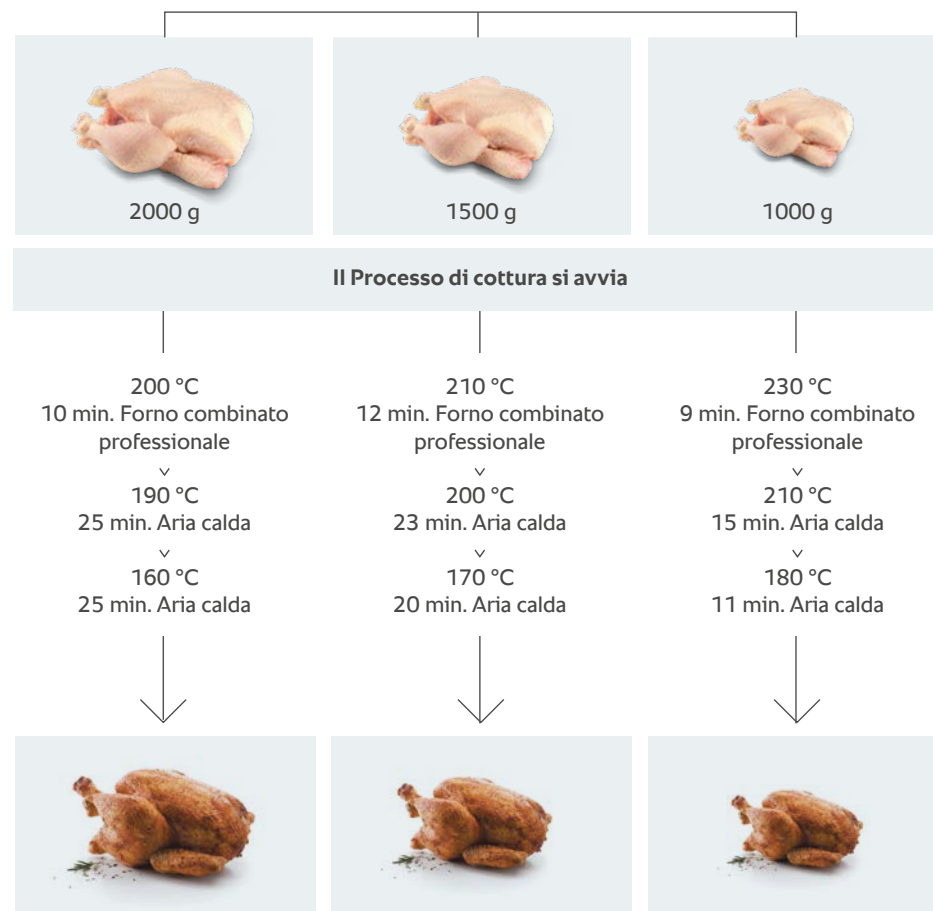
Programma standard (nessuna intelligenza)

- 1: 100 °C, 12 min. Vapore
- 2: 210 °C, 23 min. Aria calda
- 3: 170 °C, 35 min. Aria calda



È possibile scegliere una sola misura.

Processo di cottura intelligente



Il peso del prodotto è irrilevante.

Programmazione del forno combinato professionale e i suoi vantaggi.

I forni combinati di ultima generazione sono apparecchi di cottura tecnologici sviluppati per le cucine professionali.

Una volta programmato, questa tipologia di forno combinato non solo semplifica la vita dello chef, ma aiuta anche ad ottenere risultati sempre perfetti nel lavoro quotidiano. In generale, la programmazione del forno combinato presenta i seguenti vantaggi:

- › Le ripetitive attività quotidiane possono essere svolte con meno sforzo.
- › La cottura può essere un percorso di cottura intelligente adattato alle esigenze individuali o anche un programma manuale, che prevede un ciclo di tempo, temperatura e umidità preimpostato che offre sempre gli stessi risultati.
- › La pianificazione e la standardizzazione dei parametri possono essere eseguiti in anticipo.
- › Lo chef può concentrarsi su altre operazioni importanti, nelle ore di punta il forno combinato può essere persino un vero e proprio "assistente".



Esempio 1:

Filetto di pesce marinato alla griglia

Un ristorante ha sul menù un pesce marinato alla griglia, un piatto che attira molti ospiti. Tuttavia, poiché la marinatura si brucia molto facilmente e il numero di clienti del ristorante varia notevolmente, si verificano spesso delle difficoltà in cucina, poiché questo piatto richiede molto lavoro di supervisione.

La situazione è migliorata notevolmente da quando lo chef ha iniziato a utilizzare un percorso di cottura intelligente. In questo modo il piatto può essere preparato in modo sicuro e riproducibile anche dagli aiuto-cuochi.

- › Percorso di cottura Pesce alla griglia
- › Impostazione con temperatura al cuore, 60 °C, grado di doratura 1

L'intelligenza di cottura riconosce la quantità di carico e cuoce in modo sicuro quantità diverse in base alle indicazioni. In questo modo rimane più tempo per altre attività in cucina.

Esempio 2:

Stinco d'agnello

Un esempio: lo chef di un bistrot brasa 24 stinchi d'agnello ogni giorno. Sono i più venduti, ma richiedono molta cura da parte dello chef durante la brasatura. Da 3 mesi, però, lo chef lavora in modo visibilmente più rilassato. Acquista gli stinchi in una misura standardizzata presso il suo fornitore e, grazie alla sua esperienza pluriennale, ha apportato le seguenti modifiche sul suo forno combinato:

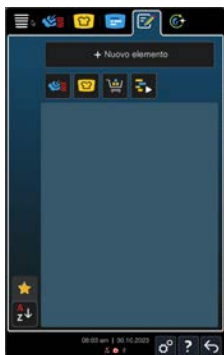
- › Preriscaldamento 180 °C > 100% umidità
- › Combinazione 165 °C > 100% umidità 30 min. > Ventola 4
- › Combinazione 150 °C > 100% umidità 30 min. > Ventola 4
- › Combinazione 120 °C > 60% di umidità fino a una temperatura al cuore di 68 °C > Ventola 4
- › Combinazione 70 °C > 100% di umidità per 4 ore

La programmazione consente allo chef di eseguire la sua cottura, che prevede più fasi diverse, senza supervisione; il suo lavoro può essere svolto anche di notte.

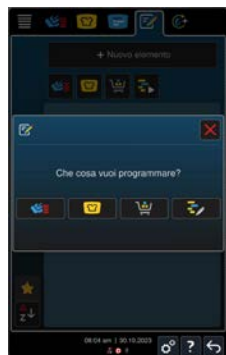
Come si crea un programma.



1
Selezionare la modalità di programmazione.



2
Premere "Nuovo elemento."



3
Selezionare "Programma manuale".



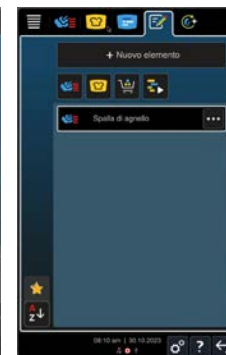
4
Trascinare le schede dall'area superiore a quella inferiore per le fasi desiderate. È possibile scegliere tra fasi di cottura e richieste di intervento.



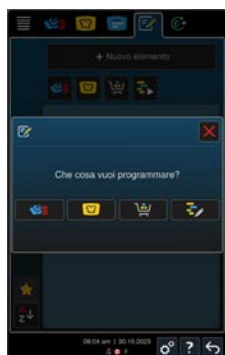
5
Nelle fasi di cottura impostare i parametri di cottura premendo il "pulsante Impostazioni". Confermare le impostazioni con il segno di spunta verde.



6
Terminare la programmazione premendo il tasto "Salva". Le fasi con voci errate o mancanti vengono visualizzate al momento del salvataggio e possono essere facilmente corrette.



7
Il programma manuale è ora disponibile nell'elenco dei programmi.



8
Per salvare un proprio percorso di cottura intelligente, selezionare i percorsi di cottura intelligenti all'inizio della programmazione.



9
Selezionare ora il percorso di cottura desiderato, ad es. "Pesce - Grigliare". I filtri in alto e a sinistra consentono di effettuare una selezione semplice e rapida.



10
Assegnare un nome al programma intelligente.



11
Impostare i parametri di cottura premendo il "pulsante Impostazioni". Confermare le impostazioni con il segno di spunta verde. Terminare la programmazione premendo il tasto "Salva".



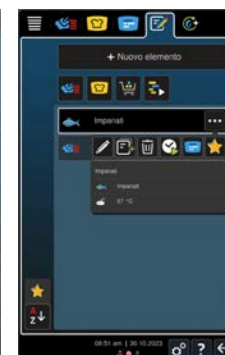
12
Selezionare la modalità di programmazione.



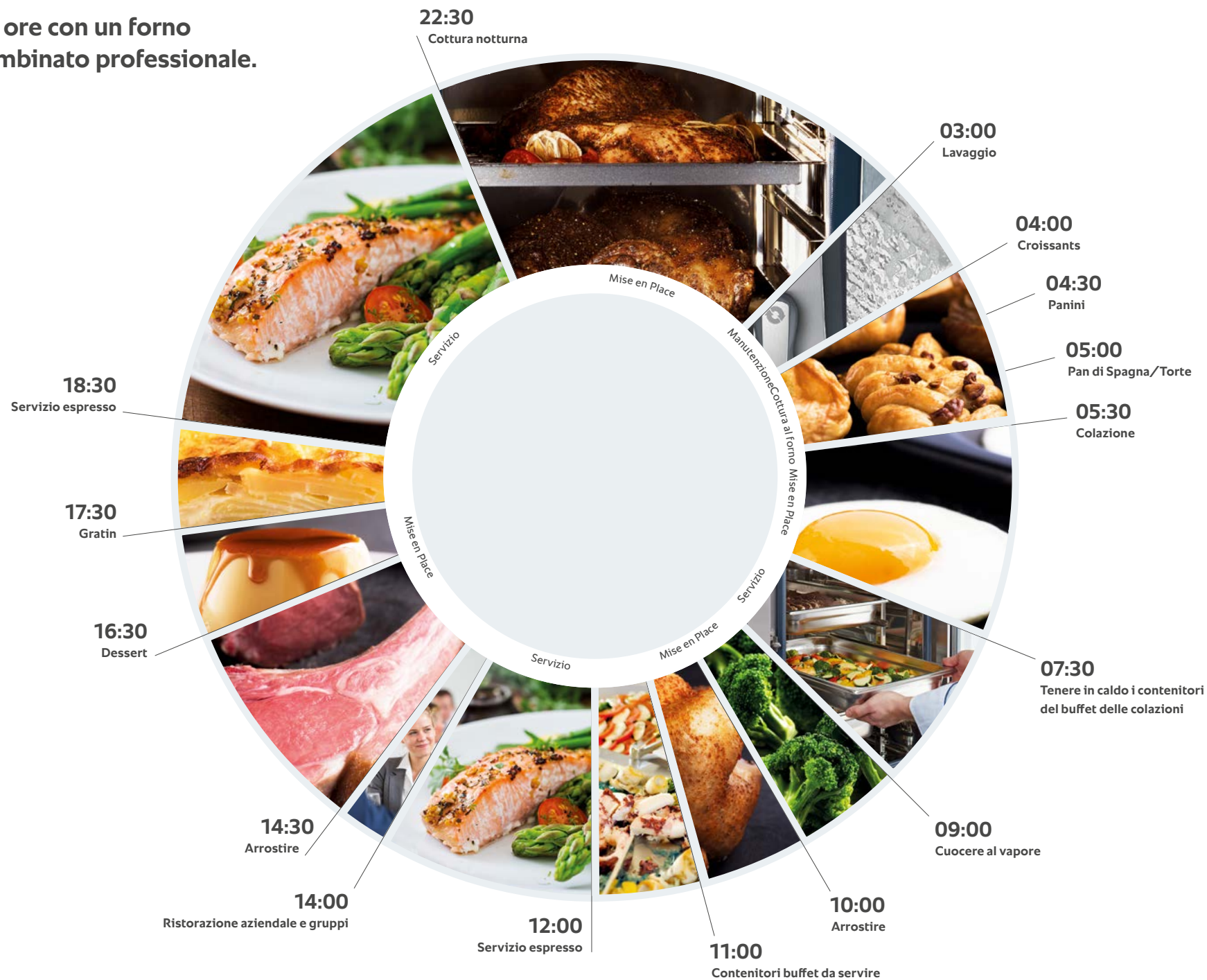
13
Selezionare il programma desiderato dall'elenco, ad es. spalla di agnello. In molti programmi è possibile filtrare facilmente l'elenco in base a programmi manuali, programmi intelligenti e carrelli.



14
Il programma si avvia e iCombi Pro può essere caricato.



15
Premendo il tasto "Menu di selezione" è possibile modificare, duplicare, eliminare o inviare il programma a iProductionManager.



Cuocere al forno.

Le indicazioni sulla capacità fanno sempre riferimento a carichi pieni. Gli alimenti sono prodotti naturali. I tempi di cottura, le impostazioni e le temperature sono indicativi e devono eventualmente essere adattati al prodotto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Crostate

Quantità caricata	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 20 o 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

			
250 °C	160 °C	45 min	40%

Strudel di mele

Quantità caricata	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accessori	Piastra per arrostiti e pasticceria						

Preriscaldamento Fase 1

			
250 °C	170 °C	25 min	20%

Base pan di Spagna

Quantità caricata	4× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 20 mm						

Preriscaldamento Fase 1

				
250 °C	180 °C	12 min	60%	Livello 2

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Pan di Spagna stampo tondo

Quantità caricata	3× 1 pz.	3× 2 pz.	3× 4 pz.	5× 2 pz.	5× 4 pz.	10× 2 pz.	10× 4 pz.
Accessori	Griglia						

Preriscaldamento Fase 1

				
250 °C	180 °C	40 min.	60%	Livello 2

Pasta sfoglia, pâté, fleurons

Quantità caricata	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Accessori	Piastra per arrostiti e pasticceria						

Preriscaldamento Fase 1

								
210 °C	160 °C	12 min	90%	Livello 2	200 °C	5 min.	60%	Livello 2

Impasto per bigné

Quantità caricata	4× 10 pz.	6× 15 pz.	6× 30 pz.	10× 15 pz.	10× 30 pz.	20× 15 pz.	20× 30 pz.
Accessori	Piastra per arrostiti e pasticceria						

Preriscaldamento Fase 1

								
240 °C	180 °C	5 min.	100%	Livello 2	160 °C	8 min	100%	Livello 2

Cuocere al forno.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Composta							
Quantità caricata	3× 3 kg	3× 5 kg	3× 10 kg	5× 5 kg	5× 10 kg	10× 5 kg	10× 10 kg
Accessori	Contenitore, acciaio inox 65 mm						

Preriscaldamento Fase 1

Temperatura di ebollizione	90 °C	8 min

Crème Caramel (vasetti)

Quantità caricata	6× 8 pz.	6× 1 pz.	6× 24 pz.	10× 12 pz.	10× 24 pz.	20× 12 pz.	20× 24 pz.
Accessori	Contenitore, acciaio inox 20 mm						

Preriscaldamento Fase 1

100 °C	60%	85 °C	35 min	40%	Livello 3

Dolce lievitato

Quantità caricata	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 20 mm						

Preriscaldamento Fase 1

180 °C	100%	160 °C	10 min.	80%	Livello 3

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Tecce lievitate							
Quantità caricata	3× 1 pz.	3× 2 pz.	3× 4 pz.	5× 2 pz.	5× 4 pz.	10× 2 pz.	10× 4 pz.
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 20 mm						

Preriscaldamento Fase 1

180 °C	100%	160 °C	35 min	60%	Livello 3

Torta di ricotta (base pasta frolla)

Quantità caricata	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

160 °C	130 °C	60 min.	40%	Livello 3

Cheesecake newyorkese

Quantità caricata	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

152 °C	100%	150 °C	25 min	70%	Livello 3

Fase 2

Fase 3

105 °C	25 min	60%

Livello 2

Cuocere al forno.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Base di pasta frolla							
Quantità caricata	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

				
200 °C	170 °C	25 min	60%	Livello 3

Torta marmorizzata

Quantità caricata	3× 1 pz.	3× 2 pz.	3× 4 pz.	5× 2 pz.	5× 4 pz.	10× 2 pz.	10× 4 pz.
Accessori	Griglia						

Preriscaldamento Fase 1

				
180 °C	160 °C	45 min	60%	Livello 2

Pasta frolla e frollini

Quantità caricata	3× 16 pz.	6× 24 pz.	6× 48 pz.	10× 24 pz.	10× 48 pz.	20× 24 pz.	20× 48 pz.
Accessori	Piastra per arrosti e pasticceria						

Preriscaldamento Fase 1

			
180 °C	160 °C	12 min	100%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Torta sbrisolona							
Quantità caricata	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

				
180 °C	160 °C	30 min	80%	Livello 3

Panini

Quantità caricata	6× 8 pz.	6× 12 pz.	6× 24 pz.	10× 12 pz.	10× 24 pz.	20× 12 pz.	20× 24 pz.
Accessori	Piastra per arrosti e pasticceria						

Preriscaldamento

Fase 1

Fase 2

									
180 °C	100%	170 °C	4 min	80%	Livello 4	160 °C	12 min	30%	Livello 4

Uova.

Le indicazioni sulla capacità fanno sempre riferimento a carichi pieni. Gli alimenti sono prodotti naturali. I tempi di cottura, le impostazioni e le temperature sono indicativi e devono eventualmente essere adattati al prodotto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Uova (sode)							
Quantità caricata	6× 30 pz.	6× 45 pz.	6× 90 pz.	10× 45 pz.	10× 90 pz.	20× 45 pz.	20× 90 pz.
Accessori	Contenitore, forato 65 mm						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	Temperatura di ebollizione	12 min

Uova in cocotte (uovo in camicia)

Quantità caricata	6× 8 pz.	3× 12 pz.	3× 24 pz.	5× 12 pz.	5× 24 pz.	10× 12 pz.	10× 24 pz.
Accessori	Griglia						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	90 °C	10 min.

Royale

Quantità caricata	4× 1,2 	6× 2 	6× 4 	10× 2 	10× 4 	20× 2 	20× 4
Accessori	Contenitore, acciaio inox 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	85 °C	45 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Uova strapazzate							
Quantità caricata	3× 2 	3× 3 	3× 6 	5× 3 	5× 6 	10× 3 	10× 6
Accessori	Contenitore, acciaio inox 65 mm						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	90 °C	20 min

Pesce.

Le indicazioni sulla capacità fanno sempre riferimento a carichi pieni. Gli alimenti sono prodotti naturali. I tempi di cottura, le impostazioni e le temperature sono indicativi e devono eventualmente essere adattati al prodotto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Salmone (pezzi interi)

Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Griglia e contenitore, acciaio inox 20 mm						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	75 °C	60 °C

Filetto di trota salmonata, filetto di rombo, merluzzo, involtini di sogliola

Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Contenitore, acciaio inox 20 mm						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	75 °C	6 min

Trancio di salmone (grigliato)

Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Piastra per arrosti e pasticceria						

Preriscaldamento Fase 1

Fase 2

						
180 °C	160 °C	50 °C	40%	200 °C	57 °C	40%

6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Trota blu

Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Contenitore, acciaio inox 40 mm						

Preriscaldamento

Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	Temperatura di ebollizione	12 min

Mitili

Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Contenitore, acciaio inox 40 mm						

Preriscaldamento

Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	78 °C	10 min

Gamberoni

Quantità caricata	4× 0,6 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Accessori	Piastra per arrosti e pasticceria						

Preriscaldamento

Fase 1

				
300 °C	260 °C	3 min	20%	Livello 5

Pesce al forno

Quantità caricata	5× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 40 mm						

Preriscaldamento

Fase 1

Fase 2

							
230 °C	0%	230 °C	4 min	50%	230 °C	3 min	0%

Verdure e contorni.

Le indicazioni sulla capacità fanno sempre riferimento a carichi pieni. Gli alimenti sono prodotti naturali. I tempi di cottura, le impostazioni e le temperature sono indicativi e devono eventualmente essere adattati al prodotto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Broccoli, fagioli							
Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Contenitore, forato 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	Temperatura di ebollizione	8 min

Cavoletti di Bruxelles, cavolo rapa, carote

Quantità caricata	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accessori	Contenitore, forato 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	Temperatura di ebollizione	11 min

Spinaci, verza (sbianchire)

Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Contenitore, forato 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	Temperatura di ebollizione	4 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Cavolfiore							
Quantità caricata	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accessori	Contenitore, forato 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	Temperatura di ebollizione	12 min

Piselli novelli

Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Contenitore, forato 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	Temperatura di ebollizione	5 min

Asparagi

Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Contenitore, forato 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	90 °C	15 min

Verdure e contorni.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Pomodori confit							
Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Contenitore, acciaio inox 20 mm						

Preriscaldamento Fase 1

100 °C	50%	95 °C	15 min	40%

Involtini di cavolo

Quantità caricata	6× 10 pz.	6× 15 pz.	6× 30 pz.	10× 15 pz.	10× 30 pz.	20× 15 pz.	20× 30 pz.
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

160 °C	100%	140 °C	40 min	80%	Livello 3	160 °C	10 min	20%	Livello 5

Fase 2

Funghi trifolati

Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Contenitori smaltati in granito						

Preriscaldamento Fase 1

250 °C	200 °C	5 min	20%	Livello 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ratatouille							
Quantità caricata	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Accessori	Contenitori smaltati in granito						

Preriscaldamento

Fase 1

Fase 2

					Segnale acustico (aggiungere pomodori)			
150 °C	100%	160 °C	10 min	30%		120 °C	20 min	90%

Patate e contorni.

Le indicazioni sulla capacità fanno sempre riferimento a carichi pieni. Gli alimenti sono prodotti naturali. I tempi di cottura, le impostazioni e le temperature sono indicativi e devono eventualmente essere adattati al prodotto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Patate lesse							
Quantità caricata	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accessori	Contenitore, forato 65 mm						

Preriscaldamento Fase 1

Temperatura di ebollizione	Temperatura di ebollizione	30 min

Patate con la buccia

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Quantità caricata	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accessori	Contenitore, forato 65 mm						

Preriscaldamento Fase 1

Temperatura di ebollizione	130 °C	40 min

Patate arrosto, precotte

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Quantità caricata	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Piastra per arrosti e pasticceria						

Preriscaldamento Fase 1

270 °C	230 °C	15 min	20%	Livello 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Patate al cartoccio							
Quantità caricata	3× 18 pz.	3× 28 pz.	3× 56 pz.	5× 28 pz.	5× 56 pz.	10× 28 pz.	10× 56 pz.
Accessori	Contenitore, acciaio inox 20 mm o griglia						

Preriscaldamento Fase 1

240 °C	100%	200 °C	40 min.	80%	Livello 3

Patate Macario

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Quantità caricata	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Accessori	Piastra per arrosti e pasticceria						

Preriscaldamento Fase 1

270 °C	40%	230 °C	15 min	20%	Livello 5

Riso

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Quantità caricata	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accessori	Contenitore, acciaio inox 65 mm						

Preriscaldamento Fase 1

Temperatura di ebollizione	Temperatura di ebollizione	20 min

Patate e contorni.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Riso integrale							
Quantità caricata	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accessori	Contenitore, acciaio inox 65 mm						

Preriscaldamento Fase 1

Temperatura di ebollizione	Temperatura di ebollizione	45 min

Riso al latte

Quantità caricata	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Accessori	Contenitore, acciaio inox 65 mm						

Preriscaldamento Fase 1

Temperatura di ebollizione	90 °C	40 min

Patatine fritte surgelate

Quantità caricata	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Accessori	CombiFry®						

Preriscaldamento Fase 1

260 °C	200 °C	15 min	100%	Livello 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Pasta al sugo							
Quantità caricata	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	6× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accessori	Contenitori smaltati in granito						

Preriscaldamento

Fase 1

Fase 2

140 °C	90%	250 °C	8 min	90%	100 °C	4 min	100%

Piatti pronti surgelati.

Le indicazioni sulla capacità fanno sempre riferimento a carichi pieni. Gli alimenti sono prodotti naturali. I tempi di cottura, le impostazioni e le temperature sono indicativi e devono eventualmente essere adattati al prodotto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Involto di petto di pollo alla fiorentina con ripieno di spinaci in foglia, involto di petto di pollo con ripieno di broccoli, caprese di petto di pollo con pomodori, petto di pollastra con ripieno di funghi alla panna, petto di pollo Marengo con ripieno di funghi champignon, involto di pollo.							
Quantità caricata	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Accessori	Contenitori smaltati in granito						
Preriscaldamento		Fase 1					
							
200 °C	60%	Livello 3	170 °C	65 °C	60%	Livello 3	

Petto di faraona (ripieno), ad es. con ripieno di spinaci, funghi

	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Contenitori smaltati in granito						
Preriscaldamento		Fase 1					
							
200 °C	60%	Livello 3	160 °C	65 °C	60%	Livello 3	

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Filetto di maiale							
Quantità caricata	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Contenitori smaltati in granito						
Preriscaldamento		Fase 1					
							
180 °C	60%	Livello 3	130 °C	65 °C	60%	Livello 3	

Carne di manzo e di vitello.

Le indicazioni sulla capacità fanno sempre riferimento a carichi pieni. Gli alimenti sono prodotti naturali. I tempi di cottura, le impostazioni e le temperature sono indicativi e devono eventualmente essere adattati al prodotto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Filetti 200 g, filetto di vitello, cotoletta di vitello, lombata di manzo 180 g							
Quantità caricata	4× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Accessori	Combi Grill						
Preriscaldamento	Fase 1		Fase 2		Fase 3		
							
300 °C	20%	260 °C	3 min	20%	85 °C	85 °C	54 °C

Arrosto di manzo, brasato, involtini di manzo 180 g

Quantità caricata	3× 1 kg	3× 1,5 kg	3× 3 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 40 mm						
Preriscaldamento	Fase 1		Fase 2				
							
190 °C	0%	170 °C	20 min	50%	110 °C	95 °C	100%
Fase 3							
							
55 °C	mantenimento	100%					

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Cotoletta di vitello impanata							
Quantità caricata	6× 4 pz.	6× 6 pz.	6× 12 pz.	10× 6 pz.	10× 12 pz.	20× 6 pz.	20× 12 pz.
Accessori	Contenitori smaltati in granito						
Preriscaldamento	Fase 1		Fase 2				
							
230 °C	0%	230 °C	5 min	50%	230 °C	3 min	0%

Ossa di vitello per il fondo

Quantità caricata	6× 1,5 kg	6× 4 kg	6× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg	20× 4 kg	20× 8 kg
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 20 mm						
Preriscaldamento	Fase 1						
							
200 °C	20%	150 °C	90 min	40%			

Carne di maiale e di agnello.

Le indicazioni sulla capacità fanno sempre riferimento a carichi pieni. Gli alimenti sono prodotti naturali. I tempi di cottura, le impostazioni e le temperature sono indicativi e devono eventualmente essere adattati al prodotto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Carré di agnello impanato							
Quantità caricata	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Accessori	Griglia						
Preriscaldamento	Fase 1			Fase 2			
							
300 °C	0%	260 °C	4 min	20%	Livello 5	85 °C	
	Fase 3						
							
85 °C	54°C	20%	Livello 2				

Costoletta di agnello

Quantità caricata	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Accessori	Griglia						
Preriscaldamento	Fase 1						
							
300 °C	40%	260 °C	54°C	20%	Livello 5		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Costine							
Quantità caricata	4× 1,2 kg	6× 2 kg	6× 4 kg	10× 2 kg	10× 4 kg	20× 2 kg	20× 4 kg
Accessori	Griglia Spare Rib						
Info	3 costine per griglia 1. Cuocere – 2. Per tutta la notte: marinare nella cella frigorifera – 3. Grigliare						
Preriscaldamento	Fase 1			Preriscaldamento		Fase 2	
							
130 °C	100%	130 °C	60 min	60%	250 °C	60%	180 °C
							20 min
							40%

Medaglioni di maiale

Quantità caricata	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Accessori	Griglia						
Preriscaldamento	Fase 1						
							
300 °C	40%	250 °C	58 °C	20%			

Cotoletta di maiale impanata

Quantità caricata	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 20 mm						
Preriscaldamento	Fase 1			Fase 2			
							
230 °C	70%	230 °C	58 °C	50%	230 °C	65 °C	0%

Carne di maiale e di agnello.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Polpette, polpettone

Quantità caricata	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Accessori	Contenitori smaltati in granito						

Preriscaldamento Fase 1

				
300 °C	70%	230 °C	8 min	40%

Speck

Quantità caricata	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Accessori	Contenitori smaltati in granito						

Preriscaldamento Fase 1

		
300 °C	250 °C	14 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Arrosto di maiale in crosta

Quantità caricata	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Accessori	Contenitori smaltati in granito						

Preriscaldamento Soffriggere Fase 1

							
100 °C	100%	Temperatura di ebollizione	10 min	100%	140 °C	50 °C	70%

Fase 2

Fase 3

						Segnale acustico	
140 °C	65 °C	70%	175 °C	72 °C	70%	Rimuovere grasso/liquido in eccesso	

Fase 4

		
260 °C	78 °C	50%

Selvaggina e pollame.

Le indicazioni sulla capacità fanno sempre riferimento a carichi pieni. Gli alimenti sono prodotti naturali. I tempi di cottura, le impostazioni e le temperature sono indicativi e devono eventualmente essere adattati al prodotto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Anatra selvatica 1.300 g

Quantità caricata	1× 6 pz.	2× 8 pz.	2× 16 pz.	5× 8 pz.	5× 16 pz.	9× 8 pz.	9× 16 pz.
Accessori	Superspike per anatre						

Preriscaldamento Fase 1

180 °C	60%

Tacchino

Quantità caricata	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Accessori	Griglia						

Preriscaldamento Fase 1

160 °C	60%

Fase 2

160 °C	60%	130 °C	100 min	40%	150 °C	10 min.	40%

Pollo 950 g

Quantità caricata	1× 4 pz.	2× 10 pz.	4× 10 pz.	3× 10 pz.	6× 10 pz.	6× 10 pz.	12× 10 pz.
Accessori	Superspike per polli						

Preriscaldamento Fase 1

180 °C	170 °C	88 °C	40%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Oca

Quantità caricata	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Accessori	Contenitore smaltato in granito 40 mm o griglia						

Preriscaldamento Fase 1

100 °C	100 °C	20 min	130 °C	85 °C	60%

Fase 2

100 °C	100 °C	20 min	130 °C	85 °C	60%

Fase 3

100 °C	45 – 60 min	80%	240 °C	15 min	40%

Fase 4

100 °C	45 – 60 min	80%	240 °C	15 min	40%

Anatra 2.200 g

Quantità caricata	2× 1 pz.	3× 2 pz.	3× 4 pz.	5× 2 pz.	5× 4 pz.	10× 2 pz.	10× 4 pz.
Accessori	Superspike per anatre						

Preriscaldamento Fase 1

180 °C	150 °C	50 min	100%	Livello 3	180 °C	20 min	40%

Fase 2

180 °C	150 °C	50 min	100%	Livello 3	180 °C	20 min	40%

Selvaggina e pollame.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Coscia di cervo

Quantità caricata	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Accessori	Contenitori smaltati in granito						

Preriscaldamento

Fase 1

Fase 2

							
190 °C	0%	170 °C	10 min.	100%	100 °C	45 °C	100%

Fase 3

		
73 °C	58 °C	100%

Sella di capriolo/cervo

Quantità caricata	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Accessori	Contenitori smaltati in granito						

Preriscaldamento

Fase 1

Fase 2

							
220 °C	0%	200 °C	5 min	100%	110 °C	55 °C	100%

Galletto allo spiedo – impanato

Quantità caricata	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Accessori	Contenitori smaltati in granito						

Preriscaldamento

Fase 1

Fase 2

							
245 °C	0%	225 °C	9 min	50%	245 °C	4 min	0%

Salsicce, terrine e sformati.

Le indicazioni sulla capacità fanno sempre riferimento a carichi pieni. Gli alimenti sono prodotti naturali. I tempi di cottura, le impostazioni e le temperature sono indicativi e devono eventualmente essere adattati al prodotto.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Lessare salsicce, rigenerare salsicce

Quantità caricata	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Accessori	Griglia o contenitore, acciaio inox 20 mm						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	75 °C	70 °C

Salsicce arrosto

Quantità caricata	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accessori	Contenitori smaltati in granito						

Preriscaldamento Fase 1

			
300 °C	180 °C	5 min.	20%

Lasagne, cannelloni, gratin di patate, gratin di verdure, moussakà

Quantità caricata	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accessori	Contenitori smaltati in granito						

Preriscaldamento Fase 1

				
260 °C	80%	180 °C	35 min	60%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Terrine

Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Griglia						

Preriscaldamento Fase 1

		
Temperatura di ebollizione	78 °C	72 °C

Pâté

Quantità caricata	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Accessori	Griglia						

Preriscaldamento Fase 1

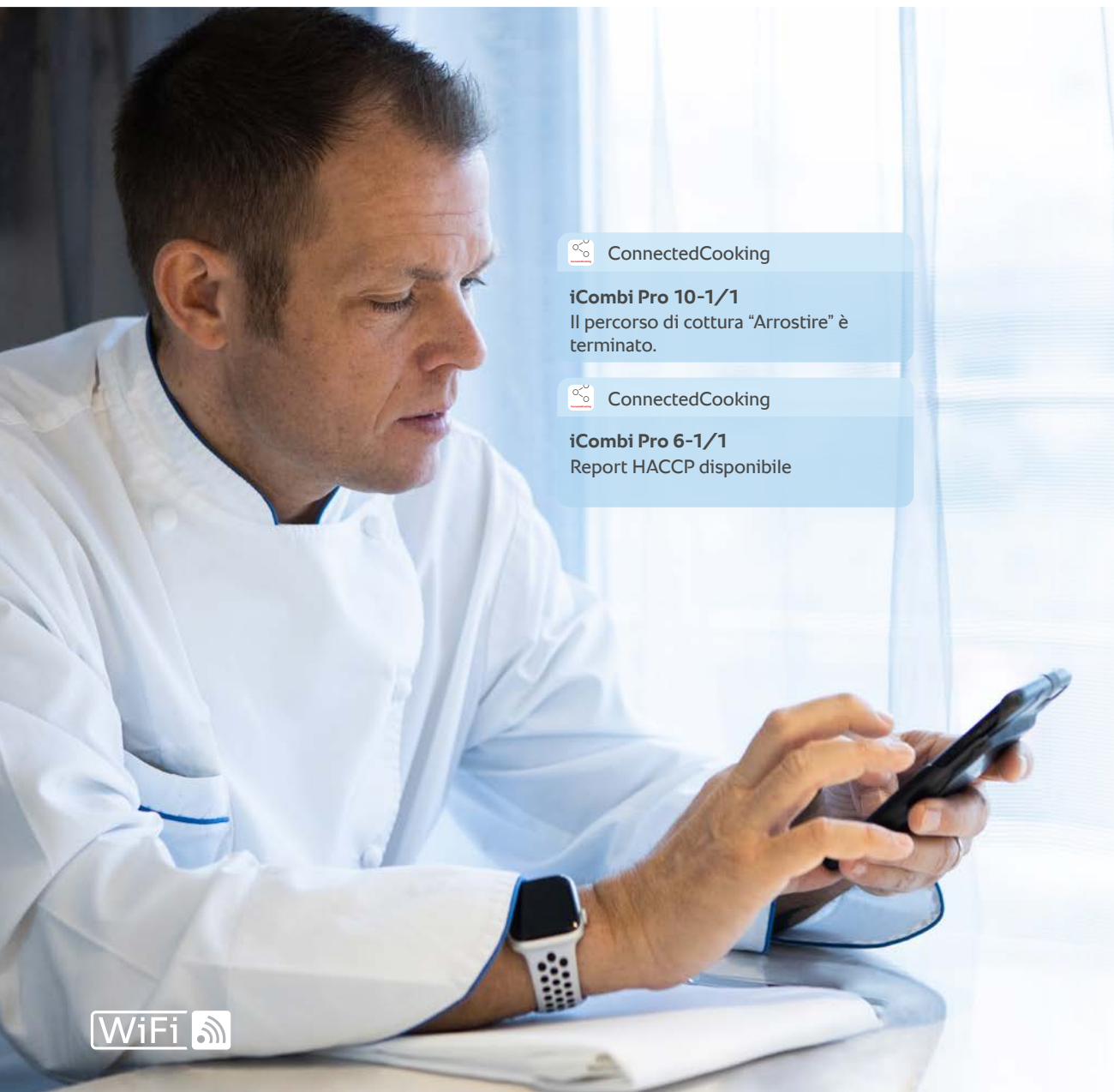
				
100 °C	80 °C	70 °C	100%	Livello 2

Quiche lorraine

Quantità caricata	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Accessori	Contenitore smaltato in granito, 40 mm						

Preriscaldamento Fase 1

				
260 °C	80%	160 °C	25 min	60%



Collegamento in rete.

Molti apparecchi ma tutto sotto controllo con un solo clic.

Il collegamento in rete sta diventando sempre più frequente e utile anche nella ristorazione professionale: menù, sistemi di pagamento e acquisti. Molte cose funzionano in digitale e sono tutte perfettamente coordinate. Proprio come con ConnectedCooking di RATIONAL. Trasferimento delle ricette, gestione degli apparecchi, dati HACCP, aggiornamenti software: puoi controllare tutto direttamente dalla tua scrivania. Per tutti gli apparecchi collegati in rete. Non importa quanto siano distanti il ristorante o la mensa. Inoltre, puoi recuperare e memorizzare i dati HACCP da tutti gli apparecchi. Hai nuove ricette? Puoi inviare anche queste nelle cucine con un solo clic. Tutto ciò che ti serve è un PC, uno smartphone o un tablet. La gestione dei tuoi forni non potrebbe essere più semplice.

➔ ConnectedCooking

La potenza del collegamento in rete di RATIONAL. Per avere tutto sotto controllo, sempre.

rational-online.com/it/ConnectedCooking

RATIONAL Italia s.r.l.

Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italia

Tel. +39 041 8629050

info@rational-online.it
rational-online.com

