

iCombi Pro



**Tecnologia de
fornos combinados.**

Fundamentos básicos.

Capítulo 1

- 04 Tecnologia de fornos combinados.

Capítulo 2

- 06 Os três modos de operação.

Capítulo 3

- 09 Conhecendo o básico sobre a tecnologia dos fornos combinados.

Temperatura e tempo

Umidade

Velocidade da turbina

Capítulo 4

- 15 Cocção tradicional com o forno combinado.

Grelhar

Refogar/assar

Selar/Chapear

Cozinhar/cozinhar no vapor

Brasear/guisar

Confitar

Panificação

Defumação

Aquecer/regenerar/Finishing

Sous-vide

Capítulo 5

- 24 Alimentos mais saudáveis com os fornos combinados.

Capítulo 6

- 28 O forno combinado inteligente e seus benefícios.

Capítulo 7

- 34 A diferença entre um programa e um processo inteligente.

Capítulo 8

- 38 A programação do forno combinado e suas vantagens.

Capítulo 9

- 40 24 horas com um forno combinado.

Capítulo 10

- 42 Guia de referência

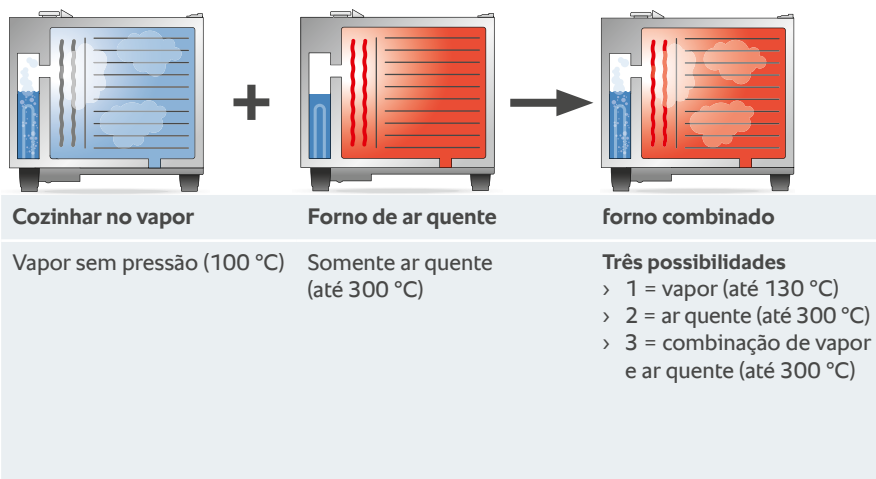
Capítulo 11

- 74 O forno combinado inteligente e a conexão digital.

Tecnologia dos fornos combinados.

O que é um forno combinado?

Um forno combinado é, ainda hoje, o equipamento de cocção mais utilizado em cozinhas profissionais e empresas de catering, e agora também pode ser encontrado em algumas residências. O forno combinado pode gerar calor seco, como um forno de convecção, e calor úmido, como um equipamento para cozinhar no vapor, e utilizá-los alternada e automaticamente de acordo com diferentes sequências de programas. Desse modo, trata-se de um equipamento adequado para cozinhar legumes e batatas de forma rápida e cuidadosa, bem como para selar, refogar carnes e assar. Os equipamentos permitem que o setor de serviços de alimentação prepare com flexibilidade uma ampla variedade de pratos com maior economia e qualidade. Um de seus antecessores era o forno de convecção. Ele, no entanto, era apenas um forno de ar quente, sem a função de cozinhar no vapor.



A alimentação contínua de vapor fresco em combinação com o ar quente na câmara de cocção permite uma variedade de técnicas de cocção em um único sistema de cocção: cozinhar no vapor, assar, grelhar, tostar, saltear e até fermentar. Assim, o cozinheiro pode utilizar os mais diversos métodos de cocção em um único sistema de cocção.

O controle da umidade era uma das razões pelas quais os cozinheiros embalavam alimentos em papel, plástico filme ou legumes. Daí surgiram os métodos de preparação "en Papilotte" ou também "Sous Vide": Técnicas desenvolvidas na cozinha profissional para evitar que os alimentos sequem com o ar quente. A técnica mais conhecida é regar os alimentos durante o processo de cocção.

Por que a combinação ou a umidade são tão importantes?

O ar aquece muito mais rápido do que a água, mas também perde esse calor mais rapidamente. Apesar do ar reagir com rapidez, ele transmite calor muito mal. Por isso, há algum tempo os especialistas em tecnologia alimentar perceberam que a transferência de calor para alimentos funciona muito mais rápido quando o vapor de água condensa na superfície mais fria dos alimentos, ao contrário do ar ambiente mais quente. Em poucas palavras: a presença de ar úmido rapidamente equilibra os pontos frios e quentes durante a cocção.

Esse conhecimento é aplicado nos fornos combinados: o ar úmido é aquecido e a energia disponível no vapor é transferida para o alimento da forma mais eficiente possível. A umidade que atua sobre o produto se deposita (parcialmente) no alimento e traz bastante calor para ele em pouco tempo, permitindo uma rápida entrada de energia no alimento (a chamada mudança de fase). O desenvolvimento do primeiro forno combinado, realizado em 1976, baseia-se exatamente nesse princípio.

Quanto mais quente for o ar, mais umidade ele pode absorver.

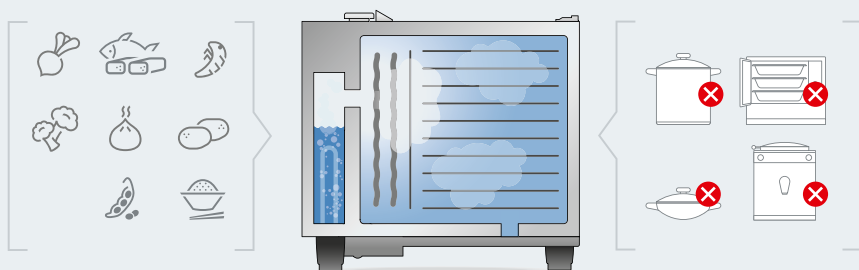
Um exemplo: uma garrafa gelada de leite transpira muito mais em um dia de verão quente e úmido do que em um dia normal.

A razão é simples: quanto mais quente o ar, mais umidade ele pode absorver. Se a garrafa gelada for retirada da geladeira, o ar quente e úmido na superfície fria é resfriado e a água, que não pode mais ser absorvida pelo ar, condensa na superfície mais gelada.

Os três modos de operação.



Vapor, faixa de temperatura: 30 a 130 °C



Tecnologia:

- › Gerador de vapor fresco fora da câmara de cocção para a máxima saturação de vapor

Tipos de preparo:

- › Cozinhar no vapor/Branquear (= 100 °C)
- › Cozinhar no vapor em altas temperaturas (acima de 100 °C)
- › Escalfar e Sous Vide (abaixo de 100 °C)

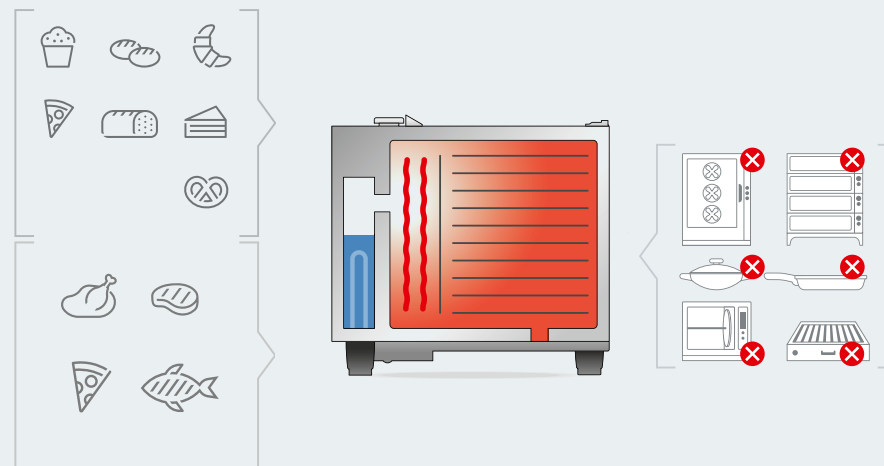
Benefícios:

- › Cozinhar a vapor com precisão de graus para produtos de alta qualidade
- › Preparo de diferentes produtos ao mesmo tempo sem transferência de sabor
- › Produção de alimentos delicados em grandes quantidades
- › Economia de tempo significativa em comparação à cocção em panelas
- › Sabor fica no alimento, não se perde na água de cocção

Legumes delicados, peixe, aves ou terrines preparados abaixo de 100 °C, batatas acima de 100 °C. O forno combinado pode substituir os seguintes equipamentos: forno a vapor, panela e caldeira.



Ar quente, faixa de temperatura: 30 a 300 °C



Tecnologia:

- › Fornecimento de ar quente na câmara de cocção por meio de elementos de aquecimento (em sistemas de cocção elétricos) ou de trocador de calor (em sistemas de cocção a gás)

Tipos de preparo:

- › Assar, grelhar, refogar

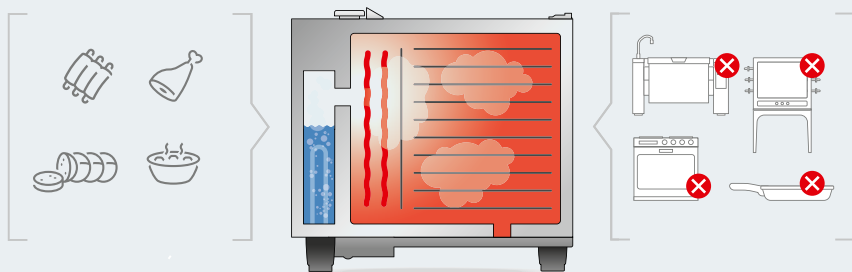
Benefícios:

- › Regulagem exata do clima pela umidade e pelo ajuste exato da temperatura com precisão de graus para obter produtos da melhor qualidade
- › Alta potência de desumidificação que resulta em uma alta qualidade da cocção (crostas crocantes, dourados atraentes)
- › Grandes quantidades de produtos assados em uma carga
- › Produção de produtos delicados em grandes quantidades
- › Aquecer alimentos pré-cozidos em grandes quantidades

O forno combinado pode substituir os seguintes equipamentos: forno de ar quente, grelha/assador de espeto ou forno para pizza, por exemplo.



Combinação de vapor e ar quente, faixa de temperatura:
30 a 300 °C



Tecnologia:

- › Uso dos dois sistemas: gerador de vapor e elemento de aquecimento. Assim, a umidade pode ser ajustada com precisão percentual. O controle do clima regula a precisão da umidificação e da desumidificação.

Tipos de preparo:

- › Estufar, refogar, saltear, assar

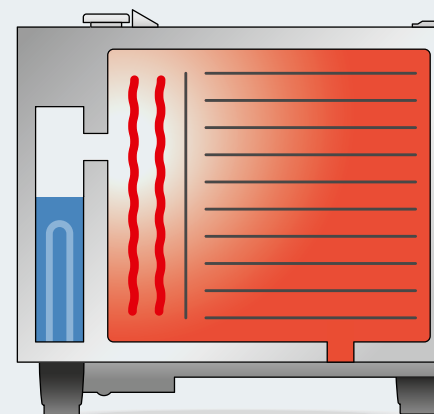
Benefícios:

- › Assados, aves e peixes com a máxima suculência
- › Perda de peso até 50% menor*
- › Carregamento misto sem transferência de sabor
- › Regulagem exata do clima pela umidade e pelo ajuste exato da temperatura com precisão de graus para obter produtos da melhor qualidade
- › Grande economia de tempo em comparação aos métodos convencionais

O forno combinado pode substituir os seguintes equipamentos: fogões, basculantes e frigideiras, por exemplo.

*Em comparação ao modelo anterior.

Conhecendo o básico sobre a tecnologia dos fornos combinados.



Para preparar alimentos no forno combinado, o cozinheiro deve entender os parâmetros básicos de temperatura, tempo, umidade, velocidade da turbina e pré-aquecimento/resfriamento, explicados nas próximas páginas.

O princípio do pré-aquecimento permanece o mesmo dos equipamentos de cozinha convencionais: assim como a frigideira, o forno combinado também precisa ser pré-aquecido para obter resultados ideais.

Se você quiser cozinhar a 180 °C, por exemplo, o forno combinado deve ser aquecido a 180 °C ou resfriado, caso tenha sido usado anteriormente com uma temperatura mais alta.

Temperatura e tempo.

No forno combinado, a temperatura e o tempo têm uma relação importante entre si. Em princípio, aplica-se o seguinte com a mesma quantidade de carregamento: quanto maior a temperatura, menor o tempo de cocção, e vice-versa.

Um peito de frango preparado a uma temperatura da câmara de cocção de 220 °C leva cerca de 7 min para ficar pronto, considerando a umidade padrão. O mesmo peito de frango também pode ser preparado a 130 °C por 16 a 18 min e pode precisar ser levemente dourado depois.

Isso mostra a importância de configurar a umidade com precisão percentual. Alguns alimentos precisam de muita umidade, outros menos ou até nenhuma. No final deste material, há um guia de referência com um resumo da temperatura necessária para preparar alguns alimentos selecionados.

No entanto, uma pergunta permanece: quanto tempo é necessário para o preparo? Para respondê-la e calcular o tempo necessário, com frequência relaciona-se o peso do alimento com a temperatura de cocção. No entanto, o resultado é apenas um valor aproximado que não garante uma qualidade consistente.

A maneira mais segura de obter qualidade constante é monitorar a temperatura de núcleo da carne ou do peixe. Isso requer uma prática inicial, mas, assim que houver experiência suficiente, fica fácil cozinhar uma carga inteira de aves, por exemplo. O sensor de temperatura de núcleo do forno combinado ou um termômetro adicional mostraram-se ajudantes indispensáveis nessa tarefa.

Umidade.

Nas páginas anteriores, explicamos a importância da umidade para a transferência de calor. O mais importante em relação à umidade é controlá-la. Como alguns alimentos precisam de muita umidade, outros precisam de pouca ou nenhuma umidade, deve-se poder ajustá-la com precisão percentual.

Os exemplos a seguir mostram três processos de cocção nos quais a temperatura permanece constante, mas a umidade é variável.

Configuração 1:

100 % de umidade a 160 °C, o que corresponde à melhor configuração no início de um processo de cocção, quando é necessária uma alta transferência de calor. No entanto, se você continuasse com essa configuração ao preparar carne, ela ficaria seca.

Configuração 2:

Nesta fase intermediária, a umidade na câmara de cocção é regulada para constantes 60%. Isso significa que a umidade na câmara de cocção é reduzida em 40% em comparação à configuração 1. Caso você prosseguisse com essa configuração, a carne ficaria totalmente assada, mas sem uma pele crocante.

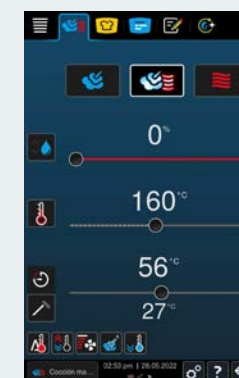
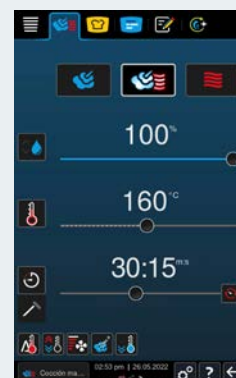
Configuração 3:

Nessa etapa, mantém-se uma umidade de 0% na câmara de cocção, o que resulta em uma pele crocante. Essa configuração deve ser utilizada somente no final do processo de cocção.

1 100% de umidade, 160 °C

2 60% de umidade, 160 °C

3 0% de umidade, 160 °C



Velocidade da turbina.

A velocidade da turbina também tem um papel fundamental na distribuição do calor e da umidade na câmara de cocção, pois o fluxo de ar acelera o processo de cocção dos alimentos. Assim, o ar quente no iCombi Pro, por exemplo, ajuda a aquecer de maneira uniforme a manteiga presente na massa. O resultado, por sua vez, são croissants de massa folhada de várias camadas, por exemplo.

A gordura embaixo da pele das aves se comporta de forma semelhante à manteiga na massa: a movimentação do ar quente distribuído uniformemente resulta em um dourado homogêneo. Graças à distribuição do ar quente por toda a câmara de cocção, não é mais necessário virar as bandejas durante o processo de assar.

Para poder aproveitar da melhor forma possível a velocidade da turbina, o cozinheiro deve comparar regularmente seus resultados de cocção com diferentes velocidades. Deve-se levar em conta que as placas devem ser giradas regularmente em baixas velocidades da turbina. Graças à sua inteligência, os fornos combinados modernos reconhecem a carga e regulam automaticamente a velocidade da turbina. Isso elimina a necessidade de monitoramento.

Além da velocidade da turbina, a quantidade de turbinas e a estrutura mecânica da câmara de cocção também desempenham um papel importante. Essas duas propriedades determinam como o calor e a umidade são distribuídos uniformemente na câmara de cocção. Isso define quantos alimentos podem ser preparados com boa qualidade em uma única carga.



Cozinhar com o forno combinado.

Em geral, é feita uma distinção entre os seguintes métodos de preparação mais comuns:

- › Grelhar
- › Refogar e assar
- › Selar/Chapear
- › Cozinhar/cozinhar no vapor
- › Brasear/guisar
- › Confitar
- › Panificação
- › Defumação
- › Aquecer/regenerar/Finishing
- › Defumar a frio
- › Sous-vide

O uso sustentável de temperatura, umidade e da turbina substitui a maioria dos métodos de cocção clássicos. E com a ajuda dos acessórios adequados, é possível obter resultados ainda melhores.

As páginas a seguir mostram um resumo dos métodos de cocção mais comuns com as respectivas configurações para o forno combinado. Com este auxílio, o sistema de cocção pode ser utilizado de forma rápida e eficiente em diferentes tipos de preparação. Explicamos, entre outros processos, o aquecimento de alimentos pré-cozidos e o preparo com sous-vide.

Depois de passar algumas horas com o forno combinado, já fica evidente:

ao utilizar a tecnologia, além da excelente qualidade dos alimentos o cozinheiro se beneficia também de um gerenciamento otimizado da produção.

Grelhar.

Convencional vs.
forno combinado.



V/s.



Pré-requisito: regulação do calor, controle da temperatura de cocção, tempo necessário e cozinheiro experiente.



Pré-requisito: acessórios para grelhar.



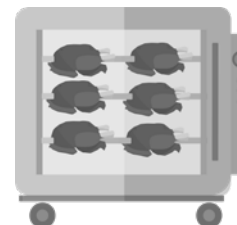
Resultado: alimentos grelhados com diferentes resultados de cocção.



Resultado: quantidade de carregamento elevada e qualidade uniforme dos alimentos sem monitoramento, economia de tempo.

Refogar/assar.

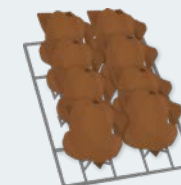
Convencional vs.
forno combinado.



V/s.



Demanda: muito espaço, tempo, acessórios especiais e um cozinheiro experiente.



Pré-requisito: acessórios para assar.



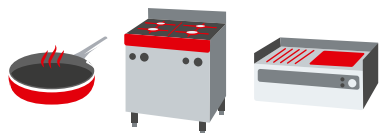
Resultado: alimentos de boa qualidade.



Resultado: elevada quantidade de carregamento e qualidade uniforme dos alimentos sem monitoramento, economizando tempo e energia.

Selar/Chapear.

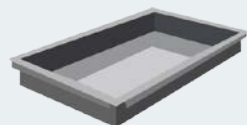
Convencional vs.
forno combinado.



V/s.



Demanda: monitoramento complexo da temperatura de cocção, tempo necessário e um cozinheiro experiente.



Pré-requisito: acessórios para assar.



Resultado: alimentos de boa qualidade, mas condições extremas durante a preparação.



Resultado: elevada quantidade de carregamento e qualidade uniforme dos alimentos, carne/peixe com resultado suculento e sem monitoramento, economizando tempo e energia.

Cozinhar/cozinhar a vapor.

Convencional vs.
forno combinado.



V/s.



Demanda: muito espaço, muita mão de obra, muito tempo e um cozinheiro experiente.



Pré-requisito: acessórios para cozinhar a vapor.



Resultado: alimentos de boa qualidade, mas condições extremas durante a preparação.



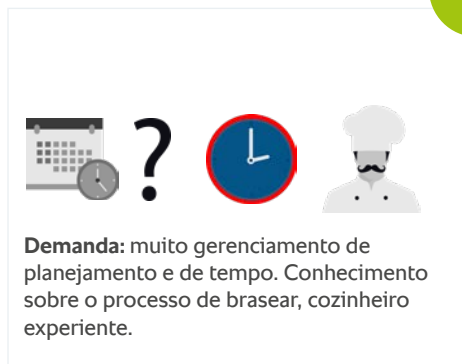
Resultado: elevada quantidade de carregamento, conservação de vitaminas, alimentos cozidos com perfeição e com qualidade constante sem monitoramento, economia de tempo e energia, condições de trabalho muito boas.

Brasear/Guisar.

Convencional vs.
forno combinado.



V/s.

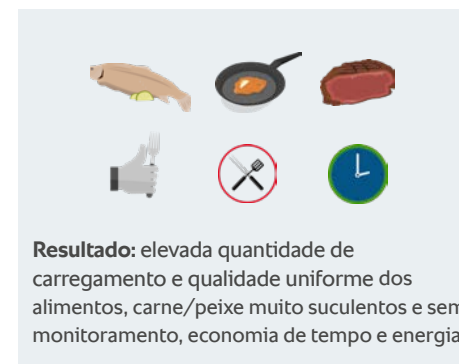


Confitar.

Convencional vs.
forno combinado.

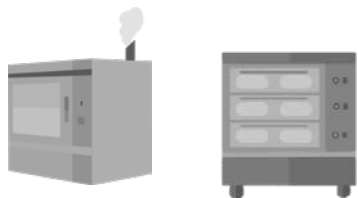


V/s.



Panificação.

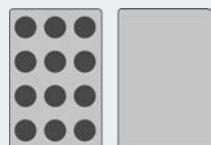
Convencional vs.
forno combinado.



V/s.



Pré-requisito: Monitoramento da temperatura de cocção e um cozinheiro experiente.



Requisitos: acessórios para panificação.



Resultado: alimentos de boa qualidade, distribuição não uniforme do calor, resultados de cocção não uniformes.



Resultado: alimentos assados uniformes e de boa qualidade, economizando tempo e energia.

Defumação.

Convencional vs.
forno combinado.



V/s.



Demanda: longos tempos de preparo, conhecimentos consideráveis sobre o processo de defumar, cozinheiro experiente e gerenciamento do tempo.



Requisitos: acessório para defumar.



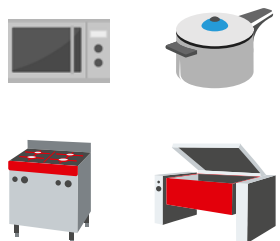
Resultado: boa qualidade dos alimentos e sabor típico de defumado.



Resultado: alimentos uniformes de boa qualidade, carne/peixe com o melhor resultado, economia de tempo.

Aquecer/regenerar/Finishing.

Convencional vs.
forno combinado.



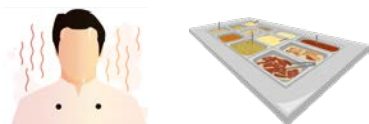
V/s.



Demanda: muito gerenciamento de planejamento e de tempo, conhecimento sobre o aquecimento, cozinheiro experiente, monitoramento dos alimentos.



Requisitos: recipientes GN



Resultado: alimentos de boa qualidade, mas condições extremas e estresse durante o aquecimento, segurança de planejamento, desperdício de alimentos.



Resultado: alimentos uniformes, de boa qualidade e com certificação higiênica, comparáveis a produtos recém-preparados, carne/peixe com resultado suculento e sem monitoramento, economia de tempo e energia.

Sous-vide.

Sous-vide em banho-maria
vs. forno combinado



V/s.



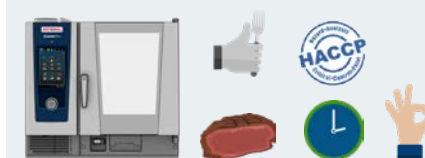
Demanda: muito gerenciamento de planejamento e de tempo, conhecimento sobre o processo sous-vide, cozinheiro experiente.



Requisitos: acessório para sous-vide.



Resultado: alimentos de boa qualidade, sem ser possível realizar grandes quantidades de carregamento, possibilidade de resultados desiguais.



Resultado: alimentos uniformes, de boa qualidade e com certificação higiênica sem monitoramento, grandes quantidades de carregamento, economia de tempo e energia.

Alimentos saudáveis com o forno combinado.

O consumo de alimentos não só deve garantir o fornecimento de nutrientes importantes ao organismo, como também estar sempre associado ao prazer. Portanto, as propriedades sensoriais e o teor de vitaminas e minerais de um alimento são características de qualidade muito importantes.

Ao serem preparados, os alimentos são influenciados por fatores positivos e negativos. Entre os aspectos positivos temos, por exemplo, a melhoria do valor gustativo através da formação de aromas e defumação ou a diminuição de substâncias nocivas. Porém, também pode haver a redução de determinadas vitaminas, causada pela ação do oxigênio e do calor durante a cocção, bem como pela transferência de substâncias solúveis em água no líquido de cocção.

Além disso, a escolha do método de cocção tem uma influência decisiva na cor, forma, sabor e textura dos alimentos, ou seja, na qualidade sensorial durante o consumo.



"A comida deve agradar primeiro aos olhos e, depois, ao estômago."

Johann Wolfgang von Goethe





As oito dimensões da qualidade dos alimentos são:

1. Qualidade nutricional

A seleção e a quantidade das refeições preparadas cobrem a necessidade de curto, médio e longo prazo por macro e micronutrientes do corpo.

2. Qualidade higiênica

Os alimentos estão livres de bactérias, vírus, toxinas, produtos químicos e metais pesados nocivos para a saúde.

3. Qualidade sensorial

O preparo dos alimentos corresponde às expectativas culinárias pessoais em termos de cheiro, sabor, som, aparência e textura.

4. Qualidade cultural/social

A seleção dos alimentos e o consumo em conjunto formam identidade, vinculam à pátria, unem as pessoas e proporcionam prazer (almoço de negócios, banquete para políticos).

5. Qualidade ambiental

Produção sustentável, garantia de abastecimento para a geração atual e futuras, minimização de emissões e resíduos.

6. Qualidade tecnológica

O valor de adequação determina a qualidade técnica/física do produto e abrange a adequação do processamento ou da técnica culinária dos insumos.

7. Qualidade econômica

O produto é adequado para a comercialização e operação de uma empresa com fins lucrativos.

8. Qualidade psicológica

As refeições parecem apetitosas e são compostas por ingredientes normalmente atribuídos aos pratos. Não geram rejeição ou nojo.

Saudável e da mais alta qualidade:
desfrute do forno combinado.



Como as 8 dimensões da qualidade dos alimentos podem ser influenciadas positivamente?

- › Cozinhe no vapor em vez de cozinhar em água: O cozimento a vapor desprende muito menos líquidos dos vegetais do que a fervura em líquido.
- › O sabor permanece no alimento e não é transferido para a água de cocção.
- › Conservação das vitaminas solúveis em água.
- › Conservação das substâncias vegetais secundárias.
- › Conservação dos minerais.
- › Conservação da estrutura celular e, portanto, da textura.
- › Saturação rápida do vapor faz com que as enzimas que degradam vitaminas solúveis em água ou substâncias vegetais secundárias (clorofila) sejam rapidamente interrompidas.
- › Cozinhar com valor P para batatas, arroz e massas: o amido é convertido em carboidratos facilmente digeríveis, evitando cozinhar demais ou de menos.
- › Pasteurizar carne, peixe e alimentos com ovos: preparar alimentos com segurança higiênica e mantê-los tenros e suculentos, sem cozinhar demais.
- › Preparação com baixo teor de gordura: os acessórios adequados requerem apenas uma pequena quantidade de gordura, pois o alimento fica no acessório de forma a ser alimentado com o clima correto por todos os lados.
- › Finishing®: as refeições preparadas são finalizadas com um controle climático inteligente e preciso, sem comprometer a qualidade.
- › Temperatura de núcleo higiênica.
- › Sem formação de condensação.
- › Sem perda de peso e qualidade devido à secagem.
- › As refeições Finishing têm a mesma qualidade nutricional e fisiológica dos produtos frescos.
- › Regulagem da temperatura com precisão de graus e do grau de cozimento adequado. Um exemplo de resultado é uma carne bovina com a cor desejada. Ao preparar tipos de carne de alto risco, atinge-se uma temperatura higienicamente segura.
- › Pedacos de carne com baixo teor de gordura, como filés e peitos de aves, permanecem suculentos.
- › Maior rendimento: ao refogar delicadamente, o peso é mantido em grande parte, mesmo no caso de cortes mais baratos, e o produto final fica "suculento como filé mignon". Os processos de cocção "Cozinhar durante a noite" e "Suave" facilitam a digestão de assados com alto teor de colágeno.
- › Fabricação de semiconservas: possibilidade de armazenar alimentos de produção própria sem a adição de conservantes.
- › Os programas de cocção inteligentes garantem a constante alta qualidade da cocção, mesmo com diferentes tamanhos de peças e quantidades.
- › Ao otimizar a produção de insumos e através do controle climático inteligente, os valores de acrilamida, por exemplo, ficam em cerca de 1/10 da concentração máxima indicada como valor de referência pela EFSA.
- › Graças à função de limpeza integrada, o sistema de cocção fica sempre higienicamente limpo.

O forno combinado inteligente e seus benefícios.

Com um forno combinado inteligente, é fácil evitar situações estressantes na cozinha. O sistema de cocção reconhece a quantidade de carregamento e adapta o processo de cocção ao produto de forma inteligente, usando apenas os processos de cocção pré-configurados de fábrica. A RATIONAL foi pioneira com essa ideia já no ano 2000 e, desde então, desenvolve e melhora continuamente os processos de cocção inteligentes.

Os reguladores integrados monitoram constantemente a temperatura de núcleo e as condições da câmara de cocção para, se necessário, reajustar a temperatura da câmara de cocção ou outras configurações. Assim, garante-se que os alimentos sejam sempre preparados com segurança e no ponto desejado.

Esses sensores garantem aos cozinheiros alimentos sempre de boa qualidade, mesmo com funcionários sem treinamento. Afinal, eles só precisam selecionar os pictogramas correspondentes. Em seguida, basta esperar o forno combinado aquecer para carregar depois.

No caso de pratos com carne, peixe e aves, o cozinheiro é solicitado a utilizar o sensor de temperatura de núcleo, para que temperaturas específicas também sejam atingidas com segurança. Caso se deseje realizar alguma alteração durante a cocção, é possível intervir no processo de cocção. Além disso, pode-se adaptar o modo de preparo, por exemplo, de assar para grelhar. Após o preparo, os alimentos prontos só precisam ser retirados da câmara de cocção.

E, após o preparo, o sistema de cocção é limpo com muita facilidade. Basta colocar a quantidade adequada de pastilhas de detergente na limpeza ultrarrápida e continuar trabalhando após apenas 12 min (ou 14 min no equipamento de chão). Ou, no final de um dia atarefado, iniciar a limpeza e os cuidados e ir para casa mais cedo. A limpeza também pode ser realizada automaticamente durante a noite e, de manhã, você terá um sistema de cocção higienicamente limpo pronto para uso.





Resumindo: a cocção inteligente é um processo simples de três etapas:

Etapas 1

Ao pressionar um símbolo, selecione o grupo de alimentos, por exemplo, Aves, Peixe, Carne, Acompanhamentos ou Panificação. Ao pressionar um símbolo, pré-selecionar o grupo de alimentos (Aves, Peixe, Carne, Acompanhamentos, Pratos a base de ovos, Panificação) ou selecionar o equipamento de cocção correspondente (frigideira, panela, grelha, forno). Além disso, também é possível selecionar o processo Finishing®.

Etapas 2

Seleção do modo de preparo exato como "Aves salteadas", por exemplo, para frango Cordon Bleu, ou "Cozinhar no vapor legumes" para o arroz.

Etapas 3

Seleção dos parâmetros pessoais como grau de dourado, tempo e temperatura de núcleo etc.

Dependendo do grupo de alimentos e do método de cocção, os parâmetros pessoais podem variar. Você começa com a seleção do grau de dourado dos alimentos e vai até a escolha do tempo.

Nos tipos de cocção em altas temperaturas, como grelhar, assar e saltear para carne e frutos do mar, o primeiro parâmetro sempre se refere à espessura do alimento. Neste caso, é possível selecionar entre "fino" (menos de 2 cm) e "grosso" (mais de 2 cm).

Em seguida, é possível determinar o parâmetro para o grau de dourado. Se "fino" for selecionado para o primeiro parâmetro, pode-se definir o tempo. No caso de "grosso", normalmente ocorre a seleção da temperatura de núcleo desejada.

Os parâmetros mudam de acordo com o método de cocção, como cozinhar no vapor. Aqui é possível determinar o parâmetro "Tempo", mas não o grau de dourado.

Se houver um VarioSmoker, ele também pode ser selecionado nos equipamentos de cocção e permite o uso da função de defumação inteligente.

Qual é inteligência usada na câmara de cocção?

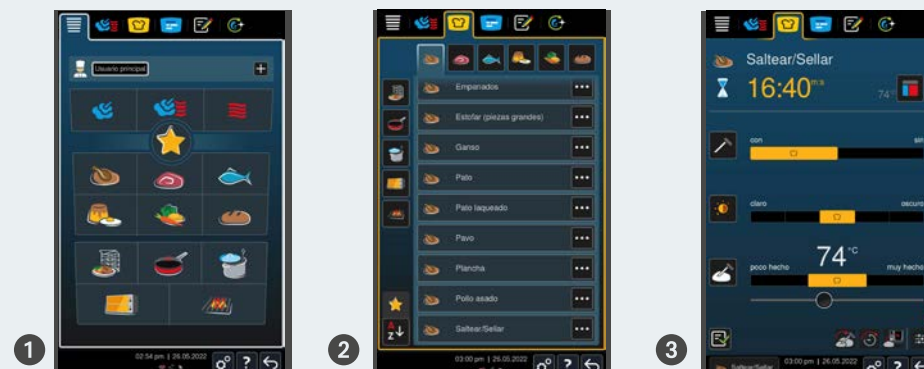
- › Assim que os parâmetros de cocção forem selecionados, a câmara de cocção é pré-aquecida. O usuário será solicitado a carregar a câmara de cocção com os alimentos.
- › Imediatamente após o carregamento, o forno combinado reconhece a quantidade de carregamento, o tamanho e o estado do produto com base na energia absorvida pelos produtos.
- › Os parâmetros de cocção necessários para alcançar o resultado desejado são ajustados, e o tempo restante é determinado.

O preparo inteligente baseia-se em uma combinação complexa de temperatura, tempo, umidade e velocidade da turbina. Nessa combinação, a inteligência controla as condições com precisão de segundos, com base nos dados medidos pelos sensores. Os outros parâmetros de cocção também são ajustados automaticamente com precisão de segundos.

Os processos em segundo plano parecem complexos, mas permitem uma operação simples que ajuda a preparar alimentos de alta qualidade sem estresse.

Segue um exemplo de um processo de cocção inteligente.

A configuração selecionada mostra Aves > Selar > Com sensor de temperatura de núcleo > Grau de dourado 3 > 74°C



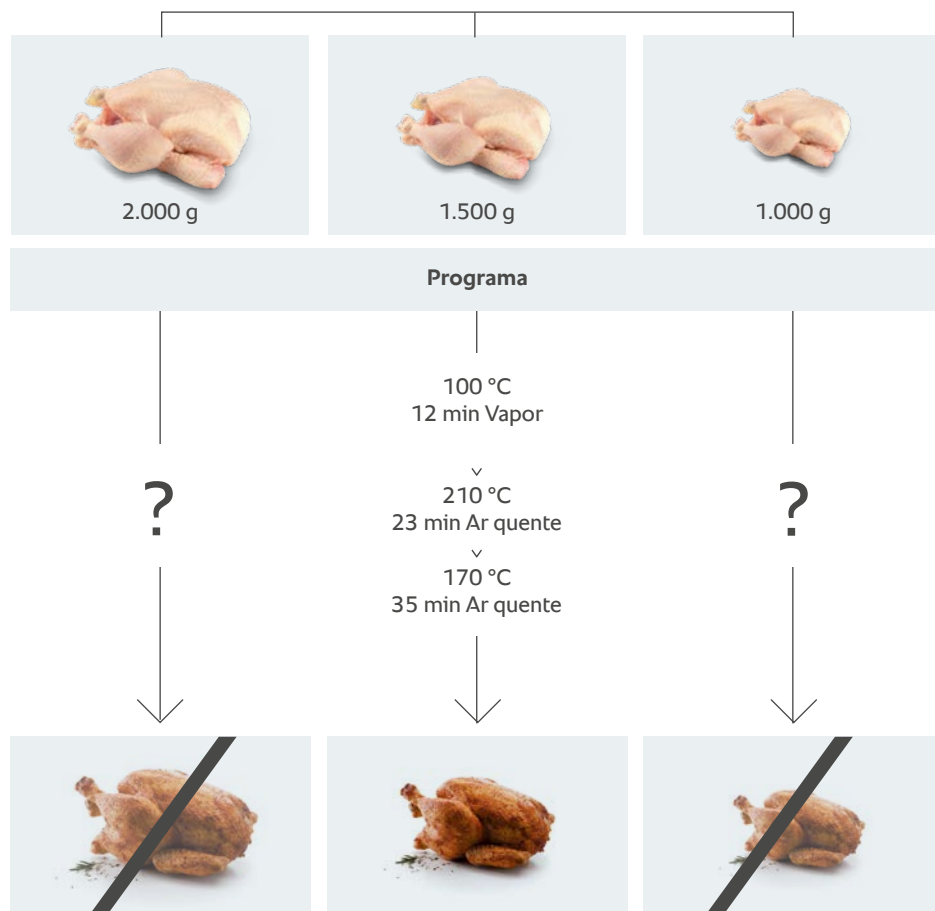
A diferença entre um programa e um percurso de cocção inteligente.

Programa padrão (sem inteligência)

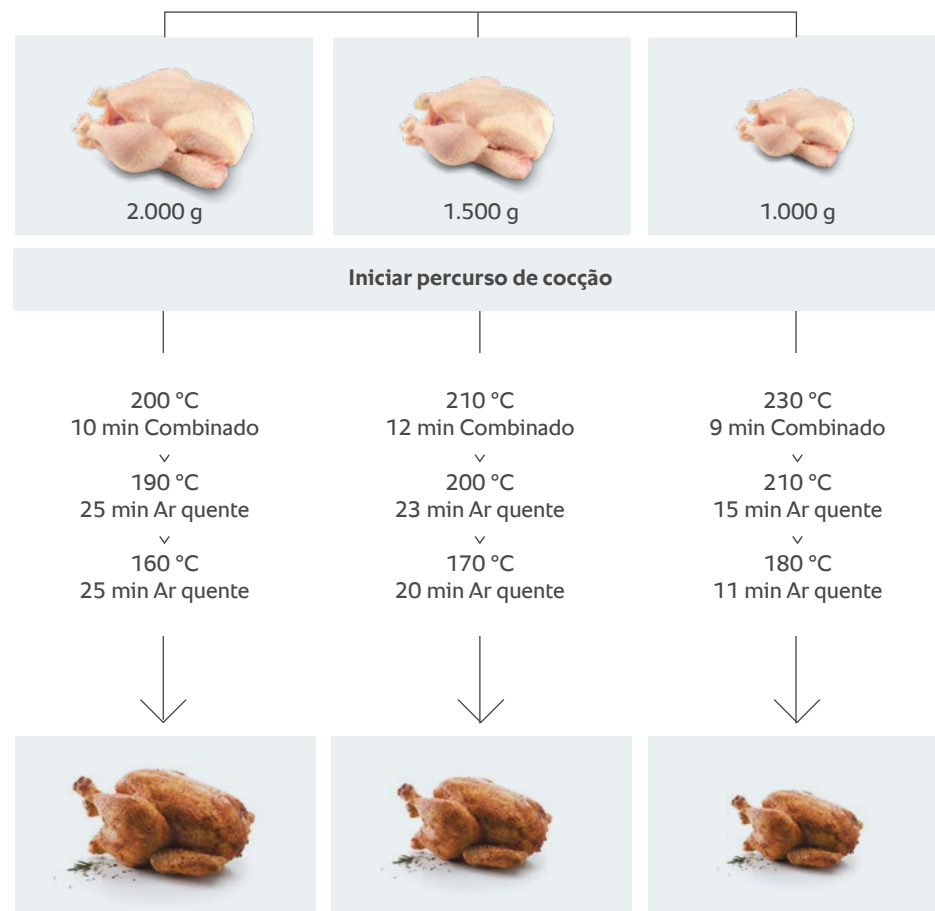
Etapa 1: 100 °C, 12 min Vapor

Etapa 2: 210 °C, 23 min Ar quente

Passo 3: 170 °C, 35 min Ar quente



Percurso de cocção inteligente



A programação do forno combinado e suas vantagens.

Os fornos combinados da geração atual são equipamentos de cocção térmicos altamente desenvolvidos para cozinhas profissionais.

Se esse forno combinado estiver programado, ele não só facilita a vida do cozinheiro, como também ajuda a obter bons resultados constantes no fluxo de trabalho diário. Em geral, a programação do forno combinado traz as seguintes vantagens:

- › Tarefas diárias monótonas podem ser realizadas com pouco esforço.
- › O programa individual pode ser um percurso de cocção inteligente adaptado às necessidades individuais ou um programa fixo que passa por um ciclo predefinido de tempo, temperatura e umidade, fornecendo sempre os mesmos resultados.
- › O planejamento e a padronização de tarefas podem ser realizados com antecedência.
- › O cozinheiro pode se concentrar em outras tarefas importantes e, nos horários de pico, o forno combinado pode se tornar um verdadeiro "salva-vidas".



Exemplo 1:

Filé de peixe grelhado e marinado com garantia de sucesso

Um restaurante tem em seu cardápio um peixe grelhado marinado — um prato que atrai muitos clientes. No entanto, como a marinada queima com muita facilidade e a ocupação do restaurante varia bastante, sempre há gargalos na cozinha, pois este prato requer muito esforço de supervisão.

A situação melhorou consideravelmente desde que a cozinheira passou a utilizar um percurso de cocção inteligente. Assim, o prato pode ser preparado de forma segura e é reproduzível também pelos auxiliares.

- > Percurso de cocção: Peixe > Grelhar
- > Configuração com temperatura de núcleo, 60 °C, nível de dourado 1

A inteligência de cocção determina a quantidade de carregamento e cozinha com segurança diferentes quantidades de acordo com as especificações. Assim, sobra mais tempo para outras tarefas na cozinha.

Exemplo 2:

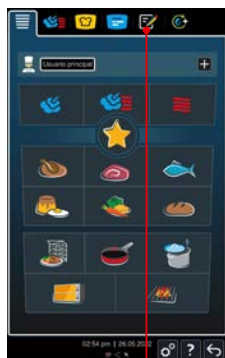
Pernil de cordeiro fácil de fazer

Um exemplo: O chef de um bistrô muito movimentado prepara 24 pernas de cordeiro todos os dias. É o produto mais vendido, mas requer muita atenção do profissional durante o processo de refogar. Porém, há 3 meses o chef trabalha visivelmente mais relaxado. Ele recebe as peças de carne em um tamanho padronizado de seu fornecedor e, com base em sua longa experiência, efetuou as seguintes configurações em seu forno combinado:

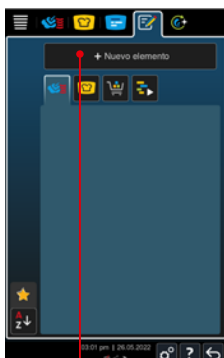
- > Pré-aquecimento 180 °C > 100 % de umidade
- > Combinação 165 °C > 100 % de umidade 30 min. Ventilação 4
- > Combinação 150 °C > 100 % de umidade 30 min. > Ventilação 4
- > Combinação 120 °C > 60 % de umidade até uma temperatura de núcleo de 68 °C > Ventilação 4
- > Combinação 70 °C > 100 % de umidade durante 4 horas

A programação permite que o chef execute o preparo complexo sem supervisão, trabalhando até durante a noite.

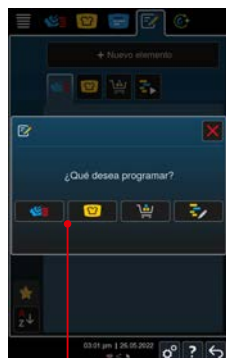
Como criar um programa.



1
Selecione o modo de programação



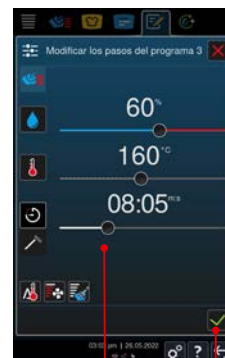
2
Pressione "Novo item"



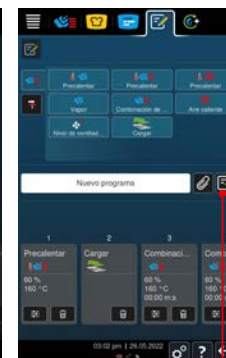
3
Selecione "Programa manual"



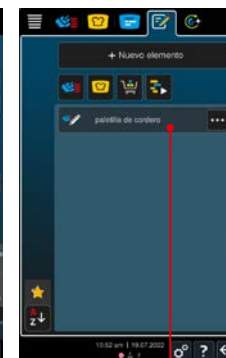
4
Arraste os cartões das etapas desejadas da área superior para a inferior. Você pode escolher entre etapas de cocção e solicitações de ação.



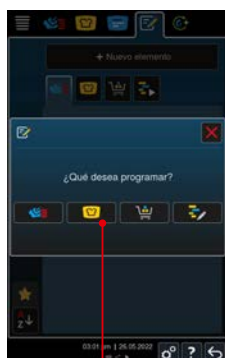
5
Na etapa de cocção, pressione o botão "Configuraciones" para configurar os parâmetros de cocção. Confirme as configurações com o visto verde.



6
Conclua a programação pressionando a tecla "Salvar". Eventuais etapas com entradas incorretas ou ausentes serão exibidas ao salvar e podem ser corrigidas facilmente.



7
O programa manual agora está incluído na lista de programas



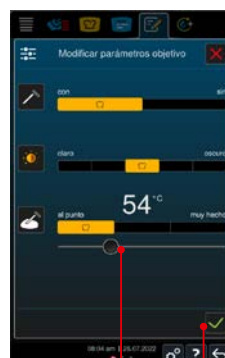
8
Para salvar um percurso de cocção inteligente próprio, selecione o percurso de cocção inteligente no início da programação.



9
Em seguida, escolha o percurso de cocção desejado, por exemplo, "Peixe > Grelhar". Com a ajuda dos filtros em cima e à esquerda, é possível uma seleção fácil e rápida.



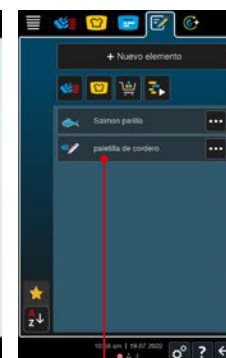
10
Atribua um nome ao programa inteligente.



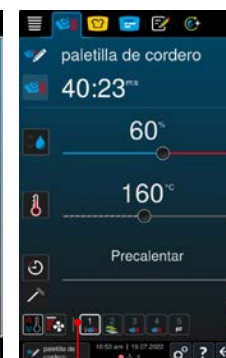
11
Ajuste os parâmetros de cocção pressionando o botão "Configuraciones". Confirme as configurações com o visto verde. Conclua a programação pressionando a tecla "Salvar".



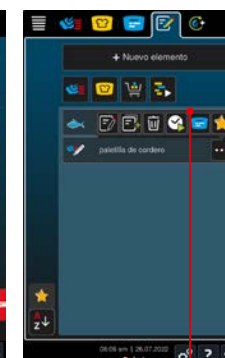
12
Selecione o modo de programação.



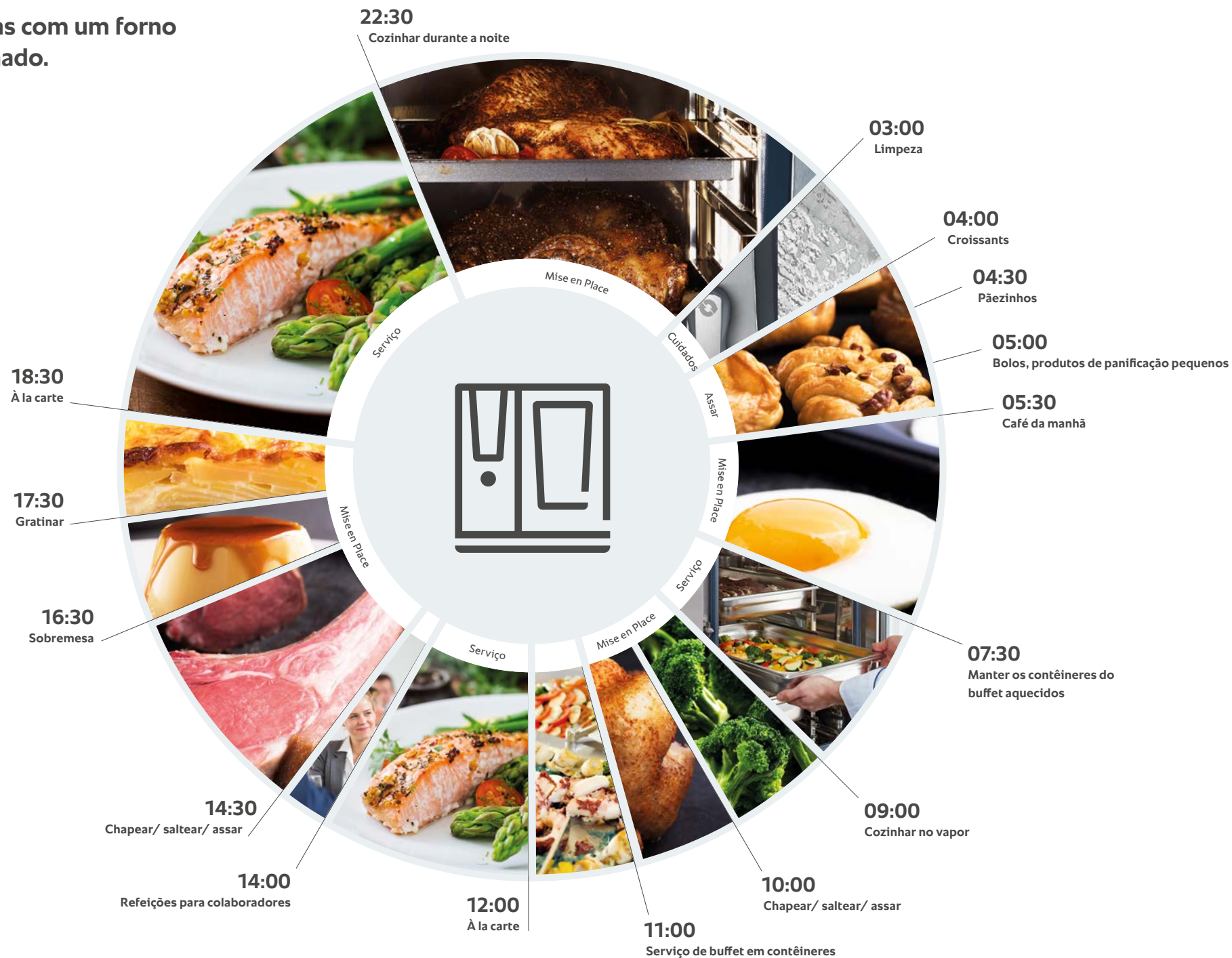
13
Selecione o programa desejado na lista, por exemplo, paleta de cordeiro. Em muitos programas, é possível filtrar a lista com facilidade por programas manuais, programas inteligentes e carrinho de compras.



14
O programa será iniciado e você poderá carregar o iCombi Pro.



15
Ao pressionar a tecla "Menu de selección", você pode adaptar, duplicar, excluir ou enviar o programa para o iProductionManager.



10 Manual do usuário

Panificação.

Observe que as informações sobre a capacidade sempre se referem à carga total. Os alimentos são produtos naturais, os tempos de cocção, as configurações e as temperaturas indicados são pontos de referência e devem ser adaptados individualmente para o produto em questão.

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

Torta

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 20 ou 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

250 °C	160 °C	45 min	40 %

Strudel de maçã

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Assadeira para assados e panificação						

Preaquecer Etapa 1

250 °C	170 °C	25 min	20 %

Pão de ló

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 20 mm						

Preaquecer Etapa 1

250 °C	180 °C	12 min	60 %	Nível 2

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

Pão de ló - forma redonda com furo

Quantidade de carregamento	3× 1 Unid.	3× 2 Unid.	3× 4 Unid.	5× 2 Unid.	5× 4 Unid.	10× 2 Unid.	10× 4 Unid.
Acessórios	Grelha						

Preaquecer Etapa 1

250 °C	180 °C	40 min	60 %	Nível 2

Massa folhada, tortas recheadas, biscoitos recheados

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Assadeira para assados e panificação						

Preaquecer Etapa 1 Etapa 2

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

Massa choux (profiteroles)

Quantidade de carregamento	4× 10 Unid.	6× 15 Unid.	6× 30 Unid.	10× 15 Unid.	10× 30 Unid.	20× 15 Unid.	20× 30 Unid.
Acessórios	Assadeira para assados e panificação						

Preaquecer Etapa 1 Etapa 2

240 °C	180 °C	5 min	100%	Nível 2	160 °C	8 min	100%	Nível 2

Panificação.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Compota							
Quantidade de carregamento	3× 3 kg	3× 5 kg	3× 10 kg	5× 5 kg	5× 10 kg	10× 5 kg	10× 10 kg
Acessórios	Recipientes de aço inoxidável de 65 mm						

Preaquecer

Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	90 °C	8 min

Crème Caramel (em potes)

Quantidade de carregamento	6× 8 Unid.	6× 1 Unid.	6× 24 Unid.	10× 12 Unid.	10× 24 Unid.	20× 12 Unid.	20× 24 Unid.
Acessórios	Recipientes de aço inoxidável de 20 mm						

Preaquecer

Etapa 1

					
100 °C	60 %	85 °C	35 min	40 %	Nível 3

Bolos levedados

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 20 mm						

Preaquecer

Etapa 1

					
180 °C	100%	160 °C	10 min	80 %	Nível 3

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Trança de pão doce							
Quantidade de carregamento	3× 1 Unid.	3× 2 Unid.	3× 4 Unid.	5× 2 Unid.	5× 4 Unid.	10× 2 Unid.	10× 4 Unid.
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 20 mm						

Preaquecer

Etapa 1

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

Cheesecake (base de massa podre)

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 40 mm						

Preaquecer

Etapa 1

				
160 °C	130 °C	60 min	40 %	Nível 3

NY Cheesecake

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 40 mm						

Preaquecer

Etapa 1

Etapa 2

						
152 °C	100%	150 °C	25 min	70 %	Nível 3	110 °C

Etapa 3

			
105 °C	25 min	60 %	Nível 2

Panificação.

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

Base de massa podre

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

200 °C	170 °C	25 min	60 %	Nível 3

Bolo inglês (em forma de bolo inglês)

Quantidade de carregamento	3× 1 Unid.	3× 2 Unid.	3× 4 Unid.	5× 2 Unid.	5× 4 Unid.	10× 2 Unid.	10× 4 Unid.
Acessórios	Grelha						

Preaquecer Etapa 1

180 °C	160 °C	45 min	60 %	Nível 2

Massa podre e biscoitos amanteigados

Quantidade de carregamento	3× 16 Unid.	6× 24 Unid.	6× 48 Unid.	10× 24 Unid.	10× 48 Unid.	20× 24 Unid.	20× 48 Unid.
Acessórios	Assadeira para assados e panificação						

Preaquecer Etapa 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
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Cuca

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

180 °C	160 °C	30 min	80 %	Nível 3

Pães pequenos

Quantidade de carregamento	6× 8 Unid.	6× 12 Unid.	6× 24 Unid.	10× 12 Unid.	10× 24 Unid.	20× 12 Unid.	20× 24 Unid.
Acessórios	Assadeira para assados e panificação						

Preaquecer Etapa 1 Etapa 2

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

Ovos.

Observe que as informações sobre a capacidade sempre se referem à carga total. Os alimentos são produtos naturais, os tempos de cocção, as configurações e as temperaturas indicados são pontos de referência e devem ser adaptados individualmente para o produto em questão.

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

Ovos (cozidos com gema dura)

Quantidade de carregamento	6× 30 Unid.	6× 45 Unid.	6× 90 Unid.	10× 45 Unid.	10× 90 Unid.	20× 45 Unid.	20× 90 Unid.
Acessórios	Recipientes perfurados de 65 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	Temperatura de ebulição	12 min

Ovos poché (fora da casca, em panelinha / cocotte)

Quantidade de carregamento	6× 8 Unid.	3× 12 Unid.	3× 24 Unid.	5× 12 Unid.	5× 24 Unid.	10× 12 Unid.	10× 24 Unid.
Acessórios	Grelha						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	90 °C	10 min

Ovos poché (com casca)

Quantidade de carregamento	4× 1,2 l	6× 2 l	6× 4 l	10× 2 l	10× 4 l	20× 2 l	20× 4 l
Acessórios	Recipientes de aço inoxidável de 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	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
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Ovos mexidos

Quantidade de carregamento	3× 2 l	3× 3 l	3× 6 l	5× 3 l	5× 6 l	10× 3 l	10× 6 l
Acessórios	Recipientes de aço inoxidável de 65 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	90 °C	20 min

Peixes.

Observe que as informações sobre a capacidade sempre se referem à carga total. Os alimentos são produtos naturais, os tempos de cocção, as configurações e as temperaturas indicados são pontos de referência e devem ser adaptados individualmente para o produto em questão.

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

Salmão (inteiro)

Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Grelha e recipientes de aço inoxidável de 20 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	75 °C	60 °C

Salmão, truta, linguado

Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Recipientes de aço inoxidável de 20 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	75 °C	6 min

Filé de salmão (grelhado)

Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Assadeira para assados e panificação						

Preaquecer Etapa 1 Etapa 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
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Truta azul

Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Recipientes de aço inoxidável de 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	Temperatura de ebulição	12 min

Mariscos

Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Recipientes de aço inoxidável de 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	78 °C	10 min

Camarões grandes

Quantidade de carregamento	4× 0,6 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Acessórios	Assadeira para assados e panificação						

Preaquecer Etapa 1

				
300 °C	260 °C	3 min	20 %	Nível 5

Peixe frito

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 40mm						

Preaquecer Etapa 1 Etapa 2

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

Legumes e acompanhamentos.

Observe que as informações sobre a capacidade sempre se referem à carga total.

Os alimentos são produtos naturais, os tempos de cocção, as configurações e as temperaturas indicados são pontos de referência e devem ser adaptados individualmente para o produto em questão.

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

Brócolis, vagens

Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Recipientes perfurados de 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	Temperatura de ebulição	8 min

Couve-de-bruxelas, repolho, cenoura

Quantidade de carregamento	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Acessórios	Recipientes perfurados de 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	Temperatura de ebulição	11 min

Espinafre, repolho (escaldar)

Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Recipientes perfurados de 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	Temperatura de ebulição	4 min

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

Couve-flor

Quantidade de carregamento	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Acessórios	Recipientes perfurados de 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	Temperatura de ebulição	12 min

Ervilhas

Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Recipientes perfurados de 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	Temperatura de ebulição	5 min

Aspargos

Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Recipientes perfurados de 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	90 °C	15 min

Legumes e acompanhamentos.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Confit de tomate							
Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Recipientes de aço inoxidável de 20 mm						

Preaquecer

Etapa 1

100 °C	50%	95 °C	15 min	40 %

Charutos de repolho

Quantidade de carregamento	6× 10 Unid.	6× 15 Unid.	6× 30 Unid.	10× 15 Unid.	10× 30 Unid.	20× 15 Unid.	20× 30 Unid.
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 40 mm						

Preaquecer

Etapa 1

Etapa 2

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

Cogumelos assados

Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						

Preaquecer

Etapa 1

250 °C	200 °C	5 min	20 %	Nível 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ratatouille							
Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						

Preaquecer

Etapa 1

Etapa 2

					Sinal sonoro (adicionar os tomates)			
150 °C	100%	160 °C	10 min	30 %		120 °C	20 min	90 %

Batatas e acompanhamentos.

Observe que as informações sobre a capacidade sempre se referem à carga total. Os alimentos são produtos naturais, os tempos de cocção, as configurações e as temperaturas indicados são pontos de referência e devem ser adaptados individualmente para o produto em questão.

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

Batatas cozidas

Quantidade de carregamento	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Acessórios	Recipientes perfurados de 65 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	Temperatura de ebulição	30 min

Batata assada (estilo Jacket Potatoes / recheadas)

Quantidade de carregamento	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Acessórios	Recipientes perfurados de 65 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	130 °C	40 min

Batatas fritas, pré-cozidas

Quantidade de carregamento	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Assadeira para assados e panificação						

Preaquecer Etapa 1

				
270 °C	230 °C	15 min	20 %	Nível 5

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

Batatas assadas

Quantidade de carregamento	3× 18 Unid.	3× 28 Unid.	3× 56 Unid.	5× 28 Unid.	5× 56 Unid.	10× 28 Unid.	10× 56 Unid.
Acessórios	Recipientes de aço inoxidável de 20 mm ou grelha						

Preaquecer Etapa 1

					
240 °C	100%	200 °C	40 min	80 %	Nível 3

Pommes Macaire, bolinhos de batata

Quantidade de carregamento	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Acessórios	Assadeira para assados e panificação						

Preaquecer Etapa 1

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

Arroz

Quantidade de carregamento	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Acessórios	Recipientes de aço inoxidável de 65 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	Temperatura de ebulição	20 min

Batatas e acompanhamentos.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Arroz selvagem							
Quantidade de carregamento	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Acessórios	Recipientes de aço inoxidável de 65 mm						

Preaquecer

Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	Temperatura de ebulição	45 min

Arroz-doce

Quantidade de carregamento	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Acessórios	Recipientes de aço inoxidável de 65 mm						

Preaquecer

Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	90 °C	40 min

Batatas fritas

Quantidade de carregamento	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Acessórios	CombiFry®						

Preaquecer

Etapa 1

				
260 °C	200 °C	15 min	100%	Nível 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Massa ao molho							
Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						

Preaquecer

Etapa 1

Etapa 2

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

Produtos congelados.

Observe que as informações sobre a capacidade sempre se referem à carga total.
Os alimentos são produtos naturais, os tempos de cocção, as configurações e as temperaturas indicados são pontos de referência e devem ser adaptados individualmente para o produto em questão.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Peito de frango à florentina com recheio de espinafre, peito de frango à marco polo com recheio de brócolis, peito de frango caprese com recheio de tomate, peito de frango com recheio e molho de cogumelos, peito de frango à marengo recheado com champignon, rocambolo de ave							
Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						
Preaquecer				Etapa 1			
							
200 °C	60 %	Nível 3	170 °C	65 °C	60 %	Nível 3	

Peito de galinha-d'angola recheado com espinafre ou cogumelos, por exemplo							
Quantidade de carregamento	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						
Preaquecer				Etapa 1			
							
200 °C	60 %	Nível 3	160 °C	65 °C	60 %	Nível 3	

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Filé suíno							
Quantidade de carregamento	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						
Preaquecer				Etapa 1			
							
180 °C	60 %	Nível 3	130 °C	65 °C	60 %	Nível 3	

Carne bovina e de vitela.

Observe que as informações sobre a capacidade sempre se referem à carga total.
Os alimentos são produtos naturais, os tempos de cocção, as configurações e as temperaturas indicados são pontos de referência e devem ser adaptados individualmente para o produto em questão.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Bifes bovinos de 200 g, bife de vitela, costela de vitela, lombo bovino de 180 g							
Quantidade de carregamento	4× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Acessórios	Combi Grill						
Preaquecer	Etapa 1		Etapa 2		Etapa 3		
							
300 °C	20 %	260 °C	3 min	20 %	85 °C	85 °C	54 °C

Refogado de carne, carne assada, rocambole de carne de 180 g							
Quantidade de carregamento	3× 1 kg	3× 1,5 kg	3× 3 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 40 mm						
Preaquecer	Etapa 1			Etapa 2			
							
190 °C	0 %	170 °C	20 min	50%	110 °C	95 °C	100%
Etapa 3							
							
55 °C	Manter	100%					

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Bife de vitela empanado							
Quantidade de carregamento	6× 4 Unid.	6× 6 Unid.	6× 12 Unid.	10× 6 Unid.	10× 12 Unid.	20× 6 Unid.	20× 12 Unid.
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						
Preaquecer	Etapa 1			Etapa 2			
							
230 °C	0 %	230 °C	5 min	50%	230 °C	3 min	0 %
Ossos de vitela para o molho							
Quantidade de carregamento	6× 1,5 kg	6× 4 kg	6× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg	20× 4 kg	20× 8 kg
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 20 mm						
Preaquecer	Etapa 1						
							
200 °C	20 %	150 °C	90 min	40 %			

Carne suína e de cordeiro.

Observe que as informações sobre a capacidade sempre se referem à carga total.
Os alimentos são produtos naturais, os tempos de cocção, as configurações e as temperaturas indicados são pontos de referência e devem ser adaptados individualmente para o produto em questão.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Carré de cordeiro empanado							
Quantidade de carregamento	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Acessórios	Grelha						
Preaquecer	Etapa 1			Etapa 2			
 	   	260 °C	4 min	20 %	Nível 5	 	
300 °C	0 %						85 °C
	Etapa 3						
   	 	85 °C	54 °C	20 %	Nível 2		

Costeletas de cordeiro

	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Quantidade de carregamento							
Acessórios	Grelha						
Preaquecer	Etapa 1						
 	   	260 °C	54 °C	20 %	Nível 5		
300 °C	40 %						

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1		
Costelinhas									
Quantidade de carregamento	4× 1,2 kg	6× 2 kg	6× 4 kg	10× 2 kg	10× 4 kg	20× 2 kg	20× 4 kg		
Acessórios	Grelha para costelinhas								
Informação	3 costelas por grelha 1. Cozinhar – 2. Durante a noite: marinar na geladeira – 3. Grelhar								
Preaquecer		Etapa 1			Preaquecer		Etapa 2		
									
130 °C	100%	130 °C	60 min	60 %	250 °C	60 %	180 °C	20 min	40 %

Medalhão suíno

	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Quantidade de carregamento							
Acessórios	Grelha						
Preaquecer	Etapa 1						
 	 	300 °C	40 %	250 °C	58 °C	20 %	

Costeletas suínas empanadas

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 20 mm						
Preaquecer	Etapa 1			Etapa 2			
 	 	 	 	 			
230 °C	70 %	230 °C	58 °C	50%	230 °C	65 °C	0 %

Carne suína e de cordeiro.

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

Almôndegas

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						

Preaquecer Etapa 1

				
300 °C	70 %	230 °C	8 min	40 %

Bacon

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						

Preaquecer Etapa 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
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Carne suína assada com pele crocante (pururuca)

Quantidade de carregamento	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						

Preaquecer Refogar Etapa 1

							
100 °C	100%	Temperatura de ebulição	10 min	100%	140 °C	50 °C	70 %

Etapa 2 Etapa 3

						Sinal sonoro
140 °C	65 °C	70 %	175 °C	72 °C	70 %	Retirar a gordura/o líquido em excesso

Etapa 4

		
260 °C	78 °C	50%

Carne de caça e aves.

Observe que as informações sobre a capacidade sempre se referem à carga total.
Os alimentos são produtos naturais, os tempos de cocção, as configurações e as temperaturas indicados são pontos de referência e devem ser adaptados individualmente para o produto em questão.

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

Pato selvagem de 1.300 g

Quantidade de carregamento	1× 6 Unid.	2× 8 Unid.	2× 16 Unid.	5× 8 Unid.	5× 16 Unid.	9× 8 Unid.	9× 16 Unid.
Acessórios	Superspike para patos						

Preaquecer Etapa 1

				
180 °C	60 %	145 °C	45 min	20 %

Peru

Quantidade de carregamento	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Acessórios	Grelha						

Preaquecer Etapa 1 Etapa 2

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

Frango de 950 g

Quantidade de carregamento	1× 4 Unid.	2× 10 Unid.	4× 10 Unid.	3× 10 Unid.	6× 10 Unid.	6× 10 Unid.	12× 10 Unid.
Acessórios	Superspikes para frangos						

Preaquecer Etapa 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
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Ganso

Quantidade de carregamento	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 40 mm ou grelha						

Preaquecer Etapa 1 Etapa 2

					
100 °C	100 °C	20 min	130 °C	85 °C	60 %

Etapa 3 Etapa 4

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

Pato de 2.200 g

Quantidade de carregamento	2× 1 Unid.	3× 2 Unid.	3× 4 Unid.	5× 2 Unid.	5× 4 Unid.	10× 2 Unid.	10× 4 Unid.
Acessórios	Superspike para patos						

Preaquecer Etapa 1 Etapa 2

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

Carne de caça e aves.

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

Pernil de cervo

Quantidade de carregamento	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						

Preaquecer

Etapa 1

Etapa 2

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

Etapa 3

		
73 °C	58 °C	100%

Lombo de cervo

Quantidade de carregamento	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						

Preaquecer

Etapa 1

Etapa 2

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

Frango empanado

Quantidade de carregamento	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						

Preaquecer

Etapa 1

Etapa 2

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

Salsichas, terrines e gratinados.

Observe que as informações sobre a capacidade sempre se referem à carga total.
Os alimentos são produtos naturais, os tempos de cocção, as configurações e as temperaturas indicados são pontos de referência e devem ser adaptados individualmente para o produto em questão.

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

Ferver salsichas, finalizar salsichas

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Grelha ou recipientes de aço inoxidável de 20 mm						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	75 °C	70 °C

Salsichas grelhadas

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						

Preaquecer Etapa 1

			
300 °C	180 °C	5 min	20 %

Lasanha, canelone, batata gratinada, gratinado de legumes, mussaca

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipiente de granito esmaltado						

Preaquecer Etapa 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

Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Grelha						

Preaquecer Etapa 1

		
Temperatura de ebulição	78 °C	72 °C

Patês

Quantidade de carregamento	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Acessórios	Grelha						

Preaquecer Etapa 1

				
100 °C	80 °C	70 °C	100%	Nível 2

Quiche lorraine

Quantidade de carregamento	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
Acessórios	Recipientes de granito esmaltado de 40 mm						

Preaquecer Etapa 1

				
260 °C	80 %	160 °C	25 min	60 %

Conexão em rede.

Muitos equipamentos e tudo sob controle com apenas um clique.

A conectividade também está cada vez mais frequente nos serviços nos refeitórios industriais: cardápios, sistemas de pedidos, compras: tudo é digital e coordenado entre si. Assim como acontece com o ConnectedCooking da RATIONAL. Transferência de receitas, controle dos equipamentos, dados de higiene, atualizações do software, acesso para o serviço remoto – com a solução de conectividade segura, você consegue comandar tudo centralmente, a partir da sua mesa. Para todos os equipamentos conectados. Não o importa a sua distância até a escola ou a creche. Além disso, é possível acessar e armazenar os dados APPCC de todos os equipamentos. Você tem novas receitas? Elas também viajam para as cozinhas com um clique. Você só precisa de um computador, um smartphone ou um tablet. A padronização não poderia ser mais fácil.

➔ ConnectedCooking

A potente solução de conectividade da RATIONAL. Para que você tenha tudo sob controle.

rational-online.com/pt_br/connectedcooking/



ConnectedCooking

iCombi Pro 10-1/1

O processo de cocção "Brasear" foi concluído



ConnectedCooking

iCombi Pro 6-1/1

Relatório APPCC à disposição

ChefLine.

Ajuda profissional de cozinheiro para cozinheiro.

Entre em contato com a equipe de Chefs da RATIONAL para esclarecer todas as suas dúvidas sobre o uso dos equipamentos. Em uma conversa personalizada, você recebe conselhos especializados e dicas comprovadas para aproveitar ao máximo o potencial dos seus equipamentos RATIONAL.

Entre em contato com o ChefLine®

(11) 3372-3070

- › Atendimento por telefone
- › Segunda a sexta, das 08h às 20h, e aos sábados das 08h às 14h

Assistência Técnica.

Disponível para você a qualquer momento.

Nossa rede de parceiros de serviço técnico RATIONAL está pronta para oferecer suporte rápido e eficiente diretamente no local. Com atendimento profissional e ágil, garantimos o fornecimento de peças sobressalentes e assistência emergencial fora do horário comercial e aos finais de semana.

Se precisar de suporte, entre em contato **com a equipe técnica da RATIONAL** pelo telefone (11) 3372-3080 via telefone ou WhatsApp ou procure por um parceiro técnico em sua região usando a nossa ferramenta de busca.



Escaneie o QR Code e encontre o parceiro de serviço técnico mais próximo de você!

RATIONAL BRASIL

Rua Cincinato Braga, 500

1º andar - Bela Vista

CEP 01333-010 - São Paulo - SP
Brasil

Tel. +55 (11) 3372-3000

info@rational-online.com.br
rational-online.com

