

HORNOS MIXTOS A CONVECCIÓN-VAPOR “BLU PROFESSIONAL”

Cómo se usan para cocinar de la mejor forma

El objetivo de este manual es el de facilitar algunas informaciones y sugerencias a los usuarios de los hornos mixtos a convección/vapor Giorik para conseguir su máximo rendimiento y la total satisfacción de quienes saborean sus recetas.

Los hornos mixtos Giorik se caracterizan por la sencillez de utilización y la garantía de sus resultados, sobre todo si se respetan las sencillas normas que aparecen en este manual.

Preámbulo

Estos hornos pueden cocinar de cinco maneras básicas:

- a)** Por convección (seca o regulada por un humidificador manual de intensidad progresiva)
- b)** Con vapor saturado (100° C)
- c)** Mixto a convección + vapor juntos
- d)** Con vapor ventilado y termostatado (de 30 a 99° C)
- e)** En secuencia (primero vapor y después convección o mixto)

La convección **(a)** está indicada especialmente para asar, gratinar, dorar y asar a la plancha; la cocción con vapor (100° C) **(b)** sustituye de forma inmejorable casi todas las formas de cocción que se realizan

tradicionalmente en agua hirviendo; el sistema mixto **(c)** está indicado para las cocciones con salsas o para asados especialmente tiernos; el vapor ventilado cuya temperatura se puede regular por un termostato de 30 a 99° C, **(d)** sirve para cocciones más delicadas (como baño-maría) y es ideal para descongelar los alimentos sobrecongelados o refrigerados; la cocción en secuencia (primero a vapor y después por convección seca, humidificada o mixta) **(e)** sirve generalmente para alimentos de gran tamaño o con hueso, cuando sea necesario obtener una penetración inicial fuerte del calor hasta “el corazón” y un posterior asado superficial.

***5 diversos tipos de cocción
para satisfacer cualquier exigencia de los cocineros***

Conceptos básicos sobre la cocción por convección

Entre las importantes y numerosas ventajas que conlleva la cocción en los hornos de convección forzada (aire caliente movido por uno o más ventiladores especiales), hay que destacar la reducción de los tiempos y de la temperatura de cocción, ya que el aire en movimiento

tiene un poder de penetración del calor en los alimentos muy superior al del aire quieto. Esta reducción se puede indicar con un valor medio del 30%. A esto se añade la drástica reducción de las grasas y de los condimentos, además de las manipulaciones necesarias para obtener resultados finales siempre mejores de los que se obtienen mediante las cocciones realizadas en los hornos estáticos tradicionales, en los que el calor llega a los alimentos casi exclusivamente desde abajo (por lo que tiene que atravesar el contenedor), mientras que el aire en movimiento de los hornos de convección envuelve uniformemente los alimentos (por encima, por debajo y por los lados).

- Tiempos y temperaturas inferiores en un 30% respecto a los hornos estáticos
- Menor necesidad de grasas y condimentos (hasta menos 60%)
- Drástica reducción del número de manipulaciones necesarias durante la cocción (¡ basta ya de darle vueltas a la comida y tener que controlarla!)

Conceptos básicos sobre la cocción a vapor

Las principales ventajas que caracterizan la cocción a vapor, respecto al hervido en agua, son sin duda alguna la reducción del tiempo y una mayor conservación de los valores nutritivos de los alimentos. El vapor, de hecho, a igual temperatura, tiene un poder de penetración del calor claramente superior al del agua y por ello la cocción hasta “el corazón” del alimento se alcanza en menor tiempo (~ 40%), siendo

además claramente inferior la pérdida de sales minerales y vitaminas. He aquí porqué la cocción a vapor está teniendo cada vez mayor éxito.

La cocción a vapor está especialmente indicada para tubérculos, verduras de hoja, pescados, crustáceos y carnes, etc. que mantienen un aspecto (color y consistencia), un sabor y una fragancia verdaderamente sorprendentes.

- Tiempos de cocción notablemente inferiores (-40%)
- Mayor conservación de los valores nutritivos contenidos en los alimentos (sobre todo sales minerales y vitaminas)
- Mejor aspecto final del producto y sabor más natural

Sugerencias de carácter general

- Utilizar preferentemente fuentes, planchas, parrillas y recipientes de dimensiones estandarizadas (mm. 530 x 325 o 530 x 650) de acero inox para cocciones de Gastronomía, y de hierro o aluminio, con interposición de papel para horno, para las cocciones de panadería y pastelería. Para cocer a vapor utilizar siempre fuentes perforadas para facilitar la circulación del vapor y para que pueda gotear el agua producida por la condensación. En el momento de llenar el horno, en el caso en que se cuezan a vapor distintos alimentos, se aconseja colocar los alimentos más aromáticos en la parte inferior (por ej. pescado, cebollas, etc.) y aquellos de menos sabor (por ej. patatas) en la parte superior, interponiendo entre

ellos, si fuese necesario, unas bandejas de separación y recogida del agua producida por la condensación.

- Por lo que se refiere a los recipientes para la cocción, se aconseja utilizar los más bajos, teniendo en cuenta el alimento que se va a utilizar, y dejar una distancia vertical adecuada (aproximadamente 4 cm.) entre cada alimento para no frenar la circulación del aire en el interior del horno.

***Recipientes de cocción lo más bajos posible
y suficientemente separados entre sí***

- ***Precalentar siempre el horno*** antes de introducir los alimentos. Se aconseja alcanzar una temperatura de precalentamiento de $\sim 15^{\circ}\text{C}$ superior a la que se utilizará para la cocción, en el caso de cargas parciales, y superior en 25°C en el caso de cargar completamente el horno. Para cocer pizza, pan o pastelería duplicar tales valores. En las cocciones a vapor efectuar el precalentamiento con el mando en la posición mixto , mixto ya que con vapor no se pueden superar los 100°C .
- ***Función de la sonda termostática*** (o agujón). Este dispositivo (presente en algunos modelos de la gama “Blu Professional” se demuestra especialmente útil durante la cocción de los alimentos de gran tamaño ya que registra la temperatura “en el corazón” del producto. El agujón se introduce a fondo en el alimento (hay que tener en cuenta que su parte sensible está localizada

aproximadamente en la mitad de su longitud). La temperatura a la cual se desea terminar la cocción, viene indicada en el termostato conectado a la sonda. Éste tiene prioridad sobre el termostato que regula la temperatura de la cámara de cocción. Al alcanzar la temperatura indicada por la sonda, el horno se apaga, evitando así que se sobrecueza el corazón del alimento. Hay que recordar que a $\sim 65/70^{\circ}\text{C}$ el color rosado de las carnes tiende a cambiar. Si se desea un alimento con un interior poco hecho no hay que seleccionar en el agujón temperaturas superiores a dichos valores.

- ***Limpieza del horno.***

Debe tenerse en cuenta que tras una o más cocciones realizadas por convección, si se desea realizar cocciones a vapor o mixtas, es necesario limpiar perfectamente el horno para evitar que el vapor disuelva los depósitos de grasa que se han acumulado sobre las paredes y guías, y que estos circulen por el interior del horno o se depositen sobre los alimentos.

***Limpiar el interior del horno tras cocciones a convección
y antes de las cocciones a vapor o mixtas***

Esta característica del vapor se puede aprovechar al final del día para reblandecer las incrustaciones de las paredes interiores del horno, facilitando así las tareas de limpieza que se aconseja se hagan frecuentemente.

- **Dispositivo de descarga automática del calentador tras cada ciclo de trabajo.**

Los hornos “Blu Professional” Giorik están dotados de un dispositivo (válvula) de descarga automática del agua del calentador (generador de vapor) que tras cada ciclo, evita que el estancamiento de la misma agua acelere la formación de cal en el interior, con la consiguiente intervención del usuario.

Por este motivo se aconseja, en el caso en que se prevean durante la jornada laboral cocciones a vapor o mixtas (convección + vapor), tras haber alimentado el horno con el interruptor general **I**), girar el selector del tipo de cocción sobre el símbolo del vapor,  de forma que se cargue con agua el calentador, una operación automática que requiere algunos minutos. De esta manera se prepara con antelación el horno que producirá el vapor requerido en el menor tiempo posible. Cuando al final de la jornada se apaga el horno llevando el interruptor **I**) sobre el cero, el agua del calentador se descarga automáticamente con las ventajas anteriormente citadas.

Tablas de recetarios

En las páginas siguientes se indican algunos métodos de cocción que pueden realizarse con estos hornos. Hay que destacar que los valores de la temperatura y del tiempo son puramente indicativos y pueden variar sensiblemente si las materias primas son distintas a las empleadas en las pruebas experimentales, en función de las cargas parciales o totales del horno, así como debido a las elaboraciones personales de cada “chef”.

Hay que considerar teórica la producción horaria, ya que no se ha tenido en cuenta los tiempos muertos necesarios para el aumento de la temperatura en el horno, mientras que los valores de los pesos se refieren al producto inicial crudo.

Hornos mixtos a convección-vapor - Capacidad indicativa de carga y métodos de cocción aconsejados para algunas recetas: *Primeros platos*

Tipo de alimento	t° C inicial alimento	Tipo de recipiente aconsejado	Capacidad de carga de cada recipiente	N° de recipientes introducibles en el horno				Métodos de cocción		t° C sonda (agujón)	Tiempo total de cocción
				Modelo 06	Modelo 10	Modelo 20	Modelo 21	1ª fase	2ª fase		Número ciclos/hora (teóricos)
Lasaña	+5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 65	Kg. 3	3	5	10	10	170° C 25'	190° C 5'	—	30'
Productividad por hora				Kg. 18	Kg. 30	Kg. 60	Kg. 60	0	0		2
Canelones rellenos de carne	+5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	n° 32	3	5	10	10	170° C 15'	185° C 5'	—	20'
Productividad por hora				n° 288	n° 480	n° 960	n° 960	0 / 1	0		3
Gnocchi a la romana	+5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	n° 50	3	5	10	10	170° C 25'	—	—	15'
Productividad por hora				n° 600	n° 1000	n° 2.000	n° 2.000	0			4
Flan de verduras	+20° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 65	Kg. 5	3	5	10	10	160° C 40'	—	—	40'
Productividad por hora				Kg. 15	Kg. 25	Kg. 50	Kg. 50	0			~ 1
Berenjenas a la Parmesana	+5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	Kg. 3	3	5	10	10	150° C 20'	—	—	20'
Productividad por hora				Kg. 27	Kg. 45	Kg. 90	Kg. 90	0			3
Quiche Lorraine (tartaletas saladas)	+20° C	Tartera sobre parrilla GN 1/1	n° 15 moldes Ø cm. 10	3	5	10	10	120° C 50'	—	—	50'
Productividad por hora				n° 45	n° 75	n° 150	n° 150	0			~ 1
Rollitos de crepes con requesón y espinacas	+20° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	n° 30	3	5	10	10	160° C 20'	175° C 5'	—	25'
Productividad por hora				n° 180	n° 300	n° 600	n° 600	0	0		~ 2
Pizza	+20° C	Plancha GN 1/1 hierro h mm. 20	una capa de pasta	3	5	10	10	180° C 10'	180° C 5'	—	15'
Productividad por hora				n° 12	n° 20	n° 40	n° 40	0 sólo masa	0 con relleno		~ 4

Hornos mixtos a convección-vapor - Capacidad indicativa de carga y métodos de cocción aconsejados para algunas recetas: **Carnes**

Tipo de alimento	t° C inicial alimento	Tipo de recipiente aconsejado	Capacidad de carga de cada recipiente	N° de recipientes introducibles en el horno				Métodos de cocción		t° C sonda (agujón)	Tiempo total de cocción
				Modelo 06	Modelo 10	Modelo 20	Modelo 21	1ª fase	2ª fase		Número ciclos/hora (teóricos)
Roast-beef a la inglesa	+15° C	Parrilla GN 1/1 (poner debajo una bandeja para recoger la salsa)	2 piezas de 5 kg. aprox.	2	4	8	8	 170° C 30'	—	+50° C	30'
Productividad por hora				Kg. 40	Kg. 80	Kg. 160	Kg. 160	 0			2
Enrollado de ternera Ø cm. 10	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 65	5 piezas de 1,2 kg. aprox.	3	5	10	10	 170° C 50'	 185° C 10'	+70° C	60'
Productividad por hora				Kg. 18	Kg. 30	Kg. 60	Kg. 60	 0	 0		1
Brazuelo de ternera	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	3 piezas	3	5	10	10	 20'	 170° C 80'	+80° C	100'
Productividad por hora				n° 5	n° 8	n° 16	n° 16		 0		~ 0,5
Brazuelo de cerdo	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	6 piezas	3	5	10	10	 20'	 170° C 70'	—	90'
Productividad por hora				n° 12	n° 22	n° 44	n° 44		 0		—
Paletilla de ternera entera	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 65	1 pieza	2	3	6	6	 30'	 175° C 100'	+65° C	130'
Productividad por hora				n° 1,5 ~	n° 2 ~	n° 3 ~	n° 3 ~				—
Pollo cortado en cuartos a la parrilla	+15° C	Parrilla GN 1/1	16 piezas (4 pollos)	3	5	10	10	 170° C 25'	—	—	40'
Productividad por hora				n° 48	n° 80	n° 160	n° 160	 0			~ 1
Pollo entero asado	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	6 pollos de 1 Kg. aprox.	3	5	10	10	 190° C 10'	 180° C 40'	—	50'
Productividad por hora				n° 18	n° 30	n° 60	n° 60		 0		~ 1
Pollo entero hervido	+15° C	Bandeja GN 1/1 perforada h mm. 40	6 pollos de 1 Kg. aprox.	3	5	10	10	 35'	—	—	35'
Productividad por hora				n° 30	n° 50	n° 100	n° 100				—

Hornos mixtos a convección-vapor - Capacidad indicativa de carga y métodos de cocción aconsejados para algunas recetas: **Carnes**

Tipo de alimento	t° C inicial alimento	Tipo de recipiente aconsejado	Capacidad de carga de cada recipiente	N° de recipientes introducibles en el horno				Métodos de cocción		t° C sonda (agujón)	Tiempo total de cocción
				Modelo 06	Modelo 10	Modelo 20	Modelo 21	1ª fase	2ª fase		Número ciclos/hora (teóricos)
Cordero asado troceado	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 65	Kg. 3	3	5	10	10	 160° C 20'	 160° C 50'	—	70'
Productividad por hora				Kg. 8	Kg. 12	Kg. 24	Kg. 24	 0			—
Pierna de cordero asada	+10° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	4 piezas	3	5	10	10	 160° C 20'	 160° C 60'	+80° C	80'
Productividad por hora				n° 8	n° 14	n° 28	n° 28	 0			—
Chuletas tipo a la milanesa	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 20	12 piezas	3	5	10	10	 200° C 12'	—	—	12'
Productividad por hora				n° 180	n° 300	n° 600	n° 600	 0			5
Hamburguesas de gr. 100	+10° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 20	12 piezas	3	5	10	10	 190° C 15'	—	—	15'
Productividad por hora				n° 144	n° 240	n° 480	n° 480	 0			4
Escalopines al marsala o a la pizzaiola	+10° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	12 piezas	3	5	10	10	 170° C 15'	—	—	15'
Productividad por hora				n° 144	n° 240	n° 480	n° 480	 0			4
Estofado de vaca	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 65	Kg. 6	2	4	6	6	 145° C 160'	—	+85° C	160'
Productividad por hora				—	—	—	—				—
Carne guisada de ternera	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 65	Kg. 4	3	5	10	10	 150° C 120'	—	—	120'
Productividad por hora				—	—	—	—				—
Goulasch de vaca	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 65	Kg. 4	3	5	10	10	 150° C 150'	—	—	150'
Productividad por hora				—	—	—	—				—

Hornos mixtos a convección-vapor - Capacidad indicativa de carga y métodos de cocción aconsejados para algunas recetas: **Pescados y moluscos**

Tipo de alimento	t° C inicial alimento	Tipo de recipiente aconsejado	Capacidad de carga de cada recipiente	N° de recipientes introducibles en el horno				Métodos de cocción		t° C sonda (agujón)	Tiempo total de cocción
				Modelo 06	Modelo 10	Modelo 20	Modelo 21	1ª fase	2ª fase		Número ciclos/hora (teóricos)
Truchas asadas	+2÷5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	5 truchas de 300 gr. aprox.	3	5	10	10	 160° C 20'	—	—	20'
Productividad por hora				n° 45	n° 75	n° 150	n° 150	 0			3
Rodaballo asado	+2÷5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	2 de 1 Kg.	3	5	10	10	 200° C 10'	 180° C 10'	—	20'
Productividad por hora				n° 12	n° 20	n° 40	n° 40	 0			~ 2
Lubina asada	+2÷5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	3 de 1 Kg.	3	5	10	10	 180° C 30'	—	—	30'
Productividad por hora				n° 18	n° 30	n° 60	n° 60	 0			2
Lenguados con mantequilla	+2÷5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	6 de 250 gr.	3	5	10	10	 170° C 10'	 170° C 5'	—	15'
Productividad por hora				n° 72	n° 120	n° 240	n° 240	 2	 0		4
Trozos de salmón asado	+2÷5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	12 de 200 gr.	3	5	10	10	 170° C 20'	—	—	20'
Productividad por hora				n° 108	n° 180	n° 360	n° 360	 0			3
Pinchos de pescado mixto	+2÷5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	20 piezas	2	4	6	6	 180° C 20'	—	—	20'
Productividad por hora				n° 180	n° 300	n° 600	n° 600	 0			3
Pejesapo gratinado	+2÷5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	12 trozos de 200 gr.	3	5	10	10	 170° C 15'	 170° C 10'	—	25'
Productividad por hora				n° 72	n° 120	n° 240	n° 240	 2	 0		~ 2
Conchas Saint Jaques gratinadas	+2÷5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	15 piezas	3	5	10	10	 190° C 10'	—	—	10'
Productividad por hora				n° 225	n° 375	n° 750	n° 750	 0			~ 5

Hornos mixtos a convección-vapor - Capacidad indicativa de carga y métodos de cocción aconsejados para algunas recetas: *Pescados, moluscos y crustáceos*

Tipo de alimento	t° C inicial alimento	Tipo de recipiente aconsejado	Capacidad de carga de cada recipiente	N° de recipientes introducidos en el horno				Métodos de cocción		t° C sonda (agujón)	Tiempo total de cocción
				Modelo 06	Modelo 10	Modelo 20	Modelo 21	1ª fase	2ª fase		Número ciclos/hora (teóricos)
Sepias hervidas	+2° C frescas	Bandeja GN I/I perforada h mm. 40	Kg. 2 ~	3	5	10	10	 10'	—	—	10'
Productividad por hora				Kg. 30	Kg. 50	Kg. 100	Kg. 100				~ 5
Pulpo hervido	+2° C descongelada	Bandeja GN I/I perforada h mm. 40	Kg. 2 ~	3	5	10	10	 60'	—	—	60'
Productividad por hora				Kg. 6	Kg. 10	Kg. 20	Kg. 20				1
Pulпитos hervidos	+2° C frescos	Bandeja GN I/I perforada h mm. 40	Kg. 2 ~	3	5	10	10	 25'	—	—	25'
Productividad por hora				Kg. 12	Kg. 20	Kg. 40	Kg. 40				~ 2
Merluza o pescadilla hervidos (de 500 gr.)	+2+5° C fresco	Bandeja GN I/I perforada h mm. 40	Kg. 3	3	5	10	10	 20'	—	—	20'
Productividad por hora				Kg. 27	Kg. 45	Kg. 90	Kg. 90				3
Salmón hervido (de 2 Kg. ~)	+2+5° C fresco	Bandeja GN I/I perforada h mm. 40	1 pieza	2	4	8	8	 40'	—	+70° C	40'
Productividad por hora				Kg. 2	Kg. 4	Kg. 8	Kg. 8				~ 1
Truchas hervidas	+2+5° C frescas	Bandeja GN I/I perforada h mm. 40	5 truchas de 300 gr. ~	3	5	10	10	 12'	—	—	12'
Productividad por hora				n° 75	n° 125	n° 250	n° 250				5
Langosta al vapor	+12° C	Bandeja GN I/I perforada h mm. 65	4+5 de 1 Kg. ~	3	5	10	10	 15'	—	—	15'
Productividad por hora				—	—	—	—				~ 4
Langostinos al vapor	+2+5° C frescos	Bandeja GN I/I perforada h mm. 40	12 piezas	3	5	10	10	 4/5'	—	—	5'
Productividad por hora				n° 360	n° 600	n° 1.200	n° 1.200				~ 10

Hornos mixtos a convección-vapor - Capacidad indicativa de carga y métodos de cocción aconsejados para algunas recetas: **Verduras**

Tipo de alimento	t° C inicial alimento	Tipo de recipiente aconsejado	Capacidad de carga de cada recipiente	N° de recipientes introducibles en el horno				Métodos de cocción		t° C sonda (agujón)	Tiempo total de cocción
				Modelo 06	Modelo 10	Modelo 20	Modelo 21	1ª fase	2ª fase		Número ciclos/hora (teóricos)
Berenjenas en rodajas a la parrilla	+15° C	Parrilla GN 1/1 con bandeja inferior para recogida	15 rodajas	3	5	10	10	 170° C 20'	—	—	20'
Productividad por hora				n° 135	n° 255	n° 450	n° 450	 0			3
Tomates rellenos gratinados	+5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 20	20 piezas	3	5	10	10	 170° C 25'	—	—	25'
Productividad por hora				n° 120	n° 200	n° 400	n° 400	 0			~ 2
Pimientos rellenos	+5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	12 piezas	3	5	10	10	 170° C 25'	 180° C 5'	—	30'
Productividad por hora				n° 72	n° 120	n° 240	n° 240	 2	 0		2
Patatas asadas	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	Kg. 2,5	3	5	10	10	 180° C 3'	 180° C 37'	—	40'
Productividad por hora				Kg. 7,5	Kg. 12,5	Kg. 25	Kg. 25	 0	 0		~ 1
Pastel de patatas	+5° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 65	Kg. 3	3	5	10	10	 160° C 20'	 170° C 30'	—	50'
Productividad por hora				Kg. 9	Kg. 15	Kg. 30	Kg. 30	 0	 0		1
Sopa de cebolla gratinada	+60° C	Pirex de ración sobre parrilla GN 1/1	12 fuentes	3	5	10	10	 180° C 15'	—	—	15'
Productividad por hora				n° 144	n° 240	n° 480	n° 480	 0			4
Flan de alcachofas o coliflor	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	Kg. 2,5	3	5	10	10	 170° C 5'	 170° C 20'	—	25'
Productividad por hora				Kg. 15	Kg. 25	Kg. 50	Kg. 50	 0	 0		2
Cebollas al horno	+15° C	Bandeja GN 1/1 h mm. 40	Kg. 2,5	3	5	10	10	 180° C 25'	 180° C 10'	—	35'
Productividad por hora				Kg. 12	Kg. 20	Kg. 40	Kg. 40	 0	 0		—

Hornos mixtos a convección-vapor - Capacidad indicativa de carga y métodos de cocción aconsejados para algunas recetas: **Verduras**

Tipo de alimento	t° C inicial alimento	Tipo de recipiente aconsejado	Capacidad de carga de cada recipiente	N° de recipientes introducibles en el horno				Métodos de cocción		t° C sonda (agujón)	Tiempo total de cocción
				Modelo 06	Modelo 10	Modelo 20	Modelo 21	1ª fase	2ª fase		Número ciclos/hora (teóricos)
Patatas en cuartos hervidas	Frescas	Bandeja GN 1/1 perforada h mm. 65	Kg. 5	3	5	10	10	 18'	—	—	18'
Productividad por hora				Kg. 45	Kg. 75	Kg. 150	Kg. 150				3
Patatas en cubitos 10 x 10 hervidas	Frescas	Bandeja GN 1/1 perforada h mm. 40	Kg. 2	3	5	10	10	 10'	—	—	10'
Productividad por hora				Kg. 36	Kg. 60	Kg. 120	Kg. 120				6
Zanahorias en rodajas hervidas	Frescas	Bandeja GN 1/1 perforada h mm. 65	Kg. 4	3	5	10	10	 20'	—	—	20'
Productividad por hora				Kg. 36	Kg. 60	Kg. 120	Kg. 120				3
Zanahorias en cubitos 10 x 10 hervidas	Frescas	Bandeja GN 1/1 perforada h mm. 40	Kg. 2	3	5	10	10	 12'	—	—	12'
Productividad por hora				Kg. 30	Kg. 50	Kg. 100	Kg. 100				5
Guisantes hervidos	Congelados	Bandeja GN 1/1 perforada h mm. 40	Kg. 2	3	5	10	10	 14'	—	—	14'
Productividad por hora				Kg. 30	Kg. 50	Kg. 100	Kg. 100				~ 3
Hinojos en cuartos hervidos	Frescos	Bandeja GN 1/1 perforada h mm. 65	Kg. 4	3	5	10	10	 20'	—	—	20'
Productividad por hora				Kg. 36	Kg. 60	Kg. 120	Kg. 120				~ 3
Espinacas hervidas	Frescas	Bandeja GN 1/1 perforada h mm. 65	Kg. 1,5	3	5	10	10	 10'	—	—	10'
Productividad por hora				Kg. 27	Kg. 45	Kg. 90	Kg. 90				6
Coliflores hervidas	Frescas	Bandeja GN 1/1 perforada h mm. 65	Kg. 3	3	5	10	10	 20'	—	—	20'
Productividad por hora				Kg. 27	Kg. 45	Kg. 90	Kg. 90				3

Hornos mixtos a convección-vapor - Capacidad indicativa de carga y métodos de cocción aconsejados para algunas recetas: *Pan y pastelería*

Tipo de alimento	t° C inicial alimento	Tipo de recipiente aconsejado	Capacidad de carga de cada recipiente	N° de recipientes introducibles en el horno				Métodos de cocción		t° C sonda (agujón)	Tiempo total de cocción
				Modelo 06	Modelo 10	Modelo 20	Modelo 21	1ª fase	2ª fase		Número ciclos/hora (teóricos)
Pan formato grande (tipo pugliese)	+20° C	Bandeja hierro GN 1/1 h mm. 20	2 piezas de ~ 800 gr.	3	5	10	10	170° C 30'	170° C 15'	—	45'
Productividad por hora				Kg. 4,8	Kg. 8	Kg. 16	Kg. 16	2 / 3	0		~ 1
Pan formato paqueño (50 gr.)	+20° C	Bandeja hierro GN 1/1 h mm. 20	10 piezas	3	5	10	10	200° C 1'	200° C 19'	—	20'
Productividad por hora				n° 90	n° 150	n° 300	n° 300	3 / 4	0		3
Croissants	+15° C -18° C	Bandeja hierro GN 1/1 h mm. 20	12	3	5	10	10	160° C 10'	160° C 10'	—	20'
Productividad por hora				n° 108	n° 180	n° 360	n° 360	1 / 2	0		3
Hojaldre	+15° C -18° C	Bandeja hierro GN 1/1 h mm. 20	Espesor pasta 3 mm.	3	5	10	10	180° C 14'	180° C 6'	—	20'
Productividad por hora				n° 9	n° 15	n° 30	n° 30	1 / 2	0		3
Pastaflora	+5° C	Bandeja hierro GN 1/1 h mm. 20	Espesor pasta 6 mm.	3	5	10	10	180° C 20'	180° C 5'	—	25'
Productividad por hora				n° 6	n° 10	n° 20	n° 20	1 / 2	0		~ 2
Bizcocho	+5° C	Bandeja hierro GN 1/1 h mm. 40	0,5 Kg.	3	5	10	10	200° C 13'	200° C 2'	—	15'
Productividad por hora				Kg. 6	Kg. 10	Kg. 20	Kg. 20	1 / 2	0		4
Tarta de bizcocho	+20° C	Bandeja hierro GN 1/1 h mm. 40	0,6 Kg.	3	5	10	10	140° C 20'	140° C 10'	—	30'
Productividad por hora				Kg. 3,6	Kg. 6	Kg. 12	Kg. 12	1 / 2	0		2
Galletas y pastelería Mignon	+20° C	Bandeja hierro GN 1/1 h mm. 20	~ 45 con Ø 50 mm.	3	5	10	10	160° C 15'	160° C 5'	—	20'
Productividad por hora				n° 405	n° 675	n° 1.350	n° 1.350	1 / 2	0		3