



INVENTIVE SIMPLIFICATION
Reinventando lo simple

www.unox.com



**DOSSIER
RECETAS
UNOX**





INTRODUCCIÓN

A tener en cuenta

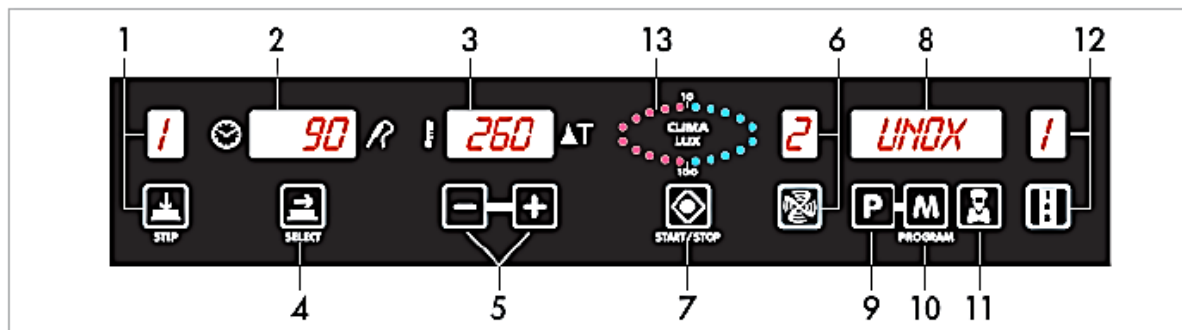
www.unox.com

A continuación ponemos a disposición del usuario, un dossier de recetas específico para los **HORNOS UNOX** de la gama **CHEFTOP Y BAKERTOP**.

Los parámetros de cocción descritos en el siguiente dossier son orientativos y modificables por el usuario, de acuerdo a gustos y preferencias, modificando el resultado final del proceso.

Se ha de tener en cuenta las características del producto (calidad, temperatura, gramaje...), temperatura de introducción del alimento, volumen de carga... también pueden modificar el resultado final.

Las indicaciones de utilización del panel de control de los hornos pueden utilizarse de forma **MANUAL**, donde el usuario define los parámetros paso a paso, o **PROGRAMADA**, seleccionar la receta memorizada en el horno.



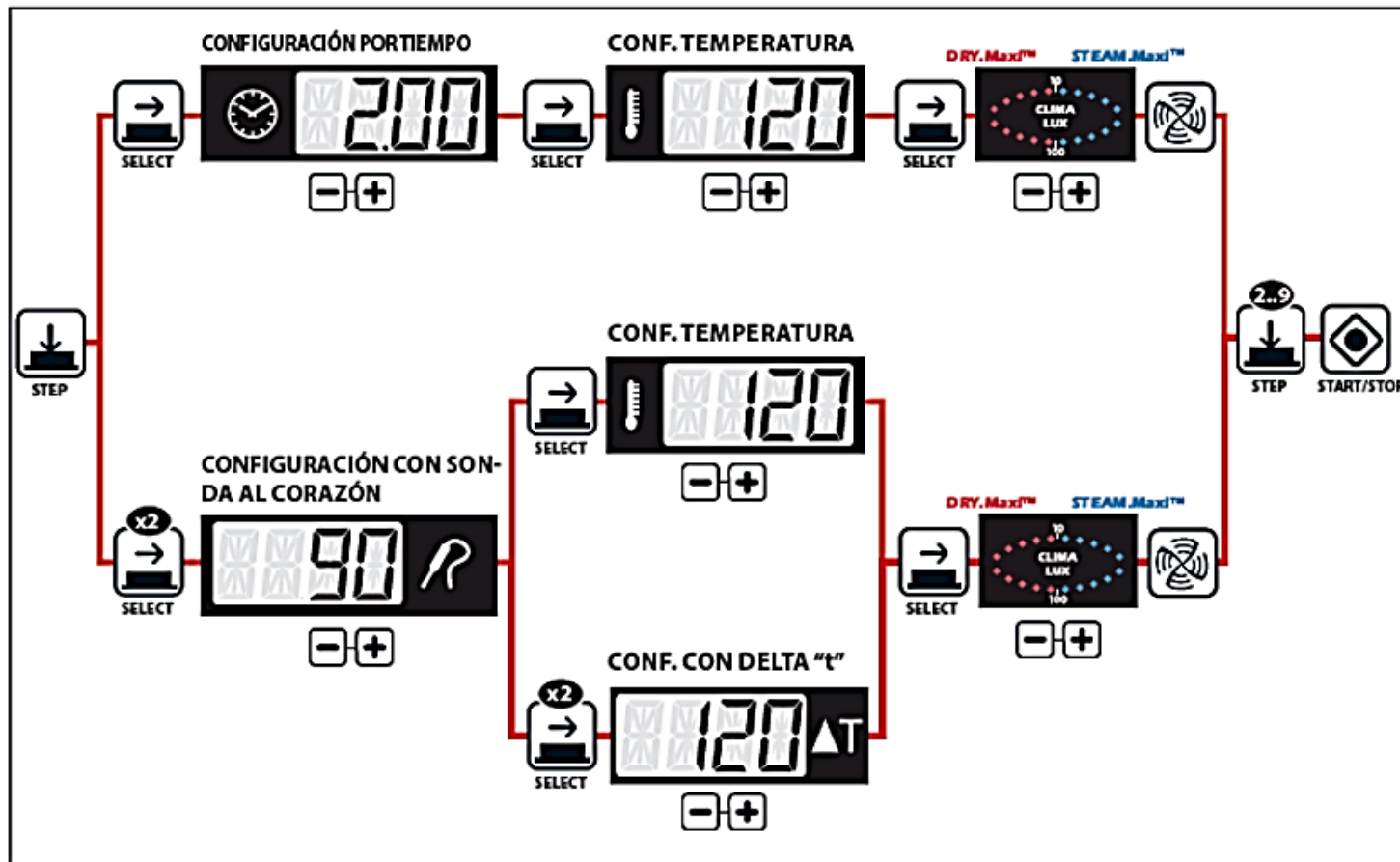
- 1) Pulsando sucesivamente se seleccionan los 9 PASOS: en el display aparece el número del PASO activo.
- 2) Display de visualización de los valores definidos para el tiempo o la temperatura de la sonda al corazón.
- 3) Display de visualización de los valores definidos para la temperatura en la cámara o el Delta "t".
- 4) Pulsando sucesivamente se seleccionan los parámetros a definir (temperatura, duración de cocción, etc.). El parámetro activo se indica con el parpadeo del icono correspondiente:
 - tiempo de cocción expresado en el display en horas: minutos
 - temp. de la sonda al corazón expresada en el display en °C
 - temperatura en la cámara expresada en el display en °C
 - temperatura del Delta "t" (diferencia entre temp. cámara y temp. sonda al corazón) expresada en el display en °C
- 5) Aumentan/reducen los valores mostrados en el display.
- 6) Define la velocidad de los flujos de aire mostrada en el display.
- 7) Enciende el equipo e inicia/interrumpe la cocción. El icono encendido indica que el horno está en funcionamiento.
- 8) Display de programación.
- 9) Tecla de programación
- 10) Memoriza los programas configurados.
- 11) Tecla de programación
- 12) **MAXI.Link** - Controla los hornos y los equipos complementarios conectados al equipo: en el display aparece el número del equipo activo.
- 13) **CLIMA LUX** - Pulsando sucesivamente a derecha/izquierda, se controla la inyección de vapor (**STEAM.Maxi™**) o la extracción de humedad en la cámara (**DRY.Maxi™**).

[Ir a CATEGORIAS](#)



INTRODUCCIÓN

Funcionamiento Manual



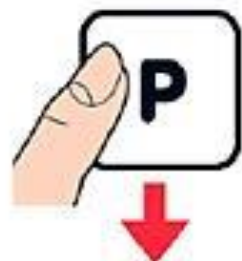
[Ir a CATEGORIAS](#)



INTRODUCCIÓN

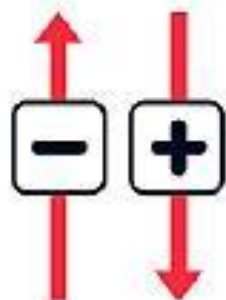
Funcionamiento Programado

www.unox.com

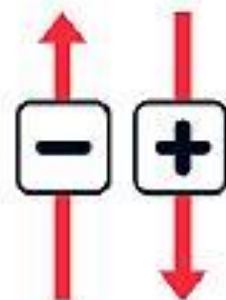


LAST PROGRAM

APARECE SOLO SI SE HA INICIADO UN PROGRAMA MANUAL



P01 } POSICIONES PARA LOS PROGRAMAS MEMORIZADOS POR EL USUARIO
...
P99 }



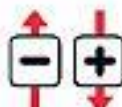
RESUME

APARECE SOLO SI SE HA INTERRUMPIDO UN PROGRAMA



ChefUnox - BakerUnox

STEAM - PAN FRY - GRILL - FAKIRO
GRILL BAKE - BAGUETTE - PIZZA -
MULTITIME - Pollo® - ROASTING
CRISPY ROAST - NIGHT ROAST
BRAISE - +3 REGEN



ACM01 } POSICIONES PARA LOS PROGRAMAS MEMORIZADOS POR EL USUARIO CON TECNOLOGÍA ADAPTIVE. Clima
...
ACM20 }



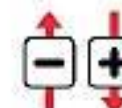
COOL



PURE



PUMP LOADING



HOOD WASHING
LONG WASHING
MED WASHING
SHORT WASHING
QUICK WASHING
H2O WASHING

PROGRAMAS DE LAVADO

[Ir a CATEGORIAS](#)



RECETAS
Selección tipo de producto

www.unox.com



CARNE



PESCADO



MARISCO



VERDURA



CEREALES-PASTA



PASTELERIA



PAN-EMPANADAS



PROCESOS



RECETAS ÍNDICE

www.unox.com

CARNE

ALITAS DE POLLO
CARRILLERA DE CERDO -FAKIRO GRILL
CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA
CONEJO AL GRILL
CONEJO EN ESCABECHE AL VACIO
COSTILLAR DE CERDO-RIBS A BAJA TEMPERATURA
CRUJIENTE DE JAMON
ESTOFADO DE CARNE COLECTIVIDAD
JARRETE DE TERNERA AL VACIO A BAJA TEMPERATURA
JARRETE DE TERNERA CON SETAS
LOMO DE CERDO
MUSLO DE POLLO
MUSLO DE POLLO RELLENO DE JAMON Y QUESO
MUSLO DE POLLO ASADO
PANCETA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA
PANCETA DE CERDO ASADA
PAPADA DE CERDO CONFITADA -TEXTURA MANTECA
PAVO ASADO
PAVO MARINADO A BAJA TEMPERATURA
PECHUGA DE POLLO AL GRILL
PIERNA DE CORDERO ASADA -ARABE

PIERNA DE CORDERO ASADA -SPAIN
POLLO ASADO
POLLO ASADO ESTILO MADE IN USA
POLLO FRITO ESTILO MADE IN USA
POLLO ROTTISERIE
SOLOMILLO TERNERA POCO HECHO
SOLOMILLO TERNERA PUNTO
SOLOMILLO TERNERA HECHO

MARISCO

ALMEJA AL VAPOR
CIGALA VAPOR 11-15
GAMBA AL GRILL
GAMBA AL VAPOR -COCCION SUAVE
GAMBA BLANCA AL VAPOR 70-80
LANGOSTINO EMPANADO
LANGOSTINO AL VAPOR 30-40
MEJILLONES AL GRILL
PULPO VAPOR -PIEZA 2KILOS
PULPO VAPOR -PIEZA 4KILOS
PULPO A BAJA TEMPERATURA
SEPIA AL VAPOR
SEPIA CONGELADA AL VAPOR

PESCADO

BACALAO CONFITADO AL VACÍO

FILETE DE PESCADO AL VAPOR

FRITURA REBOZADO-CONGELADO

LOMO DE PESCADO GRILL

MOUSSE DE PESCADO

PESCADO A LA SAL

SANFAINA

SANFAINA V2

VERDURAS

ALCACHOFA AL HORNO

BERENJENA ASADA-ESCALIBADA

CEBOLLA CONFITADA AL VACIO

GUISANTE CONGELADO

KALE CHIPS

PATATA ASADA GAJO

PATATA BRAVA VAPOR Y ASADA

PATATA EN CUBO

PATATA ENSALADILLA

PATATA FRITA 3CUARTOS

PATATA PANADERA

PIMIENTO ASADO-ESCALIBADO

PIMIENTO AL GRILL-BRASA

TOMATES SECOS PARA CONFITAR

TORTILLA DE PATATAS

TORTILLA FRANCESA BUFFET

VERDURA AL GRILL-BRASA

VERDURA ASADA-ESCALIBADA

CEREALES-PASTA

ARROZ – FIN 10 MINUTOS

ARROZ AL VAPOR

ARROZ BASMATI AL VAPOR

COUS-COUS TIPO PRECOCIDO

FIDEO ROSSEJAT -X2PASOS

PAELLA -FIN 10MINUTOS

PAELLA -FIN 15MINUTOS

PAELLAS COLECTIVIDAD

REGENERACION LASANYA

PROCESOS

CRUJIENTE DE PARMESANO

FRICANDO COCCION

GRATINAR

HUEVO COCIDO

HUEVO COCIDO A BAJA TEMPERATURA

HUEVO ESCALFADO COCOTTE

REGENERACION -18C -MONOPORCION CARNE +GRATINA

- P - A - S - T - I - C - C - E - R - I - A -

- B - A - K - E - R - Y -

PASTELERIA

ARROZ CON LECHE

BIZCOCHO

BIZCOCHO MANZANA -MOLDE RECTANGULAR

BRIOCHE MONORACION

CARAMELO PARA FLAN

CARQUINYOLIS -X2PASOS

CHESSE CAKE

CHOUX

CLAFOUTI

COCA DE CEREZAS

COC BRUSAT

COOKIES

CREMA BRULEE-CATALANA

CROISSANT

CROISSANT -RECIPE HOFMANN BY DANIEL

CROISSANT -RECIPE FRANCE

FLAN AL HUEVO

FRUTA DESHIDRATADA

FRUTA ASADA

FRUTOS ROJOS EN INFUSION AL VACIO

GANACHE DE CHOCOLATE AL VACIO

GENOISE

HOJALDRE

MACARON

MACARON -RECIPE LIBANESE BY DANIEL

MAGDALENAS

MANZANA ASADA

MASA QUEBRADA

MELOCOTON ASADO

MERENGUE

MILHOJAS FR

MINI CROISSANT

PALMERITAS DE HOJALDRE

PASTA BRISA

PLUMCAKE

PLUMCAKE 3-4 VOYAGE

PROFITEROL

ROCAS DE COCO

SOUFFLE

TOCINILLO DE CIELO

TORTA DE ELX

PAN-EMPANADAS

BAGUETTE

BAGUETTE PRECOCIDA-DESCONGELADA

COCA DE HOJALDRE RELLENA

COCA DE VERDURAS V.2

COCA RECAPTE LLEIDA-FAKIRO

EMPANADILLA DE CARNE –MURCIA

EMPANADILLAS

FOCACCIA

GRISSINI

PAN CASERO

PAN DE CAMPO

PAN DE MOLDE

PAN DE SEMOLA DE GRANO DURO

PAN RALLADO AROMATIZADO

PAN TIPO BOCADILLO-CHUSCO PRECOCIDO Y CONGELADO

PAN PALMERITAS

PANECILLO AL OLIO

PANECILLO CASERO

PANECILLO DE LECHE

PASTEL DE CARNE –MURCIA

PIZZA AL VAPOR - PARA POST-REGENERACION

PIZZA CON FAKIRO

XAPATA-CONGELADA



RECETAS
Carne

www.unox.com



[Ir a CATEGORIAS](#)



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: ALITAS DE POLLO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



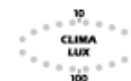
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

40

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:08

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

200

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0:03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

210

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-80

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CARRILLERA DE CERDO -FAKIRO GRILL

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



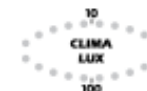
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

50

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:00

H:MM

80

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

225

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

9:59

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

65

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CONEJO AL GRILL

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO

0.00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

10

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.00

H:MM

85

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

250

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CONEJO EN ESCABECHE AL VACIO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



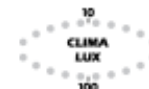
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

2:00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

70

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: COSTILLAR DE CERDO-RIBS A BAJA TEMPERATURA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

10

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

4.00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

65

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CRUJIENTE DE JAMON

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO

0.00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

240

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

225

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

P

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

80

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

P

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: ESTOFADO DE CARNE COLECTIVIDAD

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



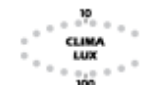
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.30

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

135

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.20

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

135

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: JARRETE DE TERNERA AL VACIO A BAJA TEMPERATURA

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



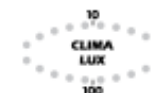
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

25

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

8.00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

75

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: JARRETE DE TERNERA CON SETAS

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



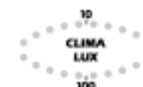
30

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

135

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:20

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

165

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: LOMO DE CERDO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



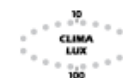
260

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:30

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

80

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

P

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0:00

H:MM

70

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

85

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MUSLO DE POLLO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



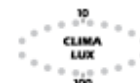
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



22

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.00

H:MM

60

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

191

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

40

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

232

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MUSLO DE POLLO RELLENO DE JAMON Y QUESO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	0:00	0	0	30	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCIDAD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	0:05	0	95	0	100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA
2	0:00	50	140	0	10	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA
3	0:00	60	165	0	-20	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA
4	0:00	70	180	0	-40	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA
5	0:00	85	220	0	-80	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MUSLO DE POLLO ASADO

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	0:00	0	0	30	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCIDAD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	0:05	0	175	0	30	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA
2	0:05	0	180	0	-50	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA
3	0:00	70	220	0	-100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA
4	0:00	88	240	0	-100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PANCETA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



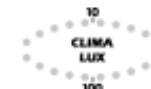
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

3:00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

88

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PANCETA DE CERDO ASADA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	0.00	0	0	30	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	0.15	0	120	0	100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
2	0.15	0	150	0	50	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
3	0.15	0	185	0	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA
4	0.10	0	220	0	-100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAPADA DE CERDO CONFITADA -TEXTURA MANTECA

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

9.59

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

70

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

4.1

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

70

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAVO ASADO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



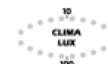
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



50

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:30

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0:00

H:MM

70

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA

4

PASO

0:15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

200

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-80

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAVO MARINADO A BAJA TEMPERATURA

[\(Ir a INDICE\)](#)

pierna

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



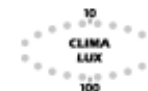
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:00

H:MM

68

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

75

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PECHUGA DE POLLO AL GRILL

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



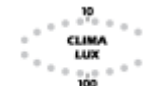
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

28

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

185

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

232

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PIERNA DE CORDERO ASADA –ARABE

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



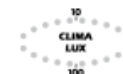
250

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.25

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

120

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

50

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.00

H:MM

70

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-30

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

190

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PIERNA DE CORDERO ASADA –SPAIN

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	000	0	0	20	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	0:15	0	100	0	100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
2	0:00	40	130	0	20	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ	TEMPERATURA DE LA CAMARA	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL
3	0:00	60	150	0	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA
4	0:00	70	180	0	-40	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
5	0:00	77	220	0	-70	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: POLLO ASADO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	000	0	0	30	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCIDAD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	0.05	0	175	0	30	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA
2	0.15	0	180	0	-50	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA
3	0.10	0	210	0	-100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA
4	0.00	72	210	0	-100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA
5	0.12	0	230	0	-100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: POLLO ASADO ESTILO MADE IN USA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	0:00	0	218	0	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCIDAD DEL VENTILADOR

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	0:00	27	135	0	20	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILADOR
2	0:00	49	163	0	10	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILADOR
3	0:00	60	191	0	20	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILADOR
4	0:05	0	257	0	-100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILADOR
5	0:00	77	191	0	-20	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILADOR



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: POLLO FRITO ESTILO MADE IN USA

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



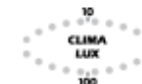
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

44

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.00

H:MM

54

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

100

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

232

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: POLLO ROTTISERIE

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	000	0	0	17	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	000	27	107	0	20	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
2	000	38	121	0	10	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
3	000	49	135	0	20	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
4	000	60	163	0	-60	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
5	000	79	191	0	-100	5
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: SOLOMILLO TERNERA POCO HECHO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



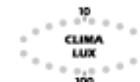
35

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.00

H:MM

52

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

230

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: SOLOMILLO TERNERA PUNTO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



35

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:00

H:MM

56

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

230

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: SOLOMILLO TERNERA HECHO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



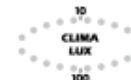
35

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.00

H:MM

62

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

230

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS
Pescado



[Ir a CATEGORIAS](#)



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: BACALAO CONFITADO AL VACIO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



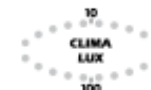
90

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.20

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

65

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: FILETE DE PESCADO VAPOR

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



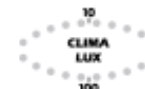
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

96

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: FRITURA REBOZADO-CONGELADO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



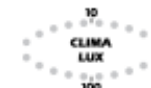
250

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

225

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: LOMO DE PESCADO GRILL

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



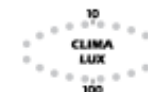
250

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

225

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MOUSSE DE PESCADO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



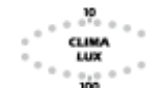
120

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.20

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

96

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

90

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PESCADO A LA SAL

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



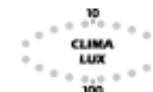
240

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.00

H:MM

65

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

190

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: SANFAINA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



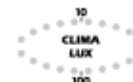
220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: SANFAINA V2

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



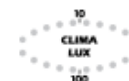
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



50

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.04

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.04

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

210

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-20

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.04

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS
Marisco



[Ir a CATEGORIAS](#)



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: ALMEJA AL VAPOR

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



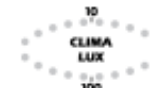
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.09

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

96

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CIGALA VAPOR 11-15

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



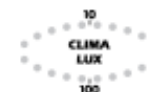
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.04

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

92

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: GAMBA AL GRILL

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



260

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

230

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: GAMBA AL VAPOR -COCCION SUAVE

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.08

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

65

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: GAMBA BLANCA AL VAPOR 70-80

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



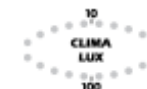
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.02

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

96

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



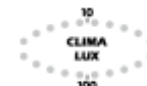
RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: LANGOSTINO EMPANADO

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO

0:00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

30

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:04

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

225

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: LANGOSTINO AL VAPOR 30-40

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

96

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MEJILLONES AL GRILL

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



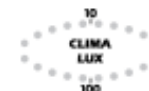
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

230

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PULPO VAPOR -PIEZA 2KILOS

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO

0:00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

30

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

92

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:50

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

96

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PULPO VAPOR -PIEZA 4KILOS

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.25

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

92

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.25

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

96

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

4

PASO

0.25

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

98

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PULPO A BAJA TEMPERATURA

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



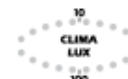
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

9.59

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

70

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

2.1

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

70

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: SEPIA AL VAPOR

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



110

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.45

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

90

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: SEPIA CONGELADA AL VAPOR

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



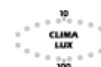
110

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

95

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

90

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

85

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

4

PASO

0.00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

85

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS
Verdura



[Ir a CATEGORIAS](#)



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: ALCACHOFA AL HORNO

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



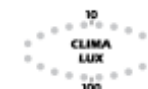
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.50

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

135

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

50

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-80

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: BERENJENA ASADA-ESCALIBADA

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

165

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

30

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.12

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

210

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CEBOLLA CONFITADA AL VACIO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZON



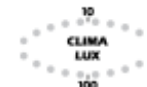
110

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCIDAD
DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

130

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZON

96

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCIDAD
DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: GUISANTE CONGELADO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



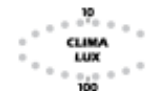
110

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

96

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: KALE CHIPS

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



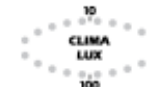
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-80

DRY.Maxi

4

VELOCID
AD DEL
VENTILA



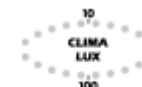
RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PATATA ASADA GAJO

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO

0:00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

200

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

190

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PATATA BRAVA VAPOR Y ASADA

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



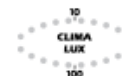
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

15

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.30

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

96

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

140

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-30

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PATATA EN CUBO

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



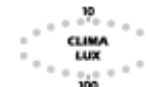
110

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:35

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

96

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



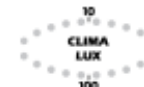
RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PATATA ENSALADILLA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO

000

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZON

0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

20

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCIDAD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.25

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZON

105

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

5

VELOCIDAD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PATATA FRITA 3CUARTOS

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



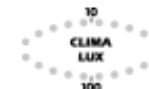
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



32

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:04

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

246

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-90

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PATATA PANADERA

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



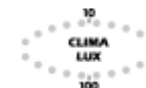
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

30

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PIMIENTO ASADO-ESCALIBADO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

165

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

30

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

2 10

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PIMIENTO AL GRILL-BRASA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



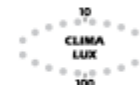
260

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.08

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

230

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: TOMATES SECOS PARA CONFITAR

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

145

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

85

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: TORTILLA DE PATATAS

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



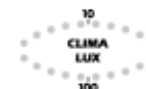
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:30

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: TORTILLA FRANCESA BUFFET

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



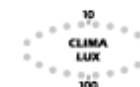
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



15

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

005

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

90

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

90

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: VERDURA AL GRILL-BRASA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



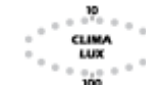
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.04

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

230

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: VERDURA ASADA-ESCALIBADA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

125

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

40

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:20

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

2 10

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS
Cereales/Pasta



[Ir a CATEGORIAS](#)



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: ARROZ -FIN 10MINUTOS

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZON



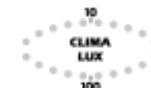
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

25

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCIDAD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

6

VELOCIDAD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: ARROZ AL VAPOR

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



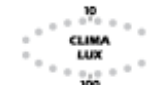
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.24

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

100

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: ARROZ BASMATI AL VAPOR

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



110

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.34

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

100

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: COUS-COUS TIPO PRECOCIDO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



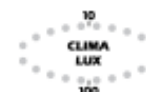
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

100

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: FIDEO ROSSEJAT -X2PASOS

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	0.00	0	0	30	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	0.05	0	220	0	-100	3
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
2	9.59	0	195	0	-30	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
3	0.15	0	185	0	-30	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAELLA -FIN 10MINUTOS

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



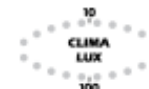
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



40

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

2 10

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-40

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAELLA -FIN 15MINUTOS

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



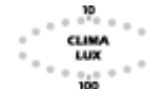
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



40

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

195

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-50

DRY.Maxi

4

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAELLAS COLECTIVIDAD

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



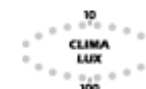
35

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

200

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-30

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

175

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-30

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: REGENERACION LASANYA

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

165

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

30

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS
Pastelería



[Ir a CATEGORIAS](#)



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: ARROZ CON LECHE

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.25

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

120

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

140

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: BIZCOCHO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



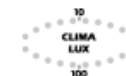
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



10

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

171

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.07

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

171

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-50

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

171

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: BIZCOCHO MANZANA -MOLDE RECTANGULAR

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



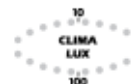
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:35

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

190

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-20

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL



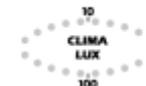
RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: BRIOCHE MONORACION

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO

000

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

45

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

165

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-30

DRY.Maxi

2

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

150

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-80

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CARAMELO PARA FLAN

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



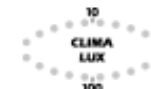
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

1

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CARQUINYOLIS -X2PASOS

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



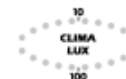
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

25

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.18

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

9.59

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

175

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

P

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CHESSE CAKE

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



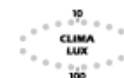
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



28

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:20

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

175

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:30

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

159

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0:20

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

159

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

3

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CHOUX

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



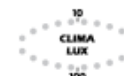
35

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.07

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

165

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-10

DRY.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

50

STEAM.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

3

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CLAFOUTI

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



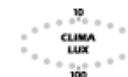
35

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

175

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

200

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

3

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: COCA DE CEREZAS

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:04

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

185

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL



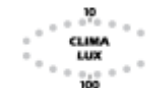
RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: COC BRUSAT

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO

0:00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

20

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

P

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:25

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

4

VELOCID
AD DEL



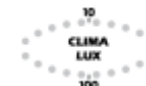
RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: COOKIES

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO

0:00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

14

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

163

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CREMA BRULEE-CATALANA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



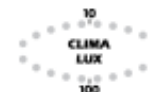
100

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.30

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

88

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

90

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CROISSANT

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	0:00	0	0	33	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCIDAD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	0:05	0	157	0	10	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA
2	0:08	0	171	0	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCIDAD DEL VENTILA
3	0:09	0	166	0	-100	3
PASO	H:MM	TEMPERATURA Sonda-CORAZON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCIDAD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CROISSANT -RECIPE HOFMANN BY DANIEL

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



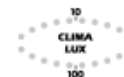
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

155

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

167

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CROISSANT -RECIPE FRANCE

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



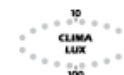
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-30

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-50

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.04

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: FLAN AL HUEVO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



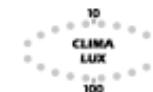
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:30

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

88

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

90

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: FRUTA DESHIDRATADA

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



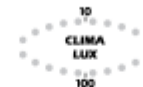
60

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

9.59

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

50

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

4

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

4.00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

50

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

4

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: FRUTA ASADA

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



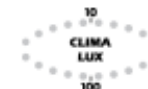
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



25

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.50

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

65

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

190

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: FRUTOS ROJOS EN INFUSION AL VACIO

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

96

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: GANACHE DE CHOCOLATE AL VACIO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



80

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

50

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: GENOISE

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

40

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

200

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-30

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: HOJALDRE

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



200

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-50

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.12

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

185

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MACARON

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



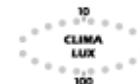
35

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

150

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

1

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

135

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

1

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MACARON -RECIPE LIBANESE BY DANIEL

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



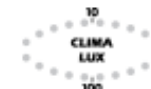
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



15

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:17

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

135

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

4

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MAGDALENAS

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



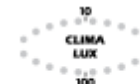
205

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

165

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

30

STEAM.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-30

DRY.Maxi

3

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MANZANA ASADA

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



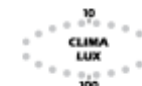
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:08

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

90

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

40

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:22

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MASA QUEBRADA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.20

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-40

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MELOCOTON ASADO

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



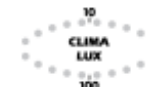
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.12

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

90

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

60

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.35

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

175

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-30

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MERENGUE

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



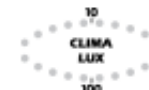
100

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

4:00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

85

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

1

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MILHOJAS FR

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



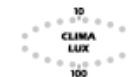
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

40

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.25

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-50

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: MINI CROISSANT

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



17

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.04

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

168

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-20

DRY.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

177

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PALMERITAS DE HOJALDRE

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	000	0	0	30	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	005	0	200	0	0	1
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA
2	002	0	190	0	20	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
3	0.10	0	195	0	0	4
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA
4	006	0	205	0	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA
5	002	0	205	0	-100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PASTA BRISA

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



190

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

165

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.08

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

175

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PLUMCAKE

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



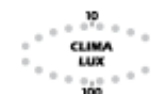
190

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.13

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PLUMCAKE 3-4 VOYAGE

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



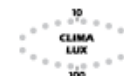
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.13

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

P

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PROFITEROL

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



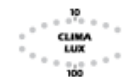
180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

005

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

155

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

005

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: ROCAS DE COCO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



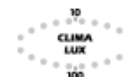
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.02

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.08

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-40

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: SOUFFLE

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



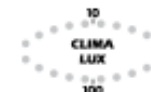
204

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

191

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

P

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: TOCINILLO DE CIELO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



15

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:50

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

92

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

90

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: TORTA DE ELX

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



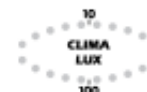
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.25

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

P

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS
Pan/Empanadas



[Ir a CATEGORIAS](#)



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: BAGUETTE

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	000	0	174	0	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	0.03	0	163	0	50	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
2	0.15	0	168	0	0	5
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA
3	0.01	0	168	0	20	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
4	0.06	0	177	0	-100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: BAGUETTE PRECOCIDA-DESCONGELADA

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



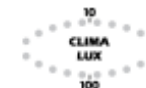
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

185

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-70

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: COCA DE HOJALDRE RELLENA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



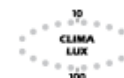
30

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.08

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

185

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

4

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-50

DRY.Maxi

4

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

175

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

4

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: COCA DE VERDURAS -V2

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



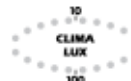
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

40

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

175

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.08

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

195

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

4

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: COCA RECAPTE LLEIDA –FAKIRO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



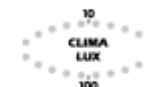
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

50

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

185

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

160

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: EMPANADILLA DE CARNE –MURCIA

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO

0.00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

25

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.20

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

185

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-30

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: EMPANADILLAS

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

30

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:03

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

190

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:08

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: FOCACCIA

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



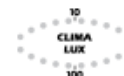
250

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.01

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

30

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

175

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.07

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

165

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: GRISSINI

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



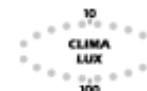
230

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

200

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAN CASERO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



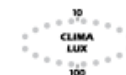
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



35

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-10

DRY.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

230

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAN DE CAMPO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	0:00	0	0	30	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	0:20	0	130	0	30	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
2	0:05	0	150	0	0	4
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA
3	0:05	0	180	0	0	4
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA
4	0:10	0	200	0	-50	4
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
5	0:05	0	240	0	-100	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAN DE MOLDE

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

50

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:50

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

150

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-50

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAN DE SEMOLA DE GRANO DURO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



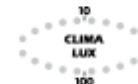
230

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

200

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

40

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.34

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

175

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAN RALLADO AROMATIZADO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



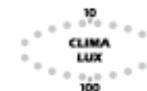
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

25

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

2.00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

70

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

3

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAN TIPO BOCADILLO-CHUSCO PRECOCIDO Y CONGELADO

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	000	0	0	25	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	003	0	165	0	50	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
2	0.12	0	170	0	0	5
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA
3	001	0	170	0	20	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
4	004	0	180	0	-60	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PAN PALMERITAS

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



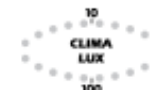
220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.11

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

190

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

5

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PANECILLO AL OLIO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



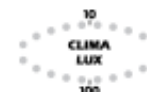
200

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.05

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

40

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

170

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PANECILLO CASERO

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO

0	000	0	0	35	0	6
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	CLIMA.LUX	VELOCID AD DEL VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1	003	0	220	0	- 10	3
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
2	003	0	220	0	10	3
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	STEAM.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA
3	005	0	230	0	- 100	3
PASO	H:MM	TEMPERATURA SONDA-CORAZ ON	TEMPERATURA DE LA CAMARA DE COCCION	TEMPERATURA DELTA T	DRY.Maxi	VELOCID AD DEL VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PANECILLO DE LECHE

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



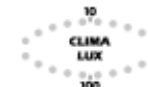
190

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.15

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

165

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

40

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.07

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

175

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-100

DRY.Maxi

5

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

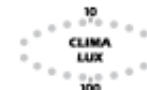
RECETA: PASTEL DE CARNE –MURCIA

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



ΔT



0

000

0

0

20

0

6

PASO

H:MM

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

TEMPERATURA
DELTA T

CLIMA.LUX

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

0.20

0

220

0

-40

4

PASO

H:MM

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

TEMPERATURA
DELTA T

DRY.Maxi

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PIZZA AL VAPOR - PARA POST-REGENERACION

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



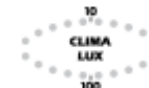
140

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.20

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

120

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: PIZZA CON FAKIRO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



260

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.10

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

2 10

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.07

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

2 10

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

P

VELOCID
AD DEL



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: XAPATA-CONGELADA

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO

0.00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

25

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

155

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.14

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ

190

TEMPERATURA
DE LA CAMARA

0

TEMPERATURA
DELTA T

-50

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL



RECETAS
Procesos



[Ir a CATEGORIAS](#)



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: CRUJIENTE DE PARMESANO

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



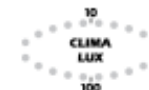
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.04

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

- 100

DRY.Maxi

1

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: FRICANDO COCCION

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



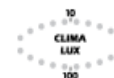
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



20

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:20

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

150

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0:20

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

200

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-50

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0:40

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

150

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: GRATINAR

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



35

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:07

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

200

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-50

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: HUEVO COCIDO

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



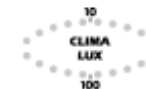
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

25

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.13

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

95

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: HUEVO COCIDO A BAJA TEMPERATURA

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0:00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



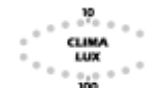
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



15

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0:00

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

63

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

100

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: HUEVO ESCALFADO COCOTTE

(Ir a [INDICE](#))

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



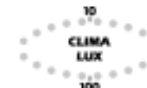
20

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

0

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.04

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

88

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

90

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: REGENERACION -18C -MONOPORCION CARNE +GRATINA

(Ir a INDICE)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



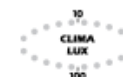
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



40

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

180

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

20

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

2

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

190

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

10

STEAM.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

3

PASO

0.06

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

220

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

-60

DRY.Maxi

6

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: - P - A - S - T - I - C - C - E - R - I - A -

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



0.00

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



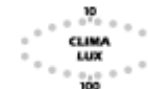
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

ΔT

11

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

111

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

111

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

1

VELOCID
AD DEL
VENTILA



RECETAS

Parámetros de cocción

RECETA: - B - A - K - E - R - Y -

[\(Ir a INDICE\)](#)

DEFINIR PRECALENTAMIENTO



0

PASO



000

H:MM



0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON



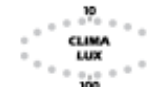
0

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION



11

TEMPERATURA
DELTA T



0

CLIMA.LUX



6

VELOCID
AD DEL
VENTILA

DEFINIR PARAMETROS DE COCCION

1

PASO

111

H:MM

0

TEMPERATURA
SONDA-CORAZ
ON

111

TEMPERATURA
DE LA CAMARA
DE COCCION

0

TEMPERATURA
DELTA T

0

CLIMA.LUX

1

VELOCID
AD DEL
VENTILA