



Servibar le propone una gama de hornos para restauración y panadería que abarcan todos los usos y posibilidades de cocción.

El horno se ha convertido en un **elemento indispensable en las cocinas**, además de constituir el elemento más práctico y funcional para **reducir los costes** de elaboración de las especialidades gastronómicas.

Nuestra propuesta de equipos está basada en la **tecnología Inoxtrend**, uno de los líderes mundiales en la fabricación de hornos eléctricos y a gas. Si tiene dudas sobre la elección del mejor equipo para los usos que pretende desarrollar le recomendamos la lectura del siguiente artículo. También puede contactar con nuestro Centro de Atención al Cliente donde le ayudaremos a resolver sus inquietudes profesionales.

A convección (aire caliente forzado)

Producción y circulación forzada y uniforme de aire caliente seco, por medio de uno o más ventiladores, a velocidad única, o doble. **Campo de temperatura de 50 ° a 270 °C.**



Con el sistema de convección de aire caliente se puede cocer, asar, asar a la parrilla, y está indicado para la cocción de: primeros platos, carne, pescado, guarniciones y dulces. Se pueden hacer simultáneamente cocciones de diferentes alimentos, a la misma temperatura, evitando la mezcla de sabores. Para elegir la temperatura óptima de cocción se deberá seguir la siguiente regla: seleccionar una temperatura un 20% inferior respecto a la utilizada en un horno tradicional sin ventilación; el sistema de ventilación forzada, de la que este horno está dotado, garantiza la cocción en un tiempo menor. Cuando se quiera asar a la parrilla, es necesario abrir la válvula de tiro, colocada en el panel de mandos. La apertura de dicha válvula permite la salida de la humedad de la cámara de cocción (leva en posición ON). Esta operación reduce el tiempo de asado a la parrilla. Para obtener mejores resultados se aconseja el uso de bandejas GASTRO-NORM, teniendo cuidado de dejar siempre un espacio mínimo de 3 centímetros entre el alimento a cocer y la bandeja superior, con el fin de permitir la perfecta circulación del aire.

A Convección-Vapor (aire caliente forzado y vapor)

Producción y circulación forzada e uniforme de aire caliente seco, por medio de uno o más ventiladores de velocidad única, o doble, asociada a una vaporización de agua regulable, en la cámara de cocción. **Campo de temperatura de 50 ° a 270 °C.** Este sistema denominado comúnmente "MIXTO", une las ventajas del sistema a convección con aire sobrecalentado (rapidez y ahorro de energía y espacio) a las del vapor (conservar los principios nutritivos y organolépticos).



Óptimo para los alimentos que deben ser cocidos velozmente, a temperaturas elevadas y con mucho vapor acuoso. Con este sistema los alimentos permanecen tiernos y se limita la pérdida de peso. Está indicado sobre todo para la cocción de asados, ternascos y piezas grandes de carne para las cuales aconsejamos siempre el control de la temperatura "al corazón", introduciendo la sonda con punzón. Para elegir la temperatura óptima de cocción se deberá seguir la siguiente regla: seleccionar una temperatura un 20 % inferior respecto a la utilizada en un horno tradicional sin ventilación; el sistema de ventilación forzada, de la que este horno está dotado, garantiza la cocción en un tiempo menor. La cantidad de humedad a generar en el interior de la cámara de cocción, debe ser seleccionada en base al alimento a cocinar, mediante el mando regulador. Para obtener mejores resultados se aconseja el uso de bandejas Gastronorm, teniendo cuidado de dejar siempre un espacio mínimo de 3 centímetros entre el alimento a cocer y la bandeja superior, con el fin de permitir la perfecta circulación del aire. Es una buena norma evitar que los alimentos a cocer desborden de la bandeja; en los casos que no sea posible, no colocar la bandeja del nivel superior, a fin de evitar la situación descrita en el párrafo anterior.

Al vapor

Producción y circulación forzada, uniforme y constante, de vapor saturado húmedo, a presión atmosférica, por medio de uno o más ventiladores a velocidad única, o doble. **Campo de temperatura: de 50 ° C. a 100 ° C.**



Con este sistema, se pueden realizar: productos cocidos, descongelar, esterilizar, y regeneración de todos los alimentos. El vapor, sin presión, garantiza una cocción uniforme y delicada; la pérdida de vitaminas y sales minerales es casi nula y los tiempos de cocción son inferiores respecto a los de la cocción en agua. Cuando se deben cocer al mismo tiempo diferentes tipos de verduras tener presente que los productos de sabor más fuerte deberán ser colocados siempre en la parte inferior de la cámara de cocción. Seleccionar siempre la temperatura máxima de 100 °C, los tiempos de cocción resultarán normalmente más cortos de los que son necesarios al cocer productos en agua. Se aconseja utilizar siempre bandejas G.N. perforadas, así, al fin de la cocción, los productos se obtendrán sin restos de agua en el fondo de la bandeja. En el caso que se quiera recuperar el jugo colocar una bandeja, no perforada, en la guía inferior a la bandeja utilizada.

Al vapor (a baja temperatura)

Permite la utilización del vapor a **temperaturas comprendidas entre 50 y 80 °C.**



Con este sistema se puede realizar la cocción de alimentos delicados como: cremas, soufflés, flanes, patés, setas, etc. y para la cocción al baño-maría, sin necesidad de utilizar recipientes especiales. El vapor, sin presión, garantiza una cocción uniforme y delicada; la pérdida de vitaminas y sales minerales es casi nula y los tiempos de cocción son inferiores respecto a los de cocción en agua. Seleccionar siempre una temperatura inferior a 80 ° C. Se aconseja utilizar siempre bandejas G.N. perforadas, así al fin de la cocción, los productos se obtendrán sin restos de agua en el fondo de la bandeja. En el caso que se quiera recuperar el jugo colocar una bandeja, no perforada, en la guía inferior a la bandeja utilizada. Cuando la cocción se

realiza a baja temperatura es siempre aconsejable utilizar, si el modelo de horno está dotado, la baja velocidad de los ventiladores.

Al vapor (alimentos envasados al vacío)

Permite utilizar el vapor a baja temperatura. (Entre 50 y 80 °C). Este sistema permite cocer al vapor, a una temperatura inferior a 90 °C., alimentos previamente envasados al vacío. Seleccionar una temperatura de trabajo inferior al 90 °C. Para temperaturas superiores consultar con su proveedor de bolsas de envasar al vacío. Se aconseja la utilización de parrillas para la cocción de productos envasados al vacío.

Regeneración

Prevista la utilización del sistema a convección vapor para conseguir la regeneración de productos cocinados y refrigerados. La regeneración no es una cocción, sino un tratamiento que permite obtener alimentos cocinados y posteriormente refrigerados, para su correcto mantenimiento, a la justa temperatura de servicio, manteniendo el aspecto como recién hecho.



La temperatura para la regeneración de alimentos refrigerados debe estar comprendida **entre 140 ° y 160 °C**. La cantidad de humedad a generar, en el interior de la cámara de cocción, se gradúa mediante el regulador A, debe ser seleccionada teniendo en cuenta el producto y su punto de refrigeración. Si el producto está congelado a baja temperatura, se aconseja una elevada humedad en el interior de la cámara de cocción.

Con sonda al corazón

Por medio de una sonda con punzón, en acero inox, se efectúa el control para obtener la misma temperatura en el corazón del producto a cocinar. La sonda al corazón se puede utilizar con todos los sistemas de cocción. Campo de temperatura al corazón comprendido **entre los 0° C y los 99° C**. La medición de la temperatura al corazón es muy importante especialmente cuando se deben cocinar piezas de carne de gran tamaño. La utilización de la sonda aplicada al corazón del producto permite el control de la pérdida de peso de los alimentos al cocerse. Cada grado de temperatura excedente al valor correcto de la temperatura al corazón significa una mayor pérdida de peso. El diseño inferior muestra la exacta colocación y aplicación de la sonda al corazón.

Con Delta T *

*Sistema sólo disponible en hornos con panel de mandos "Programable" y "Electrónico"

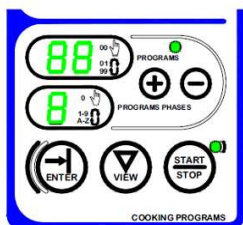
Permite efectuar la cocción con la sonda conservando una diferencia constante entre la temperatura al corazón del producto y la temperatura que existe en la cámara de cocción (20° C - 200° C). Este método se puede usar en todos los sistemas de cocción. Gracias a este sistema de cocción suave y delicado, realizado con un control paralelo de la temperatura al corazón del producto y a la cámara de cocción, se obtiene una comida gustosa, tierna y blanda, pero dorado en superficie. Es ideal para la cocción de cochinitos y piezas grandes de carne. El dibujo inferior muestra la exacta modalidad de aplicación para la colocación de la sonda al corazón. En la selección de la función Delta tener en cuenta que colocando valores de temperatura inferiores a 80° C se determina un notable prolongamiento de los tiempos de cocción.

Lenta (a baja temperatura)

La pérdida de peso del producto a cocer es proporcional a la temperatura de cocción: una elevada temperatura determina una mayor pérdida de peso, contrariamente una baja temperatura lo limita. Con esta modalidad de cocción se consigue el efecto de ablandamiento del producto y una limitada pérdida de peso. Está indicada para la cocción de carne de caza, cochinillo, pavo, "zampone", carnero, carnes fibrosas... Cuando la cocción se realiza a baja temperatura es aconsejable utilizar, si el horno está dotado de esa función, la baja velocidad del ventilador.

Programable

*Sistema sólo disponible en hornos con panel de mandos "Programable"



Este sistema, mediante una placa electrónica, permite realizar y memorizar 99 programas de cocción diferentes, con 18 fases secuenciales cada uno. El sistema programable permite la gestión automática de la cocción, garantizando elevados e inalterados estándares cualitativos en el tiempo. Es posible efectuar la programación en modo tal que los cambios del sistema de cocción se sucedan en modo completamente automático. Se puede iniciar la primera fase con sistema de cocción a convección durante 10 min.; después de este tiempo iniciar la segunda fase la cual podrá mantener el mismo sistema, cambiarlo o modificar los parámetros como temperatura, velocidad de los ventiladores, con o sin vapor etc., y todo por 18 veces.