

CONVECTION OVENS

C O O K I N G G U I D E







INDEX SYMBOLS



WARM UP

The rapid preheat option is essential before starting any cooking program, as it will help reduce the overall temperature loss when opening the door and placing food inside the cooking chamber.

CALENTAMIENTO

La opción de precalentamiento rápido es esencial antes de comenzar el programa de cocción, porque permite eliminar los efectos de la pérdida de calor debido a la apertura de la puerta del horno al introducir los alimentos en la cámara de cocción.



CYCLE / PHASE

The cooking programs can be divided in several stages to allow the user to set different temperatures, steam percentages, the use of the core probe and various other processes, all within the same recipe.

CICLO / FASE

Los programas de cocción pueden dividirse en varias etapas para permitir diferentes temperaturas, porcentajes de vapor, el uso de la sonda nucleo y de otros procesos incluidos en la misma receta.



CORE PROBE

Cooking with the core probe allows to consistently control the inside temperature of the product.

SONDA NUCLEO

La cocción con sonda permite tener constantemente bajo control la temperatura en el interior del producto.



TEMPERATURE INSIDE COOKING CHAMBER

The oven display will indicate the actual temperature inside the cooking chamber thanks to appropriate digital probes.

TEMPERATURA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

El visualizador del horno indicará la temperatura real en el interior de la cámara de cocción, gracias a las sondas digitales apropiadas.



TIME SELECTOR

The oven allows you to cook without preset time limits, or you can choose to set a cooking time from 0 to 16 hours.

SELECTOR DE TIEMPO

En el horno se puede configurar un tiempo ilimitado o de 0 a 16 horas.





VENTILATION

The oven has the ability to adjust to up to 10 different motor speeds to allow any type of cooking, even the most delicate ones.

VENTILACIÓN

El horno puede regular 10 velocidades diferentes del motor para realizar cualquier tipo de cocción, incluso las más delicadas.



STEAM

The oven allows the regulation of the percentage of steam in the cooking chamber from 0 to 100%.

VAPOR

Es posible regular en el horno el porcentaje de vapor en la cámara de cocción de 0 a 100%.



EXHAUST FLUE

The ability to adjust the exhaust air/steam from the oven (closed, half open, fully open) allows for optimum cooking control.

CHIMENEA DE EVACUACIÓN

Gracias a la posibilidad de ajustar la evacuación de aire/vapor del horno (cerrado, semiabierto, abierto) es posible lograr un excelente control de la cocción.



OPEN
ABIERTO



CLOSED
CERRADO



HALF
SEMIABIERTO



CORE PROBE N. 1

The oven is equipped with an integrated core probe (No. 1) and also the possibility to insert a second probe by external connection.

1 Sonda NUCLEO

El horno incorpora una sonda nucleo (1) y es posible incorporar otra sonda mediante una conexión externa.





INDEX - INDICE

BAKERY - PANADERIA



PIZZA - PIZZA



PASTRY - REPOSTERÍA



FIRST COURSES - PRIMEROS PLATOS



FISH - PRODUCTOS DE PESCADO



MEAT - CARNE



VEGETABLES - LEGUMBRES





	LARGE SIZE PAN GRANDE	INTEGRAL BREAD WITH CRUST PAN RUSTICO CON CORTEZA	N°4 PCS OF 1kg EACH TRAY 60X40 4 un. PANES DE 1KG POR BANDEJA 60X40	3	1	•	190		40	10	—	35
					2	•	210		100			70
					3	•	220		50			95
	LARGE SIZE PAN GRANDE	SEMOLA BREAD WITH CRUST PAN RUSTICO SEMOLA DETRIGO DURO	N° 4 PCS. OF 1 kg EACH TRAY 60\40 4 un. PANES DE 1KG POR BANDEJA 60X40	3	1	•	170		20	10	—	35
					2	•	200		60			60
					3	•	220		100			95
	LARGE SIZE PAN GRANDE	CORN BREAD WITH CRUST PAN RUSTICO DE MAIZ	N°8 PCS OF 500g EACH TRAY 60X40 8 un. PANES DE 500g POR BANDEJA 60X40	3	1	•	200		100	20		35
					2	•	220		40			70
					3	•	220		10	10		95
	LARGE SIZE PAN GRANDE	WHEAT BREAD WITH PUMPKIN PAN DETRIGO TIERNO CON CALABAZA	N°8 PCS OF 500G EACH TRAY 60X40 8 un. PANES DE 500g POR BANDEJA 60X40	3	1	•	170		10	10	—	40
					2	•	190		100			60
					3	•	200		40			95
	LARGE SIZE PAN GRANDE	STEAM WHEAT BREAD PAN DETRIGO TIERNO AL VAPOR	N°8 PCS OF 500g EACH TRAY 60X40 8 un. PANES DE 500g POR BANDEJA 60X40	3	1	•	90		100	100	—	60
					2	•	110		60	100		95
	MEDIUM SIZE PAN MEDIANO	FROZEN BAGUETTE BAGUETTE CONGELADA	N°5 BAGUETTE OF 300G EACH TRAY 60X40 5 un. BAGUETTE DE 300g POR BENDEJA 60X40	3	1	TIME TIEMPO	185	20	100			





	MEDIUM SIZE PAN MEDIANO	RUSTIC LOAF WITH HERBS <i>HOGAZA DETRIGO DURO A LAS HIERBAS</i>	N°9 LOAF OF 300g EACH TRAY 60X40 <i>9 un. HOGAZAS DE 300g POR BANDEJA 60X40</i>	3	1	•	160		60	20	-	35
					2	•	180		40		-	70
					3	•	200	100			95	
	MEDIUM SIZE PAN MEDIANO	WHEAT BREAD WITH SPICES <i>PAN DETRIGO DURO A LAS ESPECIAS</i>	N°12 PCS. OF 300g EACH TRAY 60X40 <i>12 un. PANES DE 300g POR BANDEJA 60X40</i>	3	1	•	170		60	20	-	35
					2	•	190		40		-	70
					3	•	190	100			95	
	MEDIUM SIZE PAN MEDIANO	WHEAT BREAD WITH POTATOES <i>PAN DETRIGO CON PATATAS</i>	N°12 PCS. OF 250g EACH TRAY 60X40 <i>12 un. PANES DE 250g POR BANDEJA 60X40</i>	3	1	•	100		100	100	-	40
					2	•	170		20			65
					3	•	190	100			95	
	MEDIUM SIZE PAN MEDIANO	RUSTIC LOAF WITH RAISIN <i>PAN CON PASAS</i>	N°9 PCS. OF 300g EACH TRAY 60X40 <i>9 un. BARRAS DE 300g POR BANDEJA 60X40</i>	3	1	•	140		100	100		40
					2	•	170		20			65
					3	•	190	100			95	
	PORTION PAN PORCIÓN	WHEAT BUNS WITH PUMPKIN SEEDS <i>PANINI CON PIPAS</i>	N°24 BUNS OF 45g EACH TRAY 60X40 <i>24 PANINI DE 45g POR BANDEJA 60X40</i>	3	1	•	160		70	10	-	45
					2	•	190		100			92
	PORTION PAN PORCIÓN	WHEAT BUNS WITH ZUCCHINI <i>PANINI CON SEMILLA DE CALABACÍN</i>	N°24 BUNS OF 45g EACH TRAY 60X40 <i>24 PANINI DE 45g POR BANDEJA 60X40</i>	3	1	•	180		70	10	-	45
					2	•	210		100			92







	PORTION PAN PORCIÓN	WHEAT BUNS WITH BUTTER PANINI DE MANTEQUILLA	N°24 BUNS OF 45g EACH TRAY 60X40 24 PANINI DE 45g POR BANDEJA 60X40	3	1	•	180		70	10	—	45
					2	•	230		100			92
	PORTION PAN PORCIÓN	WHEAT BUNS WITH OIL AND CRUST PANINI AL ACEITE, CON CORTEZA	N°24 BUNS OF 45g EACH TRAY 60X40 24 PANINI DE 45g POR BANDEJA 60X40	3	1	•	160		70	20	—	60
					2	•	230		100			92
	PORTION PAN PORCIÓN	WHEAT BUNS WITH TOMATO PANINI CON TOMATE	N°24 BUNS OF 50g EACH TRAY 60X40 24 PANINI DE 50g POR BANDEJA 60X40	3	1	•	100		100	100	—	40
					2	•	170		20			65
					3	•	190		100			95
	PORTION PAN PORCIÓN	FROZEN BUNS PANINI CONGELADO	N°24 BUNS OF 50g EACH TRAY 60X40 24 PANINI DE 50g POR BANDEJA 60X40	3	1	TIME TIEMPO	190	9	100			
	GLUTEN FREE GLUTEN FREE	BRIOCHE BREAD WITH CHEESE BRIOCHE AL QUESO	INGREDIENTS WITHOUT GLUTEN, BAKING MOULDS DOSE OF 40G INGREDIENTES SIN GLUTEN, COCCIÓN EN MOLDES MONODOSIS DE 40g	3	1	TIME TIEMPO	140	4	40	10	—	
					2	TIME TIEMPO	190	6	20			
	GLUTEN FREE GLUTEN FREE	SOFT BREAD WITH HERBS PAN DE MOLDE A LAS HIERBAS AROMATICAS	INGREDIENTS WITHOUT GLUTEN, BAKING MOULDS DOSE OF 80G INGREDIENTES SEN GLUTEN, COCCIÓN EN MOLDES MONODOSIS DE 80g	3	1	TIME TIEMPO	160	4	40	10	—	
					2	TIME TIEMPO	210	8	20			







	GLUTEN FREE GLUTEN FREE	CRISPY PODS WITH SARACENO WHEAT	INGREDIENTS WITHOUT GLUTEN, BAKED IN TRAYS 60X40 INGREDIENTES SIN GLUTEN, COCCIÓN EN BANDEJAS DE 60X40	3	1	TIME TIEMPO	170	7	60	10		
		BARQUILLOS CRUJIENTES AL TRIGO SARRACENO			2	TIME TIEMPO	190	9	10			

	PORTION PAN PORCIÓN	SALT AND PEPPER WHEAT CRACKERS	BAKED IN TRAYS 60X40 COCCIÓN EN BANDEJAS DE 60X40	3	1	TIME TIEMPO	170	4	80			
		CRACKERS CON SAL Y PIMIENTA			2	TIME TIEMPO	190	6	20			

	PORTION PAN PORCIÓN	WHEAT BREAD STICKS WITH OIL	BAKED IN TRAYS 60X40, SIZE 40MM. COCCIÓN EN BANDEJAS DE 60X40, LARGO 40CM	3	1	TIME TIEMPO	170	4	20			
		BASTONCITOS AL ACEITE			2	TIME TIEMPO	210	6	20			



	PIZZA PIZZA	MARGHERITA PIZZA	1.4 KG OF DOUGH FOR BAKING TRAYS 60X40 1,4KG DE MASA POR BANDEJA 60X40	3	1	•	160		60	10	-	60
		PIZZA MARGHERITA			2	•	210		20			92

	PIZZA PIZZA	MARGHERITA PIZZA ITALIAN STYLE	N°3 ROUND PCS. OF 250G FOR EACH TRAY 60X40 3 UN. REDONDAS DE 250G POR BANDEJA 60X40	3	1	•	160		60	10	-	60
		PIZZA MARGHERITA REDONDA			2	•	190		20			92





	PIZZA	PIZZA	FROZEN PIZZA PIZZA CONGELADA, BANDEJA 60X40		3	1	TIME TIEMPO	190	16	40		-	
	PIZZA	PIZZA	STUFFED PIZZA CALZONE	PIZZA PIE PAN OF 24CM PIZZA EN BANDEJA REDONDA DE 24CM	3	1	•	160		40	10		50
	FOCACCIA	FOCACCIA	FOCACCIA LIGURE FOCACCIA LIGURE DE TRIGO TIERNO	1,2 KG FOR EACH TRAYS 60X40 1,2 KG POR BANDEJA 60X40	3	1	TIME TIEMPO	170	8	30	10	-	
	FOCACCIA	FOCACCIA	FOCACCIA WITH OLIVES FOCACCIA CON ACEITUNA	700G FOR GN11 700G POR GN11	3	2	TIME TIEMPO	210	12	80			
	FOCACCIA	FOCACCIA	FOCACCIA WITH CHERRY TOMATOES FOCACCIA CON TOMATES CHERRY	1,2 KG FOR EACH TRAYS 60X40 1,2 KG POR BANDEJA 60X40	3	1	TIME TIEMPO	170	10	30	10	-	
	FOCACCIA	FOCACCIA	ROLLED FOCACCIA WITH GRILLED VEGETABLES RULO DE FOCACCIA CON VERDURAS A LA PARRILLA	1,2KG FOR ROLL, 2 FOR EACH TRAY 60X40 1,2KG POR ROLLO, 2 POR BANDEJA 60X40	3	1	TIME TIEMPO	170	20	100			
						2	TIME TIEMPO	190	25	20			





	PORTION MONOPORCIONES	SMALL PIZZA MARGHERITA MINI PIZZAS MARGHERITA	N°20 PCS. OF 20G FOR EACH TRAYS 60X40 30 UN. MINI PIZZAS DE 20G BANDEJA 60X40	3	1	TIME TIEMPO	160	12	40	 		
	PORTION MONOPORCIONES	CALZONE WITH RICOTTA CHEESE AND MOZZARELLA EMPANADAS DE RICOTTA Y MOZZARELLA	N°36 PCS. OF 50G FOR EACH TRAYS 60X40 36 UN. EMPANADAS DE 50G BANDEJA 60X40	3	1	TIME TIEMPO	170	6	100	 		
						2	TIME TIEMPO	210	6	10	 	
	GLUTEN FREE GLUTEN FREE	PIZZA WITH VEGETABLES PIZZA VEGETARIANA	PIZZA OF 300GR. IN PIE PAN OF 24CM PIZZA DE 300G EN MOLDE REDONDO DE 24CM	3	1	TIME TIEMPO	170	10	100	 -		
						2	TIME TIEMPO	210	8	20	 	
	GLUTEN FREE GLUTEN FREE	FOCACCIA WITH ANCHOVIES FOCACCIA A LAS ANCHOAS	FOCACCIA OF 300GR. IN PIE PAN OF 24CM FOCACCIA DE 300G EN MOLDE REDONDO DE 24CM	3	1	TIME TIEMPO	160	8	100	 -		
						2	TIME TIEMPO	200	8	20	 	
	PORTION MONOPORCIONES	FRESH ARANCINI SICILIAN STYLE ARANCINI A LA SICILIANA FRESCOS	ARANCINI OF 60G, N°63 F OR EACH TRAYS 60X40 63 UN. DE 60G POR BANDEJA 60X40	3	1	TIME TIEMPO	260	18	100	 		





	PUFF PASTRY HOJALDRE	BASE FOR CAKE BASE PARA PASTEL	SIZE OF / MEDIDA 15 X 40CM X 4MM	3	1	TIME TIEMPO	210	8	100					
					2	TIME TIEMPO	190	12	40					
	PUFF PASTRY HOJALDRE	APPLE STRUDEL STRUDEL DE MANZANA		3	1	TIME TIEMPO	190	40	60		-			
	PUFF PASTRY HOJALDRE	QUICHE QUIRSCH		3	1	TIME TIEMPO	190	50	40					
	PUFF PASTRY HOJALDRE	STUFFED PUFF PASTRY PASTELERIA RELLENA		3	1	TIME TIEMPO	210	10	100					
					2	TIME TIEMPO	180	15	60		-			
	PUFF PASTRY HOJALDRE	RISSOLES EMPANADILLAS	WEIGHT OF 100 g PESO 100G	3	1	TIME TIEMPO	210	6	100					
					2	TIME TIEMPO	190	6	40					
	PUFF PASTRY HOJALDRE	TIMBALE TIMBAL DE TORTA	BAKING TIN 24CM Ø MOLDE 24CM Ø	3	1	TIME TIEMPO	190	45	100					





	PUFF PASTRY	HOJALDRE	PUFF PASTRY PALMERAS	SINGLE PORTION 20G MONOPORCIÓN 20G	3	1	TIME TIEMPO	210	4	100			
						2	TIME TIEMPO	190	7	100			
	PUFF PASTRY	HOJALDRE	EMPTY VOL AU VENT VOL-AU-VENT	6CM Ø	3	1	TIME TIEMPO	210	4	60			
						2	TIME TIEMPO	180	8	80			
	SHORT PASTRY	PASTA BRISA	ROUND BASE FOR FRESH FRUIT CAKE BASE PARA PASTEL DE FRUTAS	24CM Ø	3	1	TIME TIEMPO	170	12	60			
	SHORT PASTRY	PASTA BRISA	RICE TART TARTA DE ARROZ	24CM Ø	3	1	TIME TIEMPO	180	35	40			
	SHORT PASTRY	PASTA BRISA	BASE FOR FRESH FRUIT CAKE BASE RECTANGULAR PARA TARTA DE FRUTA	TRAY 60X40 BANDEJA 60X40	3	1	TIME TIEMPO	160	20	60			
	PROVING PRODUCTS	FERMENTADOS	SPONGE CAKE BIZCOCHO	24CM Ø	3	1	TIME TIEMPO	185	22	60			





	PROVING PRODUCTS FERMENTADOS	FROZEN CROISSANT CROISSANT CONGELADO	21 PCS. FOR EACH TRAY 60X40 21 UN. EN LA BANDEJA 60X40	3	1	TIME TIEMPO	190	20	100			
	PROVING PRODUCTS FERMENTADOS	BRIOCHE BREAD PAN BRIOCHE - DE MOLDE	N.9 BOX 8X40 9 un. MOLDE 8X40	3	1	TIME TIEMPO	160	12	40	10	-	
					2	TIME TIEMPO	180	18	60			
	PROVING PRODUCTS FERMENTADOS	ROLL CAKE PASTEL ENROLLADO	N. 3 TRAYS 60X40 3 UN. BANDEJAS 60X40	3	1	TIME TIEMPO	200	12	40		-	
	PROVING PRODUCTS FERMENTADOS	PLUM CAKE PLUM CAKE	N.12 BOX 6X25, INCISE AFTER 20 MINUTES 12 UN. MOLDES 6X25, QUITAR DESPUES DE 20 MINUTOS DE COCCIÓN	3	1	TIME TIEMPO	170	40	50			
	PROVING PRODUCTS FERMENTADOS	DONUTS WITH DRIED FRUIT PASTEL CON FRUTA SECA	BAKING TIN 24CM Ø MOLDE 24CM Ø	3	1	TIME TIEMPO	170	20	70			
					2	TIME TIEMPO	190	15	40	10	-	
	PROVING PRODUCTS FERMENTADOS	SAVARIN SAVARIN (PASTELITO)	STAMP 28CM Ø MOLDE 28CM Ø	3	1	TIME TIEMPO	200	8	40			
					2	TIME TIEMPO	170	22	70			











	PROVING PRODUCTS FERMENTADOS	CHRISTMAS BRAID TRENZA DE NAVIDAD	4 PCS OF 1,2 kg 4 PZ DE 1,2KG	3	1 TIME TIEMPO	150	15	100	10	 	
					2 TIME TIEMPO	175	25	10		- 	
	PORTION MONOPORCIONES	COCONUT PETIT FOUR BOLITAS DE COCO	10-15 g EACH 10-15G CADA UNA	3	1 TIME TIEMPO	165	8	80		 	
	PORTION MONOPORCIONES	WHIPPED SHORT PASTRY BISCUIT GALLETAS DE MANTEQUILLA (DANESAS)	10-15 g EACH 10-15G CADA UNA	3	1 TIME TIEMPO	160	14	60		 	
	PORTION MONOPORCIONES	COOKIES WITH ROLLING GALLETAS RELLENAS LAMINADAS	8-20g EACH, >4MM< 8-20G CADA, > 4MM<	3	1 TIME TIEMPO	160	8	80		 	
	PORTION MONOPORCIONES	ALMOND BISCUITS MAZAPAN CON ALMENDRAS	20g EACH 20G CADA UNA	3	1 TIME TIEMPO	165	12	40		 	
	PORTION MONOPORCIONES	MERINGUES MERENGUE	3CM Ø	3	1 TIME TIEMPO	80	240	20		- 	





	PORTION MONOPORCIONES	PROFITEROLES PROFITEROLES	3CM Ø	3	1	TIME TIEMPO	195	8	80		 	
					2	TIME TIEMPO	180	12	30		 	
	PORTION MONOPORCIONES	MACCARONES MACARONS	3,5CM Ø	3	1	TIME TIEMPO	130	8	10		 	
					2	TIME TIEMPO	135	10	20		 	
	PORTION MONOPORCIONES	LINGUE DI GATTO BISCUITS LENGUA DE GATO	WIDE 8CM LARGO 8CM	3	1	TIME TIEMPO	190	8	40		 	
	PORTION MONOPORCIONES	PUDDING PUDING	70G EACH, BAIN COOKING 70G CADA, COCCIÓN EN BAÑO-MARIA	3	1	TIME TIEMPO	120	50	10	10	 - 	
	PORTION MONOPORCIONES	DRIED FRUIT FRUTA DESHIDRATADA	THICKNESS 0,6 CM ESPEJOR 0,6CM	3	1	TIME TIEMPO	80	150	10		 	
					2	TIME TIEMPO	100	30	10		 	
	WITHOUT GLUTEN GLUTEN FREE	PLUM CAKE WITH RAISING PLUM CAKE CON PASAS	SILICONE MOULDS OF 5CM MOLDES DE SILICONA DE 5CM Ø	3	1	TIME TIEMPO	190	20	40		 	





WITHOUT GLUTEN
GLUTEN FREE

APPLE PIE
TARTA DE
MANZANA

9 BAKING TIN
OF 20CM Ø
9 MOLDES
DE 20CM Ø

3	1	TIME TIEMPO	190	50	60			



WITHOUT GLUTEN
GLUTEN FREE

WHOLE PEARS
COOKED
IN WINE
PERAS ENTERAS
COCINADAS AL
VINO

32PCS FOR
EACH GN 111
H10CM
32 UN. POR
GN 111 H10CM

3

3	1	TIME TIEMPO	140	80	40	60		



WITHOUT GLUTEN
GLUTEN FREE

APPLE
CINNAMON
MANZANA
A LA CANELA

28PCS. FOR
EACH GN111
H4CM
28 UN. PZ
GN111 H4CM

3

3	1	TIME TIEMPO	110	40	60	20		



WITHOUT GLUTEN
GLUTEN FREE

CRUMBLY
BISCUIT
GALLETTA
LAMINADA

8CM Ø
H 0,5CM
8CM Ø
H 0,5CM

3

3	1	TIME TIEMPO	170	14	40			



WITHOUT GLUTEN
GLUTEN FREE

CATALAN CREAM
CREMA
CATALANA

VACUUM BAG
OF 1,5 kg
BOLSA AL VACIO
DE 1,5KG

3

3	1	TIME TIEMPO	100	20	10	100	—	



WITHOUT GLUTEN
GLUTEN FREE

ENGLISH VANILLA
CREAM
CREMA INGLESA
A LA VAINILLIA







VACUUM BAG
OF 750g
BOLSITA AL
VACIO DE 750G

3

3	1	TIME TIEMPO	90	12	10	100	—	





	STEAM PRODUCTS VAPOR	BASMATI RICE ARROZ BASMATI	2KG RICE COVERED BY HUMIDITY ON GN 111 H 6CM 2KG ARROZ CUBIERTO DE HUMEDAD GN 111 H 6CM	3	1	TIME TIEMPO	100	18	10	80	—		
	STEAM PRODUCTS VAPOR	PARBOILED RICE ARROZ VAPORIZADO	2KG RICE COVERED BY HUMIDITY ON GN 111 H 6CM 2KG ARROZ CUBIERTO DE HUMEDAD GN 111 H 6CM	3	1	TIME TIEMPO	110	22	10	100	—		
	STEAM PRODUCTS VAPOR	INTEGRAL RICE ARROZ INTEGRAL	2KG RICE COVERED BY HUMIDITY ON GN 111 H 6CM 2KG ARROZ CUBIERTO DE HUMEDAD GN 111 H 6CM	3	1	TIME TIEMPO	110	45	10	100	—		
	STEAM PRODUCTS VAPOR	CLEANED MILLET MIJO SI CÁSCARA	1,5KG COVERED BY HUMIDITY ON GN111 1,5KG CEREAL CUBIERTO DE HUMEDAD GN111	3	1	TIME TIEMPO	100	50	10	100	—		
	STEAM PRODUCTS VAPOR	WILD RICE ARROZ SALVAJE	2KG RICE COVERED BY HUMIDITY ON GN 111 H 6CM 2KG ARROZ CUBIERTO DE HUMEDAD GN 111 H 6CM	3	1	TIME TIEMPO	110	50	10	100	—		
	STEAM PRODUCTS VAPOR	CLEANED SPELT CEBADA INTEGRAL PERLADA	1,5KG COVERED BY HUMIDITY ON GN111 1,5KG CEREAL CUBIERTO DE HUMEDAD GN111	3	1	TIME TIEMPO	110	80	10	100	—		






	STEAM PRODUCTS VAPOR	CLEANED BARLY CEBADA PERLADA	1,5KG COVERED BY HUMIDITY ON GN12 1,5KG CEREAL CUBIERTO DE HUMEDAD GN12	3	1	TIME TIEMPO	100	70	10	100	—	
	STEAM PRODUCTS VAPOR	RAVIOLI RAVIOLIS	PERFORATED COATED TRAY GN111 PCS OF 25G PLACA ANTIADERENTE GN111 PERFORADA PEDAZOS DE 25G	3	1	TIME TIEMPO	90	12	10	100	—	
	GRATIN PRODUCTS GRATINADOS	LASAGNA LASAÑA	TRAY GN111 H 6,5CM PLACA GN111 H 6CM	3	1	•	190		40	10		92
	GRATIN PRODUCTS GRATINADOS	CREPES CREPES ENROLLADOS	TRAY GN111 H 4CM PLACA GN111 H 4CM	3	1	•	190		40			75
	GRATIN PRODUCTS GRATINADOS	GNOCCHI OF MEAL WITH BUTTER AND CHEESE ÑOQUIS MANTEQUILLA Y QUESO	TRAY GN111 H 4CM PLACA GN111 H 4CM	3	1	TIME TIEMPO	185	16	60			
	GRATIN PRODUCTS GRATINADOS	EGGPLANT PARMIGIANA BERENJENA A LA PARMIGIANA	TRAY GN111 H 6,5CM PLACA GN111 H 6CM	3	1	•	190		100			70







	GRATIN PRODUCTS GRATINADOS	TIMBALE TIMBAL DE TARTA	BAKING TIN 24CM Ø 24CM Ø	3	1	TIME TIEMPO	195	25	50			

	STEAM PRODUCTS VAPOR	GNOCCHI ÑOQUIS DE PATATA	PERFORATED COATED TRAY GN111 PLACA ANTIADERENTE GN111 PERFORADA	3	1	TIME TIEMPO	90	12	10	100	-	



	CLAMS MOLLUSCHI	BOILED OCTOPUS PULPO AL VAPOR	1 kg 1kg	3	1	TIME TIEMPO	90		10	90	-	80

	CLAMS MOLLUSCHI	BOILED CUTTLEFISH SEPIA ENTERA AL VAPOR	300 g 300g	3	1	TIME TIEMPO	90	13	10	90	-	











	WHOLE FISH PESCADOS ENTEROS	STEAM GILTHEAD DORADA AL VAPOR	1,2 kg 1,2 KG	3	1	•	100		60	100		40
					2	•	100		40	50		67
	WHOLE FISH PESCADOS ENTEROS	STEAM SALMON SALMÓN AL VAPOR	2,5 kg 2,5 KG	3	1	•	100		20	100		40
					2	•	100		20	50		67
	PORTION PESCADO PORCIÓN	STEAM SEABASS CORVINA AL VAPOR	1 X 350 g 1 X 350 G	3	1	•	90		40	100		40
					2	•	90		20	50		67
	WHOLE FISH PESCADOS ENTEROS	BAKED GROUPE MERO AL HORNO	1 X 3,5 kg 1X 3,5 KG	3	1	•	130		10	100	-	30
					2	•	150		30	20	-	50
					3	•	190		10			67
	WHOLE FISH PESCADOS ENTEROS	BAKED RHOMBUS RODABALLO AL HORNO	1 X 2,5 kg 1 X 2,5 KG	3	1	•	110		10	100	-	30
					2	•	140		30	20		50
					3	•	170		10			67
	WHOLE FISH PESCADOS ENTEROS	SALTED SEABASS CORVINA AL SAL	1 X 2 kg 1 X 2KG	3	1	•	130		100	10		50
					2	•	190		20			67











	PORTION PESCADO PORCIÓN	GRILLED SALMON SLICES RODAJA DE SALMÓN A LA PARRILLA	250G - PRE-HEAT TRAY BEFORE ADDING SLICES, AT SECOND PHASE TURN THE PRODUCT 250G - BANDEJA CALIENTE, EN LA SEGUNDA FASE GIRA EL PRODUCTO	3	1 TIME TIEMPO	210	3	100		 	
			2 TIME TIEMPO		230	3	100		 		
	PORTION PESCADO PORCIÓN	GRILLED TUNA SLICES RODAJA DE ATUN A LA PARRILLA	300G PRE-HEAT TRAY BEFORE ADDING SLICES 300G - BANDEJA CALIENTE	3	1 TIME TIEMPO	230	6	100		 	
	PORTION PESCADO PORCIÓN	SWORDFISH SLICE IN SAUCE RODAJAS DE PEZ ESPADA EN SALSA	200 g 200 g	3	1 TIME TIEMPO	190	3	100	30	 	
			2 TIME TIEMPO		170	3	100		 		
	PORTION PESCADO PORCIÓN	COD FILLETS IN SAUCE FILETE DE BACALAO EN SALSA	180 g 180 g	3	1 TIME TIEMPO	190	4	100	30	 	
			2 TIME TIEMPO		170	4	100	10	 		
	PORTION PESCADO PORCIÓN	FRIED SARDINE SARDINA FRITA A LA ANDALUZA	30 g FRIED GRILL 30G - PARRILLA PARA FREIR	3	1 TIME TIEMPO	260	4	10		 	
	PORTION PESCADO PORCIÓN	GRILLED FISH HAMBURGER HAMBURGUESA DE PESCADO A LA PARRILLA	120G - PRE-HEAT TRAY BEFORE ADDING SLICES, AT SECOND PHASE TURN THE PRODUCT 120G - BANDEJA CALIENTE, EN LA SEGUNDA FASE GIRA EL PRODUCTO	3	1 TIME TIEMPO	210	2	100		 	
			2 TIME TIEMPO		230	2	100		 		





	SEEFood CRUSTÁCEOS	STEAMED LOBSTER LANGOSTA ENTERA AL VAPOR	900 g 900 g	3	1	•	90		20	80	-	62	
	SEEFood CRUSTÁCEOS	BAKED OPEN LOBSTER BOGAVANTE ABIERTO A LA MITAD AL HORNO	700 g 700 g		3	1	•	150		50	10	-	62
	SEEFood CRUSTÁCEOS	GRILLED SHRIMPS CAMARONES ENTEROS A LA PARRILLA	PRE-HEAT TRAY BANDEJA CALIENTE			3	1	TIME TIEMPO	230	5	70		
	SEEFood CRUSTÁCEOS	STEAMED SHRIMPS LANGOSTINOS ENTEROS AL VAPOR	2kg FOR GN111 2KG POR GN111	3			1	TIME TIEMPO	100	6	20	70	
	CLAMS MOLUSCOS	MUSSELS IN SAUCE MEJILLONES EN SALSA	2kg FOR GN111 2KG POR GN111		3		1	TIME TIEMPO	140	12	30	30	-
	CLAMS MOLUSCOS	STEAMED CLAMS ALMEJAS AL VAPOR	3kg FOR GN111 3KG POR GN111			3	1	TIME TIEMPO	100	8	50	100	-





	CLAMS MOLUSCOS	SAINT JACQUES SHELLS AT GRATIN VIEIRAS GRATINADAS	12 PCS FOR GN1\1 12 PZ POR GN1\1	3	1	TIME TIEMPO	190	7	20	10			
	CLAMS MOLUSCOS	STUFFED SQUIDS CALAMAR RELLENO	300 g 300 g	3	1	•	130		30	20	-	40	
						2	•	160		10			67
	PORTION PESCADO PORCIÓN	MONKFISH LIVORNESE STYLE RAPE EN SALSA	300 g 300 g	3	1	TIME TIEMPO	140	9	20	10	-		
	PORTION PESCADO PORCIÓN	SLICED COD FLOURED RODAJA DE MERLUZA A LA ANDALUZA	40 g FRY GRILL 40g - BANDEJA PARA FREIR	3	1	TIME TIEMPO	260	9	40		-		
	PORTION PESCADO PORCIÓN	FRIED TRIGLIA SALMONETE FRITO	30 g 30 g	3	1	TIME TIEMPO	260	8	40				
	PORTION PESCADO PORCIÓN	SLICE OF GRILLED EEL RODAJA DE ANGIULA A LA PARRILLA	6 cm PRE-HEAT TRAY 6 cm - PARRILLA CALIENTE	3	1	TIME TIEMPO	260	12	40		-		





	BEEF TERNERA	ROAST VEAL FRICANDEAU ASADO DE TERNERA - FRICANDEAU		3	1	•	100		80	10	-	40
					2	•	190		80	20	-	60
					3	•	220		60			78
	BEEF TERNERA	ROAST VEAL LEG CODILLO DE TERNERA AL HORNO		3	1	•	100		100	100	-	35
					2	•	170		70	10		55
					3	•	210		60			76
	BEEF TERNERA	ROAST VEAL CHOPS CARRE DE TERNERA AL HORNO		3	1	•	100		100	80	-	35
					2	•	180		70	10	-	60
					3	•	220		100			76
	BEEF TERNERA	ROASTED BEEF TENDERLOIN LOMO DE TERNERA AL HORNO	MIDDLE COOKING COCCIÓN AL PUNTO	3	1	•	140		100	20		28
					2	•	190		100	10		45
					3	•	230		100	10		55
	BEEF TERNERA	ROASTBEEF ROASTBEEF	RARE COOKING COCCIÓN POCO HECHA	3	1	•	230		100			30
					2	•	210		100			40
					3	•	190		100	20	-	55
	BEEF TERNERA	STUFFED VEAL SHOULDER ESPALDA DE TERNERA RELLENA			1	•	120		60	70	-	40
					2	•	170		80	10		55
					3	•	190		100	10		80





	BEEF TERNERA	FRICANDEAU OF VEAL NALGA DE TERNERA		3	1	•	140		70	30	—	30
					2	•	190		70	10	—	60
					3	•	210		100	10		75
	BEEF TERNERA	VEAL HAMBURGER HAMBURGUESA DE TERNERA	120 g EACH 120G CADA UNA	3	1	•	240		100			65
	BEEF TERNERA	STEWED BEEF MEATBALLS CALDO DE ALBÓNDIGAS DE TERNERA	40 g EACH 40G CADA UNA	3	1	•	160		40	20	—	45
					2	•	170		40	10		65
	BEEF TERNERA	GRILLED VEAL CHOPS CHULETA DE TERNERA A LA PARRILLA	350 g 350 g		1	•	240		70	10		65
	BEEF TERNERA	GRILLED ENTRECOTE ENTRECOTE A LA PARRILLA	400 g, MIDDLE COOKING 400G, COCCIÓN AL PUNTO	3	1	•	240		70		—	55
	BEEF TERNERA	BEEF GOULASH GOULASH DE TERNERA		3	1	•	100		50	40	—	50
					2	•	160		20	20		75





	BEEF TERNERA	BOILED BEEF <i>TERNERA COCIDA</i>	3	1	•	90		100	100	-	50
				2	•	100		30	100	-	75
				3	•	90		10	100	-	85
	BEEF TERNERA	BOILED TONGUE <i>LENGUA COCIDA</i>	3	1	•	90		10	100	-	50
				2	•	100		10	100	-	75
				3	•	90		10	100	-	90
	BEEF TERNERA	VEAL CHOP GREMOLADA STYLE <i>OSSOBUCCO DE TERNERA A LA SALSA GREMOLATA</i>	3	1	•	160		100	10		40
				2	•	130		60	70	-	80
	BEEF TERNERA	VEAL STEW WITH BAROLO WINE <i>ASADO DE TERNERA AL BAROLO</i>	3	1	•	170		100	10		40
				2	•	120		20	100	-	60
				3	•	100		10	70		80
	PORK CERDO	ROAST PORK LEG <i>CODILLO AL HORNO</i>	3	1	•	100		100	100		35
				2	•	190		70	10		55
				3	•	220		50		-	75
	PORK CERDO	ROAST CHINE OF PORK WITH HERBS <i>LOMO A LAS HIERBAS AROMATICAS</i>	3	1	•	100		80	100	-	35
				2	•	190		60	20		55
				3	•	220		70			72





	PORK	CERDO	ROAST PORK SHOULDER PALETA DE CERDO AL HORNO		3	1	•	100		80	70	—	35
						2	•	190		60	10	—	50
						3	•	220		60			72
	PORK	CERDO	PORK LEG PATA DE CERDO		2	1	•	100		100	100	—	30
						2	•	190		100	10		56
						3	•	220		100			65
						4	•	140		100	10	—	75
	PORK	CERDO	SHOULDER OF PORK PALETA DE CERDO		2	1	•	100		100	100	—	30
						2	•	190		100	10		56
						3	•	220		100			65
						4	•	140		100	10	—	80
	PORK	CERDO	ROAST CHINE OF PORK LOMO DE CERDO AL HORNO	LOW TEMPERATURE BAJA TEMPERATURA	3	1	•	230		100			30
						2	•	80		40	10	—	50
						3	•	75		40	10	—	65
	PORK	CERDO	BREADED CUTLET CHULETA A LA MILANESA	FROZEN CONGELADO	3	1	TIME TIEMPO	190	4	100			
						2	TIME TIEMPO	220	8	100			
	PORK	CERDO	GRILLED PORK CHOPS CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA	220 g 220 g	3	1	•	240		70	10		65





	PORK CERDO	BACON ORIENTAL STYLE BACON AL ESTILO ORIENTAL	WITH RIND CON CORTEZA	3	1	•	100		100	100		40
					2	•	190		50	10		65
					3	•	280		30			78
	PORK CERDO	STEWED SAUSAGE MANITA DE CERDO	FRESH FRESCA	3	1	•	100		30	100		60
					2	•	100		10	100		95
	CHICKEN POLLO	ROASTED STUFFED CHICKED POLLO RELLENO AL HORNO		3	1	•	100		100	100		35
					2	•	180		60	20		55
					3	•	200		80			72
	CHICKEN POLLO	ROASTED CHICKEN LEG MUSLO DE POLLO AL HORNO	ONE PORTION OF 230 g., 11 PCS FOR GN 1/1 UNA PORCIÓN DE 230G. 11 PZ. POR GN 1/1	2	1	•	180		100	10		40
					2	•	190		100			60
					3	•	210		100			70
	CHICKEN POLLO	WHOLE GRILLED CHICKEN POLLO ENTERO A LA PARRILLA		2	1	TIME TIEMPO	200	20	100			
					2	•	190		100			70
	CHICKEN POLLO	ROASTED CHICKEN BREAST SUPREMA DE POLLO AL HORNO		2	1	•	100		100	100		40
					2	•	200		100			68





	CHICKEN POLLO	ROASTED CHICKEN PINCHO DE POLLO	2 TRAYS WITH 6 PCS. EACH 2 BANDEJAS CON 6 PIEZAS EN CADA UNA	3	1	•	100		100	100	—	20
					2	•	180		100	10	—	35
					3	•	220		100			72
	CHICKEN POLLO	ROASTED CHICKEN HEN PINCHO DE POLLO		3	1	•	100		100	100		20
					2	•	180		50	10		35
					3	•	220		50		—	70
	CHICKEN POLLO	STEWED CHICKEN FRICASÉ DE POLLO		3	1	•	160		40	20	—	45
					2	•	170		40	10		60
					3	•	190		10			70
	CHICKEN POLLO	BREADED CHICKEN BREAST SUPREMA DE POLLO A LA MILANESA	FROZEN CONGELADO	3	1	•	190		100			50
					2	•	220		100			70
	CHICKEN POLLO	WHOLE BOILED CHICKEN POLLO COCIDO ENTERO	CHICKEN GRID BANDEJA PINCHOS	3	1	•	90		60	100	—	40
					2	•	100		10	100		70
	CHICKEN POLLO	FRIED CHICKEN WINGS ITALIAN STYLE ALAS DE POLLO FRITAS	FROZEN, FRY GRID CONGELADO, BANDEJA PARA FREIR	3	1	TIME TIEMPO	240	6	70			
					2	TIME TIEMPO	270	4	100			





	CHICKEN POLLO	FRIED CHICKEN WINGS MUSLOS DE POLLO A LA MILANESA	AFTER FIRST PHASE CHILL IT AND BREADED THEM DESPUES DE LA PRIMERA FASE ENFRIAR LOS MUSLOS Y DESPUES EMPANARLOS	3	1	•	100		20	100		55
					2	•	270		100			70
	TURKEY PAVO	ROASTED TURKEY PECHUGA DE PAVO AL HORNO		3	1	•	100		100	100		40
					2	•	190		100	20		60
					3	•	210		80	10		80
	TURKEY PAVO	ROASTED TURKEY ROLL REDONDO DE PAVO AL HORNO		3	1	•	100		80	100		35
					2	•	170		80	30		60
					3	•	195		100			85
	TURKEY PAVO	STUFFED TURKEY REDONDO DE PAVO AL HORNO		2	1	•	100		60	100		30
					2	•	170		30	20		65
					3	•	210		10	10		82
	TURKEY PAVO	ROASTED TURKEY BREAST 2,1 kg. PECHUGA DE PAVO 2,1kg	4 TRAYS WITH 2 PCS. EACH 4 BANDEJAS CON 2 PIEZAS EN CADA UNA	3	1	•	100		100	100		22
					2	•	190		100	10		50
					3	•	205		70	10		70
	TURKEY PAVO	ROASTED STUFFED TURKEY PAVO RELLENO	2 TRAYS WITH 2 PCS. EACH 2 BANDEJAS CON 2 PIEZAS EN CADA UNA	2	1	•	100		100	100		20
					2	•	190		100	10		50
					3	•	205		100			75





	LAMB \ WILD MEAT CARNES DE CAZA	ROASTED LEG OF LAMB PIERNA DE CORDERO AL HORNO		3	1	•	100		70	100	—	30
					2	•	170		40	20	—	55
					3	•	190		40	10	—	75
	LAMB \ WILD MEAT CARNES DE CAZA	RABBIT SHOULDER ESPALDA DE CONEJO			1	•	100		60	100	—	25
					2	•	170		60	30	—	40
					3	•	190		100	10	—	68
	LAMB \ WILD MEAT CARNES DE CAZA	ROLLED ROAST RABBIT WITH VEGETABLES REDONDO DE CONEJO RELLENO DE VERDURA		3	1	•	100		100	80	—	35
					2	•	170		70	20	—	50
					3	•	190		90	10		72
	LAMB \ WILD MEAT CARNES DE CAZA	QUAIL ROLLED WITH BACON CODORNIZ COCIDA CON TOCINO		2	1	•	100		80	80	—	30
					2	•	170		60	10	—	50
					3	•	190		20	10		68
	LAMB \ WILD MEAT CARNES DE CAZA	ROASTED PHEASANT PINCHO DE FAISÁN	2 TRAYS WITH 6 PCS. EACH 2 BANDEJAS CON 6 PIEZAS EN CADA UNA	3	1	•	100		70	100	—	20
					2	•	180		70	10	—	40
					3	•	220		70	10		67
	LAMB \ WILD CARNES DE CAZA	ROASTED DUCK PINCHO DE PATO	2 TRAYS WITH 6 PCS. EACH 2 BANDEJAS CON 6 PIEZAS EN CADA UNA	3	1	•	100		100	100	—	25
					2	•	160		100	10	—	40
					3	•	190		100	10	—	60
					4	•	220		100		—	75










	LAMB \ WILD MEAT CARNES DE CAZA	ROASTED FOWL	1,2 kg 1,2 kg	3	1	•	140		100	40		35
		PINCHO DE PECHUGA DE GALLINA DE GUINEA			2	•	170		100	10		55
					3	•	230		100		-	72
	LAMB \ WILD MEAT CARNES DE CAZA	GRILLED DUCK BREAST	GRIDDLE GRID, MIDDLE COOKING PARRILLA ALUMINIO, COCCIÓN AL PUNTO	2	1	•	240		100			56
		PECHUGA DE PATO A LA PARRILLA										
	LAMB \ WILD MEAT CARNES DE CAZA	ROASTED DUCK	N° 3 PCS. FOR EACH TRAY, SINGLE PIECE OF 2,2 KG 3 pzs POR 2 PARRILLA DE PINCHOS - PIEZA UNICA DE 2,2 kg	3	1	•	100		100	100	-	30
		PINCHO DE PECHO DE PATO ENTERO			2	•	190		100			55
					3	•	230		60			75
	LAMB \ WILD MEAT CARNES DE CAZA	GRILLED LAMB CHOPS	MIDDLE COOKING COCCIÓN AL PUNTO	3	1	•	160		100	20		50
		CARRÉ DE CORDERO A LA PARRILLA			2	•	240		70		-	60
	LAMB \ WILD MEAT CARNES DE CAZA	WILD RABBIT IN SAUCE		3	1	•	140		50	100	-	40
		LIEBRE EN SALSA			2	•	160		50	30	-	60
					3	•	170		10	10		70
	LAMB \ WILD MEAT CARNES DE CAZA	VENISON IN SAUCE		3	1	•	140		50	100	-	40
		CARNE DE VENADO EN SALSA			2	•	160		50	30	-	55
					3	•	170		10	10		68











	LAMB / WILD MEAT CARNES DE CAZA	STEWED BOAR ESTOFADO DE JABALÍ ASADO		3	1	•	100		80	80	—	30
					2	•	170		60	10	—	50
					3	•	190		20	10		65
	ORIGINATED PRODUCTS DERIVADOS	SCRAMBLED EGGS TORTILLA	NON-STICK T RAY GN 11 1.250 KG BANDEJA ANTIADERENTE GN 11/1 - 1.250KG	3	1	TIME TIEMPO	160	18	60	10		
	ORIGINATED PRODUCTS DERIVADOS	FRIED EGG BULL'S EYE HUEVOS REVUELTOS	GN 11/1 2X6	3	1	TIME TIEMPO	160	7	40		—	
	ORIGINATED PRODUCTS DERIVADOS	HARD BOILED EGGS HUEVOS DUROS	50 X GN 11/1	3	1	TIME TIEMPO	90	10	80	100	—	
	ORIGINATED PRODUCTS DERIVADOS	GRILLED CHEESE QUESO DERRETIDO A LA PARRILLA	SLICED OF 250 G RODAJAS DE 250G	3	1	TIME TIEMPO	240	6	20			











	STEAM VEGETABLES VAPOR	FRESH CARROTS ZANAHORIAS FRESCAS ENTERAS		3	1	TIME TIEMPO	100	25	50	100	I-I	
	STEAM VEGETABLES VAPOR	FRESH SALSIFY SCORZONERA FRESCA		3	1	TIME TIEMPO	100	50	50	100	I-I	
	STEAM VEGETABLES VAPOR	POTATOES MEDIUM SIZE PATATAS MEDIANAS		3	1	TIME TIEMPO	100	40	80	100	I-I	
	STEAM VEGETABLES VAPOR	CHAMPIGNON MUSHROOMS CHAMPIÑONES		3	1	TIME TIEMPO	100	18	80	100	II-I	
	STEAM VEGETABLES VAPOR	BORRETANE ONIONS CEBOLLAS BORRETANAS		3	1	TIME TIEMPO	100	35	40	100	I-I	
	STEAM VEGETABLES VAPOR	GREEN ASPARAGUS ESPÁRRAGOS VERDES		3	1	TIME TIEMPO	100	25	50	100	II-I	











	STEAM VEGETABLES VAPOR	WHITE ASPARAGUS ESPÁRRAGOS BLANCOS		1 3	TIME TIEMPO	100	30	50	100	—
	STEAM VEGETABLES VAPOR	PUMPKIN HALF WITH PEEL MEDIA CALABAZA CON CÁSCARA		1 3	TIME TIEMPO	100	40	50	100	—
	STEAM VEGETABLES VAPOR	BEET REMOLACHAS		1 3	TIME TIEMPO	100	70	30	100	
	STEAM VEGETABLES VAPOR	TRISTLE CARDO ENTERO		1 3	TIME TIEMPO	100	50	30	100	—
	STEAM VEGETABLES VAPOR	FENNEL HINOJO		1 3	TIME TIEMPO	100	40	50	100	—
	STEAM VEGETABLES VAPOR	WHITE CAULIFLOWER COLIFLOR BLANCA		1 3	TIME TIEMPO	100	35	30	100	











	GRATIN VEGETABLES GRATINADOS	MORNAY LEEK PUERRO MORNAY		3	1 TIME TIEMPO	190	22	100	10		
	GRATIN VEGETABLES GRATINADOS	MORNAY FENNELS HINOJO MORNAY		3	1 TIME TIEMPO	190	22	100	10		
	GRATIN VEGETABLES GRATINADOS	STUFFED TOMATOES TOMATES RELLENOS		3	1 TIME TIEMPO	200	15	100			
	GRATIN VEGETABLES GRATINADOS	MORNAY CAULIFLOWER COLIFLOR MORNAY		3	1 TIME TIEMPO	170	20	100	10		
	FROZEN VEGETABLES CONGELADOS	STEAMED FROZEN ARTICHOKE HEARTS CORAZÓN DE ALCACHOFA CONGELADA AL VAPOR		3	1 TIME TIEMPO	100	30	40	100		
	FROZEN VEGETABLES CONGELADOS	STEW FROZEN PEAS GUISANTES ESTOFADOS		3	1 TIME TIEMPO	170	50	40	10	—	











	FROZEN VEGETABLES CONGELADOS	STEAMED FROZEN SPINACH ESPINACAS CONGELADAS - AL VAPOR		3	1	TIME TIEMPO	100	20	10	100	 	
	FROZEN VEGETABLES CONGELADOS	FROZEN DUCHESSA POTATOES GRATIN PATATAS CONGELADAS - GRATINADAS		3	1	TIME TIEMPO	190	18	80		 	
	FROZEN VEGETABLES CONGELADOS	FROZEN GREEN BEANS IN SAUCE FRIJOLES CONGELADOS - ESTOFADOS		3	1	TIME TIEMPO	170	50	40	20	 — 	
	FROZEN VEGETABLES CONGELADOS	STEAMED FROZEN BEANS FRIJOLES CONGELADOS - AL VAPOR		3	1	TIME TIEMPO	100	60	20	100	 	
	FROZEN VEGETABLES CONGELADOS	STEAMED FROZEN GREEN BROCCOLI BROCOLIS VERDES CONGELADOS - AL VAPOR		3	1	TIME TIEMPO	100	25	20	100	 	
	FROZEN VEGETABLES CONGELADOS	STEAMED FROZEN CHESTNUT CASTAÑAS CONGELADAS - AL VAPOR		3	1	TIME TIEMPO	100	50	40	100	 — 	





	BAKED VEGETABLES AL HORNO	SLICED ZUCCHINI CALABACINES REBANADOS		3	1	TIME TIEMPO	190	6	100	10		
					2	TIME TIEMPO	210	6	40		-	
	BAKED VEGETABLES AL HORNO	SLICED PEPPERONI PIMIENTO REBANADO		3	1	TIME TIEMPO	190	15	100	10		
					2	TIME TIEMPO	210	7	40		-	
	BAKED VEGETABLES AL HORNO	EGGPLANTS BERENJENAS REBANADAS	CUTTO CUBES CUBITOS	3	1	TIME TIEMPO	200	12	100	10		
					2	TIME TIEMPO	220	6	40		-	
	BAKED VEGETABLES AL HORNO	POTATOES PATATAS	CUTTO CUBS / SEGMENTS, SEASON BEFORE THE SECOND PHASE CUBITOS, CONDIMENTA ANTES DE LA SEGUNDA FASE	3	1	TIME TIEMPO	100	10	40	100	-	
					2	TIME TIEMPO	210	15	10			
	BAKED VEGETABLES AL HORNO	NEW POTATOES PATATAS NOVELLE (PATATAS CRIOLLAS)	WHOLE SIZE, SEASON BEFORE SECOND PHASE ENTERAS, CONDIMENTAR ANTES DE LA SEGUNDA FASE	3	1	TIME TIEMPO	100	10	40	100	-	
					2	TIME TIEMPO	210	15	10			
	BAKED VEGETABLES AL HORNO	FRIED CROQUETTES OF POTATOES CROQUETAS DE PATATA FRITAS	PCS OF 40 g WITH FRIED GRID DE 40G EN BANDEJA PARA FREIR	3	1	TIME TIEMPO	260	8	50			
					2	TIME TIEMPO	200	4	10			





	BAKED VEGETABLES AL HORNO	VEGETABLE STUFFED WITH RED MEAT VEGETALES RELLENOS DE CARNE	PIECE OF 150 g TAMAÑO DE 150G	3	1	TIME TIEMPO	190	16	70	10	I-I
	BAKED VEGETABLES AL HORNO	VEGETABLE STUFFED WITH WHITE MEAT VEGETALES RELLENOS DE MAGRO	PIECE OF 150 g TAMAÑO DE 150G	3	1	TIME TIEMPO	190	12	70	10	I-I
	BAKED VEGETABLES AL HORNO	CHERRY TOMATOES CONFIT STYLE CONFITURA TOMATES CHERRY	SEASON WITH OIL, SALT AND ERBS CONDIMENTADOS	3	1	TIME TIEMPO	110	180	10		I-I
	BAKED VEGETABLES AL HORNO	SLICED PUMPKIN CONFIT STYLE CONFITURA DE CALABAZA REBANADA	SEASON WITH ERBS AND STEAM IT CONDIMENTADA Y HUMIDIFICADA	3	1	TIME TIEMPO	120	160	10		I-I







12000 Biscayne Blvd, Suite #108
Miami, FL, United States 33181
TEL: (786) 600-4687
TOLL-FREE: (844) 218-8477

5659 Royalmount Ave
Montreal, QC, Canada H4P 2P9
TEL: (514) 737-9701
TOLL-FREE: (888) 275-4538

e-mail: sales@mvpgroupcorp.com



www.mvpgroupcorp.com