

Le cotture di Heart Green

COTTURA A VAPORE BT 50/85°C



Il vapore mirato consente di eseguire cotture di semicotti come il creme caramel e la crema catalana che, con sistemi tradizionali quali il bagnomaria, sono difficili da controllare. Ideale per terrine e patè con precisione assoluta del risultato e consumi di acqua ed energia minimi.

Risultato certo sempre.

COTTURA A VAPORE FINO A 100°C



La cottura a vapore consente di cuocere con maggiore qualità qualsiasi tipo di alimento che altrimenti dovrebbe essere cotto in acqua per ebollizione. Si ottengono così enormi risparmi: niente pentole, minori spazi necessari, niente attese per abolizione dell'acqua, meno consumo di energia, tempi di cottura veloci. Oltre il 20% in meno rispetto al sistema tradizionale.

Qualità certa sempre.

COTTURA A VAPORE FORZATO 130°C



Il sistema di cottura a vapore forzato è l'ideale per prodotti surgelati (verdure surgelate) soprattutto se sono in grandi quantità. Il vantaggio sta che a questa temperatura la trasmissione del calore è maggiore e quindi i tempi di cottura sono minori con minori costi delle lavorazioni.

Rapidità certa sempre.

LENTA COTTURA



La lenta cottura con temperature da 90 a 110 °C è ideale per le grosse pezzature per mantenere morbidezza e gusto senza aggiunte di condimenti o grassi e con consumo di energia particolarmente contenuto.

Minimo calo peso certo, sempre.

COTTURA CON DELTA T



Grazie al basso differenziale costante nel tempo che si può avere tra la temperatura di cottura in camera e quella al cuore controllata dalla sonda, cotture particolari di pezzature molto grosse come, per esempio i prosciutti cotti, non sono più un problema. **Risultato certo, sempre.**

COTTURA BASSA TEMPERATURA



Una cottura che richiede la massima precisione e una continua sorveglianza con sistemi tradizionali, con Heart Green la funzione Autoclima® e la sonda al cuore multipunto non è più un problema.

Roast beef perfetti sempre.

COTTURA ALLA GRIGLIA VERDURE



Qualità di cottura, tempi brevi senza sorveglianza. Tipologie diverse di prodotti si possono ottenere grazie alle speciali griglie in lega di alluminio a maglia quadra.
Rigatura perfetta sempre.

COTTURA ALLA GRIGLIA CARNI



Per ottenere una rigatura perfetta e una cottura senza bruciature di carni o tranci di pesce, ideale è la speciale griglia in lega a tondino. La cottura non necessita di assistenza e i tempi cottura sono del 30% in meno rispetto alle cotture tradizionali.
Risparmi assicurati sempre.

COTTURA ALLA GRIGLIA SPIEDI



La qualità della cottura di spiedini di carni o pesci non è più un problema legato al tempo e alla qualità, grazie alla speciale griglia brevettata che consente di avere il clima ideale tutto attorno al prodotto.
Morbidezza e succosità garantite sempre.

COTTURA PANE



Le speciali teglie in alluminio alimentare forate e i programmi dedicati consentono la cottura di qualsiasi tipologia di pane, da quello morbido all'olio a quello a crosta dura (tipo pugliese), con **risultati strabilianti sempre.**

COTTURA PIZZA E FOCACCIA



Heart Green non conosce confini. La speciale piastra radiante in lega di alluminio ad accumulo di calorie, abbinata all'alta temperatura vicino ai 300°C, consente di cuocere la classica pizza tonda con **qualità costante sempre.**

COTTURA PASTICCERIA / BISCOTTERIA



La pasticceria dalla più semplice alla più delicata non è un problema grazie alla ventilazione variabile e alla perfetta uniformità di cottura con il sistema bidirezionale della ventilazione.
Risultato certo sempre.



Le cotture di **Heart Green**

COTTURA POLLO ALLO SPIEDO



I risultati della cottura dei polli allo spiedo sono eccezionali: riduzione del calo di peso fino al 40% in meno rispetto alla cottura tradizionale, risparmio dei tempi di cottura del 50%, **morbidezza delle carni senza confronti.**

COTTURA DEI FRITTI



La cottura dei fritti in forno, tipo i prodotti inpanati può sembrare impensabile, invece con le speciali teglie in alluminio antiaderenti e l'ausilio del sistema Fast Dry® si ottengono risultati favolosi con tempi di cottura minimi. **Crocantezza e doratura garantiti, sempre.**

COTTURA SOTTOVUOTO



Tecnica di cottura che richiede la massima precisione al grado centigrado della temperatura in camera e quella al cuore. Con Heart Green tutto questo è assicurato grazie anche alla particolare sonda ad ago Ø1 mm. Si ottiene così il minor calo peso in assoluto che nessun altro tipo di cottura può dare con il massimo delle qualità nutritive che il prodotto mantiene. **Qualità certa sempre.**

VASOCOTTURA



Innovativa tecnica di cottura a vapore con basse temperature controllate che si esegue per diverse tipologie di prodotti. Numerosi sono i vantaggi qualitativi con tempi di conservazione anche medio lunghi. **Nuovo modo anche di presentare un cibo.**

AFFUMICATURA



Grazie all'applicazione del nuovo accessorio Fumy ottenere cibi affumicati quali formaggi, ricotta, scamorza, pesci (come il salmone) o carni particolari è alla portata di tutti. Ciò consente una diversificazione e un **ampliamento del menù.**

SCONGELAMENTO



Notevole riduzione dei tempi di attesa per le lavorazioni con la funzione **scongelo rapido dei cibi.**

MANTENIMENTO



La funzione mantenimento in temperatura dopo la cottura è garantita, oltre che dal controllo con sonda al cuore, anche dalla ventilazione ad intermittenza che garantisce una temperatura precisa e costante nel tempo.

RIMESSA IN TEMPERATURA



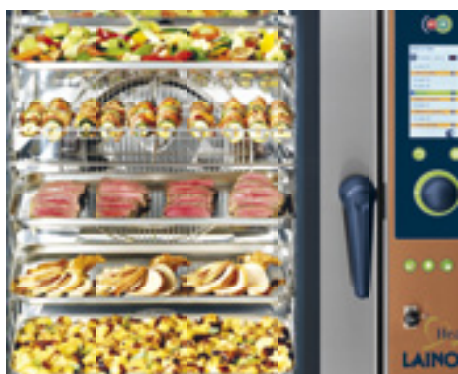
I programmi di rimessa in temperatura automatici negli extra garantiscono temperatura e clima ideale grazie al sistema Autoclima® dei cibi su teglia o già impiattati.
Il risultato al top è certo, sempre.

LIEVITAZIONE



La nuova funzione "lievitazione" dei prodotti di panificazione / pasticceria aggiunge un altro plus alla grande funzionalità di Heart Green.
Pane fresco tutti i giorni.

MULTILIVELLO E JUST IN TIME



Due funzioni complementari consentono, la prima di essere avvisati man mano che sono pronti i prodotti sui vari livelli, la seconda di sfornare una serie di cibi tutti nello stesso momento.
Il tutto con la massima organizzazione e il migliore risultato certo, sempre.

COTTURA NOTTURNA



Perché non sfruttare il tempo quando l'energia elettrica costa meno e il forno rimane in funzione per ore per cotture lunghe? Con l'avviamento a tempo programmato tutto ciò è fattibile.
Come si vuole, quando si vuole, sempre.

CONNESSIONE USB



Grazie alla connessione USB è possibile salvare su una chiavetta tutti i programmi di cottura o caricarli su un secondo forno. E' inoltre possibile scaricare tutti i dati per l'HACCP.