



Kézi szakácskönyv





Tartalomjegyzék

Kézi főzés	3
Piktogramok magyarázata	3
Tésztasütés	4
Tojás	9
Hal	10
Zöldségek és köretek	12
Burgonya és köretek	15
Mélyhűtött készétel	18
Marha- és borjúhús	20
Dizsnó és bárányhús	22
Vadhús és szárnyashús	24
Kolbászok, terrinek és felfűjtak	26



Kézi főzés

Piktogramok magyarázata



Gőz



Forró levegő



Gőz és forró levegő kombinációja



A főzési idő beállítása







A páratartalom beállítása












Légsebesség

Tésztasütés






Kérjük vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig teljes betöltésre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idő, beállítások és hőmérsékletek tájékoztatásul szolgálnak és adott esetben egyénileg a terméknek megfelelően beállítandók.










Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Tepsis sütemény	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Előmelegítés	1. lépés					
 250 °C	 160 °C	 45 perc	 40 %			
Tartozékok: Tartály, gránitzománcos 20 vagy 40 mm						










Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Almásrétes	3x 2 db	3x 4 db	5x 2 db	5x 4 db	10x 2 db	10x 4 db
Előmelegítés	1. lépés					
 250 °C	 170 °C	 25 perc	 20 %			
Tartozékok: Sütőlemez						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Piskótalap	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Előmelegítés	1. lépés					
 250 °C	 180 °C	 12 perc	 60 %	 2. fokozat		
Tartozékok: Tartály, gránitzománcos, 20 mm						

Tésztasütés

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kerek piskótalap	3x 2 db	3x 4 db	5x 2 db	5x 4 db	10x 2 db	10x 4 db
Előmelegítés	1. lépés					
 250 °C	 180 °C	 40 perc	 60 %	 2. fokozat		
Tartozékok: Rostély						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Leveles tészta, pástétomos félholdak	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Előmelegítés	1. lépés			2. lépés		
 210 °C	 160 °C	 12 perc	 90 %	 200 °C	 5 perc	 60 %
	 2. fokozat		 2. fokozat			
Tartozékok: Sütőlemez						






Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Égetett tészta (képviselőfánk)	6x 15 db	6x 30 db	10x 15 db	10x 30 db	20x 15 db	20x 30 db
Előmelegítés	1. lépés			2. lépés		
 240 °C	 180 °C	 5 perc	 100 %	 160 °C	 8 perc	 100 %
	 2. fokozat		 2. fokozat			
Tartozékok: Sütőlemez						






Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kompót	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C	 90 °C	 8 perc				
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 65 mm						






Tésztasütés





Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kabinetpuding	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C	 90 °C		 45 perc			
Tartozékok: Rostély						
Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Karamellkrém (pohár)	6x 12 db	6x 24 db	10x 12 db	10x 24 db	20x 12 db	20x 24 db
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C	 85 °C	 35 perc	 40%	 3. fokozat		
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 20 mm						
Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Élesztős sütemény	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Előmelegítés	1. lépés					
 180 °C	 160 °C	 10 perc	 80%	 3. fokozat		
Tartozékok: Gránitzománcos tartály. 20 mm						
Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Fonott kelt tészta	3x 2 db	3x 4 db	5x 2 db	5x 4 db	10x 2 db	10x 4 db
Előmelegítés	1. lépés					
 180 °C	 160 °C	 35 perc	 60%	 3. fokozat		
Tartozékok: Gránitzománcos tartály. 20 mm						

Tésztasütés






Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Túrótorta (omlós tészta lappal)	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Előmelegítés	1. lépés					
 160 °C	 130 °C	 60 perc	 40%	 3. fokozat		
Tartozékok: Gránitzománcos tartály. 40 mm						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Omlós tészta lap	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Előmelegítés	1. lépés					
 200 °C	 170 °C	 25 perc	 60 %	 3. fokozat		
Tartozékok: Gránitzománcos tartály. 40 mm						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Márványos kevert sütemény	3x 2 db	3x 4 db	5x 2 db	5x 4 db	10x 2 db	10x 4 db
Előmelegítés	1. lépés					
 180 °C	 160 °C	 45 perc	 60 %	 2. fokozat		
Tartozékok: Rostély						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Omlós tészta és omlós teasütemény	6x 24 db	6x 48 db	10x 24 db	10x 48 db	20x 24 db	20x 48 db
Előmelegítés	1. lépés					
 180 °C	 160 °C	 12 perc	 100 %			
Tartozékok: Sütőlemez						




Tésztasütés




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Morzsás sütemény	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Előmelegítés	1. lépés					
 180 °C	 160 °C	 30 perc	 80 %	 3. fokozat		
Tartozékok: Gránitzománkos tartály. 40 mm						




Tojás

Kérjük vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig teljes betöltésre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idő, beállítások és hőmérsékletek tájékoztatásul szolgálnak és adott esetben egyénileg a terméknek megfelelően beállítandók.

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Keménytojás	6x 45 db	6x 90 db	10x 45 db	10x 90 db	20x 45 db	20x 90 db
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C		 12 perc				
Tartozékok: Tartály, lyukacsos 65 mm						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Posirozott tojás	3x 12 db	3x 24 db	5x 12 db	5x 24 db	10x 12 db	10x 24 db
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C		 10 perc				
Tartozékok: Rostély						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Royal tojásfelfűjt	6x 2 l	6x 4 l	10x 2 l	10x 4 l	20x 2 l	20x 4 l
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C		 45 perc				
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 40 mm						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Rántotta	3x 3 l	3x 6 l	5x 3 l	5x 6 l	10x 3 l	10x 6 l
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C		 20 perc				
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 65 mm						




Hal

Kérjük vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig teljes betöltésre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idő, beállítások és hőmérsékletek tájékoztatásul szolgálnak és adott esetben egyénileg a terméknek megfelelően beállítandók.




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lazac (egész darabok)	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Előmelegítés  100 °C	1. lépés  75 °C		 60 °C			
Tartozékok: Rostély és tartály, rozsdamentes acél, 20 mm						






Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lazacpisztrángfilé, nagy rombuszhalfilé, óriás lepényhal, nyelvhaltekercs	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Előmelegítés  100 °C	1. lépés  75 °C		 6 min			
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 20 mm						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lazacderék	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Előmelegítés  100 °C	1. lépés  80 °C		 8 min			
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 40 mm						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kék pisztráng	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Előmelegítés  100 °C	1. lépés  100 °C		 12 min			
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 40 mm						




Hal




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kagylók	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Előmelegítés  100 °C	1. lépés   78 °C 10 min					
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 40 mm						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Óriás garnélarákok	4x 1 kg	4x 2 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	12x 1 kg	12x 2 kg
Előmelegítés  300 °C	1. lépés     260 °C 3 min 20 % 5. fokozat					
Tartozékok: Sütőlemez						




Zöldségek és köretek

Kérjük vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig teljes betöltésre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idő, beállítások és hőmérsékletek tájékoztatásul szolgálnak és adott esetben egyénileg a terméknek megfelelően beállítandók.




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Brokkoli, bab	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Előmelegítés  100 °C	1. lépés   100 °C 8 perc					
Tartozékok: Tartály, lyukacsos 40 mm						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kelbimbó, karalábé, sárgarépa, gomba	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Előmelegítés  100 °C	1. lépés   100 °C 11 perc					
Tartozékok: Tartály, lyukacsos 40 mm						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Spenót, kelkáposzta (blansírozás)	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Előmelegítés  100 °C	1. lépés   100 °C 4 perc					
Tartozékok: Tartály, lyukacsos 40 mm						



Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Karfiol	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Előmelegítés  100 °C	1. lépés   100 °C 12 perc					
Tartozékok: Tartály, lyukacsos 40 mm						

Zöldségek és köretek




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Zsenge zöldborsó	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C	  100 °C 5 perc					
Tartozékok: Tartály, lyukacsos 40 mm						










Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Spárga	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C	  90 °C 15 perc					
Tartozékok: Tartály, lyukacsos 40 mm						






Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Paradicsom	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C	  100 °C 1 perc					
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 20 mm						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Csőben sült karfiol	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 250 °C	  220 °C 10 perc  20 %  5 fokozat					
Tartozékok: Rostély és tartály, rozsdamentes acél, 20 mm						

Zöldségek és köretek




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Zöldségfelfújt	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Előmelegítés	1. lépés					
	 					
100 °C	90 °C 20 perc					
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 20 mm						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Káposztatekerccs	6x 15 db	6x 30 db	10x 15 db	10x 30 db	20x 15 db	20x 30 db
Előmelegítés	1. lépés			2. lépés		
	   			   		
160 °C	140 °C 40 perc 80 % 3. fokozat			160 °C 10 perc 20 % 5. fokozat		
Tartozékok: Gránitzománcos tartály, 40 mm						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Sült gomba	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés					
	   					
250 °C	200 °C 5 perc 20 % 5. fokozat					
Tartozékok: Gránitzománcos tartályok						






Burgonya és köreték

Kérjük vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig teljes betöltésre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idő, beállítások és hőmérsékletek tájékoztatásul szolgálnak és adott esetben egyénileg a terméknek megfelelően beállítandók.






Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Sós vízben főtt burgonya	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C						
	100 °C		30 perc			
Tartozékok: Tartály, perforált, 65 mm						






Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Héjában főtt burgonya	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C						
	130 °C		40 perc			
Tartozékok: Tartály, perforált, 65 mm						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gombócok	3x 28 db	3x 56 db	5x 28 db	5x 56 db	10x 28 db	10x 56 db
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C						
	100 °C		25 perc			
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 20 mm						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Serpenyős burgonya, előfőzött	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 270 °C						
	230 °C	15 perc	20 %	5. fokozat		
Tartozékok: Sütőlemez						

Burgonya és köretek









Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Fóliában sült burgonya	3x 28 db	3x 56 db	5x 28 db	5x 56 db	10x 28 db	10x 56
Előmelegítés	1. lépés					
 240 °C	 200 °C	 40 perc	 80 %	 3. fokozat		
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 20 mm vagy rostély						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Macaire burgonya	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 270 °C	 230 °C	 15 perc	 20 %	 5. fokozat		
Tartozékok: Sütőlemez						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Rizs	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C	 100 °C	 20 perc				
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 65 mm						



Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Vadrizs	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 100 °C	 100 °C	 45 perc				
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 65 mm						



Burgonya és köretek



Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Tejberizs	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Előmelegítés						
1. lépés						
						
100 °C						
 						
90 °C 40 perc						
Tartozékok: Tartály, rozsdamentes acél, 65 mm						
Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Fagyasztott hasáburgonya	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Előmelegítés						
1. lépés						
						
260 °C						
   						
220 °C 15 perc 100 % 5. fokozat						
Tartozékok: CombiFry®						

Mélyhűtött készétel






Kérjük vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig teljes betöltésre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idő, beállítások és hőmérsékletek tájékoztatásul szolgálnak és adott esetben egyénileg a terméknek megfelelően beállítandók.





Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Firenzei jércemell leveles spenót keverékkel, Marco Polo jércemell brokkolítóltétkkel, csirkemell caprese paradicsom-feltéttel, kukoricán nevelt csirke melle kucsmagombás-tejszínes szósszal, gombával töltött Marengo jércemell, FI szárnyastekercs	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	8x 1/1 GN	8x 2/1 GN	16x 1/1 GN	16x 2/1 GN
Előmelegítés  200 °C 60 % 3. fokozat	1. lépés  170 °C 60 % 3. 65 °C fokozat					
Tartozékok: Gránitzománcos tartály						





Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Töltött gyöngytyúk mell	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Előmelegítés  200 °C 60 % 3. fokozat	1. lépés  160 °C 60 % 3. 65 °C fokozat					
Tartozékok: Gránitzománcos tartály						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Szűzpecsenye	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Előmelegítés  180 °C 60 % 3. fokozat	1. lépés  130 °C 60 % 3. 65 °C fokozat					
Tartozékok: Gránitzománcos tartály						

Mélyhűtött készétel










Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Mélyhűtött pizza	6x 2 db	6x 4 db	10x 2 db	10x 4 db	20x 2 db	20x 4 db
Előmelegítés	1. lépés					
 	  					
280 °C 100 %	250 °C 5 perc 100 %					
Tartozékok: Rostély						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Mélyhűtött almásrétes	3x 2 db	3x 4 db	5x 2 db	5x 4 db	10x 2 db	10x 4 db
Előmelegítés	1. lépés					
	  					
260 °C	180 °C 20 perc 40 %					
Tartozékok: Sütőlemez						






Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Forró gyümölcsök, mélyhűtött áruból	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Előmelegítés	1. lépés					
	  					
100 °C	70 °C 4 perc 3. fokozat					
Tartozékok: Rostély						

Marha- és borjúhús











Kérjük vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig teljes betöltésre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idő, beállítások és hőmérsékletek tájékoztatásul szolgálnak és adott esetben egyénileg a terméknek megfelelően beállítandók.

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Filésteak 200 gr, borjúfilé, borjúszelet, marhahátszín 180 gr	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés		2. lépés		3. lépés	
 	  				  	
300 °C 20 %	260 °C 3 perc 20 %		85 °C		85 °C 20 % 54 °C	
Tartozékok: Combi Grill						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Marhasült, párolt marhahús, marhahústekercs 180 gr	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 	  					
180 °C 60 %	135 °C 60 % 95 °C					
Tartozékok: Gránitzománcos tartály, 40 mm						











Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Borjúmáj	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 	  					
300 °C 20 %	200 °C 5 perc 20 %					
Tartozékok: Sütőlemez						






Marha- és borjúhús









Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Borjúszelet panírozva	6x 6 db	6x 12 db	10x 6 db	10x 12 db	20x 6 db	20x 12 db
Előmelegítés						
  270 °C 20 %		1. lépés				
		   230 °C 5 perc 20 %				
Tartozékok: Gránitzománcos tartály						
Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Borjúcsont szoszhoz	6x 4 kg	6x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg	20x 4 kg	20x 8 kg
Előmelegítés						
  200 °C 20 %		1. lépés				
		   150 °C 90 perc 40 %				
Tartozékok: Gránitzománcos tartály, 20 mm						





Dizsnó és bárányhús

Kérjük vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig teljes betöltésre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idő, beállítások és hőmérsékletek tájékoztatásul szolgálnak és adott esetben egyénileg a terméknek megfelelően beállítandók.





Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN			
Rántott bárányborda	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg			
Előmelegítés	1. lépés		2. lépés		3. lépés				
 300 °C	 260 °C	 4 perc	 20 %	 5. fokozat	 85 °C	 85 °C	 20 %	 2. fokozat	 54 °C
Tartozékok: Rostély									





Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Bárányborda	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 300 °C	 260 °C	 20 %	 5. fokozat	 54 °C		
Tartozékok: Rostély						




Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN	
Roston sült oldalas	6x 2 kg	6x 4 kg	10x 2 kg	10x 4 kg	20x 2 kg	20x 4 kg	
Előmelegítés	1. lépés		2. előmelegítés		3. lépés		
 100 °C	 100 °C	 60 perc	 250 °C	 60 %	 180 °C	 20 perc	 40 %
Tartozékok: Rostély							
Először megfőzni, bepácolni, grillezni, rostélyonként 3 borda							

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Sertéshúsérmék	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 300 °C	 250 °C	 20 %	 58 °C			
Tartozékok: Rostély						

Dizsnó és bárányhús





Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Rántott sertésborda	6x 6 db	6x 12 db	10x 6 db	10x 12 db	20x 6 db	20x 12 db
Előmelegítés	1. lépés					
 230 °C						
	200 °C	10 perc	20 %			
Tartozékok: Gránitzománcos tartály. 20 mm						








Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Fasírt, vagdalt	5x 8 db	5x 16 db	8x 8 db	8x 16 db	16x 8 db	16x 16 db
Előmelegítés	1. lépés					
 300 °C						
	180 °C	8 perc	40 %			
Tartozékok: gránitzománcos tartály						





Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Szalonna	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Előmelegítés	1. lépés					
 300 °C						
	160 °C	14 perc				
Tartozékok: gránitzománcos tartály						








Vadhús és szárnyashús

Kérjük vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig teljes betöltésre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idő, beállítások és hőmérsékletek tájékoztatásul szolgálnak és adott esetben egyénileg a terméknek megfelelően beállítandók.










Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Nyúlgerinc	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés					
 180 °C						
	130 °C	40 %	54 °C			
Tartozékok: Sütőlemez						









Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Fácán	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés		2. lépés			
 200 °C						
	160 °C	20 perc	20 %	220 °C	5 perc	20 %
Tartozékok: Sütőlemez						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Vadkacsa	3x 2 db	3x 4 db	5x 2 db	5x 4 db	10x 2 db	10x 4 db
Előmelegítés	1. lépés					
 180 °C						
	140 °C	45 perc	20 %			
Tartozékok: Sütőlemez						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pulyka	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Előmelegítés	1. lépés		2. lépés			
 160 °C						
	130 °C	100 perc	40 %	150 °C	10 perc	40 %
Tartozékok: Rostély						


Vadhús és szárnyashús





Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN		
Liba	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg		
Előmelegítés	1. lépés		2. lépés		3. lépés			
 100 °C		 20 perc		 60 perc	 40 %		 60 perc	 40 %
Tartozékok: Rostély vagy gránitzománcos tartály 40 mm								





Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN	
Kacsa	1x 4 db	1x 8 db	2x 4 db	2x 8 db	4x 4 db	4x 8 db	
Előmelegítés	1. lépés			2. lépés			
 180 °C		 50 perc	 100 %	 3. fokozat		 20 perc	 40 %
Tartozékok: Kacsa-szupernyárs							




Kolbászok, terrinek és felfújtak

Kérjük vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig teljes betöltésre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idő, beállítások és hőmérsékletek tájékoztatásul szolgálnak és adott esetben egyénileg a terméknek megfelelően beállítandók.

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Fehér bajor kolbász lassú főzése, kolbászok regenerálása	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Előmelegítés	1. lépés					
						
100 °C	75 °C		70 °C			
Tartozékok: Rostély és tartály, rozsdamentes acél, 20 mm						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lasagne, canneleri, burgonyafelfújt, zöldségfelfújt, muszaka	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg
Előmelegítés	1. lépés					
						
260 °C	160 °C		35 perc		60 %	
Tartozékok: Gránitromános tartály, 40 mm						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Roston sült kolbász	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés					
						
300 °C	180 °C		5 perc		20 %	
Tartozékok: Gránitromános tartály						

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Terrinek	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Előmelegítés	1. lépés					
						
100 °C	78 °C		72 °C			
Tartozékok: Rostély						

Kolbászok, terrinek és felfújtak

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
-----------------------	----------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Pástétom	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
----------	-----------	---------	------------	----------	------------	----------

Előmelegítés



100 °C

1. lépés



80 °C 100 % 2. fokozat 70 °C

Tartozékok: Rostély

Betöltési mennyiségek	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
-----------------------	----------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Quiche Lorraine	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
-----------------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	------------

Előmelegítés



260 °C

1. lépés



160 °C 25 perc 60 %

Tartozékok: Gránitzománcos tartály, 40 mm

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
TEL. +33 389 570 555
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL International AG HELLAS
Тηλ. +30 23920 39410
info@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Sp. z o.o.
TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorationline.si

RATIONAL International AG
TEL./FAXS +90 (0) 216 339 98 18
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-international.com

America

RATIONAL Canada Inc.
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL International AG
Office Mexico
TEL. EN MÉXICO +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
TEL. (03) 3812-6222
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海
电话: +86 21 64737473
E-MAIL shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea
전화+82-2-545-4599
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
PHONE +971 4 337 5455
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com