



Experiencia de cocina



Aire caliente seco 50° - 270°C

La cocción por convección es la más simple y tradicional, y que, gracias a su aire caliente, permite cocinar de manera uniforme la comida. Es ideal para asar, cocinar a la plancha, dorar y gratinar. Gracias a este sistema, los tiempos de cocción se reducen notablemente, en comparación con los métodos de cocción tradicionales.



Vapor atmosférico 100°C

La cocción a vapor 100°C es recomendada específicamente para vegetales, pescado, huevos y carnes, los cuales por lo general vienen cocinados en agua por ebullición; permite obtener una cocción excelente, rica en sabor y en color, con una pérdida mínima de la consistencia y de los valores nutricionales. Gracias a esta tecnología es posible ahorrar espacio, tiempo y energía, ya que no será necesaria la utilización de ollas y hervidores de agua, ni la presencia del personal durante la cocción así como tampoco calentar grandes cantidades de agua antes de comenzar a cocinar.



Vapor a baja temperatura delicado 35-95°C

El vapor a baja temperatura permite cocinar alimentos delicados como los crustáceos, realizar cocciones particulares como el Crème Caramel, o cocinar todos aquellos alimentos normalmente preparados a baño-maría. Así se obtienen comidas más saludables, ricas en vitaminas, minerales y con más sabor.



Super vapor 120°C

El vapor a 120°C permite una mayor transmisión del calor a los alimentos que se están cocinando. Es apropiado para la cocción de alimentos con una estructura molecular resistente, como las patatas, la calabaza y las zanahorias. Además se utiliza para descongelar rápidamente los alimentos.



Aire caliente humedecido (Mixto) 50-270°C

Utiliza de manera combinada el aire caliente y la humedad controlada. Así se obtienen alimentos particularmente jugosos y sabrosos, con una pérdida de peso mínima, en tiempos breves y con un significativo ahorro de energía. Es ideal para cocinar guisos, braseados y salsas, así como para grandes pedazos de carne. Gracias a esta nueva tecnología de cocina, ya no será necesario que el personal siga constantemente la cocción, lo cual significa un importante ahorro a nivel económico.



Regeneración 90-160°C

La cocina moderna se basa en la racionalización de la cocción. Los alimentos son cocinados en cantidades ideales y así conservados. En el momento en el cual será necesario servir dichos alimentos (a través de el ciclo de regeneración) en breve tiempo se obtendrá una comida con las mismas características de una acabada de cocinar. La mayor ventaja de todo esto es la eliminación de desperdicios, ya que las porciones vienen regeneradas y servidas sólo en la cantidad necesaria. Las porciones restantes se mantienen congeladas y listas para ser utilizadas. Esta solución es indispensable para las gastronomías y los caterings.

Soluciones específicas



Cocción simple con sonda al corazón

Obtener un roast-beef perfecto será muy sencillo. Gracias a la utilización de la sonda al corazón, el horno se ocupará de determinar cuando el corazón del roast-beef habrá alcanzado el grado de cocción establecido previamente.



Cocción Δt

Homogeneidad y suavidad sin igual. Esta función es apropiada sobre todo para cocinar piezas de carne grandes. Mantiene constante la diferencia de temperatura entre el corazón del alimento y la cámara de cocción. Es una cocción delicada que impide que el alimento se seque superficialmente, asegurando así una excelente homogeneidad, suavidad y una pérdida mínima en el peso.



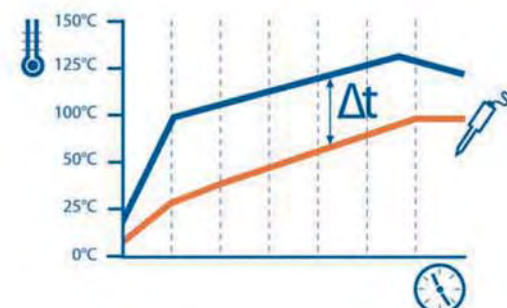
Cocción lenta

Es el método de cocción indicado para cocinar grandes pedazos de carne. Permite reducir al mínimo el desperdicio de los jugos contenidos en los alimentos así como obtener suavidad y gusto hasta de las carnes ricas en nervios. Aprovecha al máximo las horas en las cuales en la cocina hay menos trabajo, incluyendo la noche.



Cocción a baja ventilación

Seleccionando esta opción es posible cocinar la pequeña pastelería y todos aquellos alimentos de estructura ligera que necesitan una delicada velocidad del aire.



Funciones y características



Pasteurización

El vapor, utilizado dependiendo del tipo de alimento y con tiempos y temperaturas diferentes, permite la pasteurización y la esterilización de los alimentos propios de cada estación (conservas) y del caviar.



Al vacío

Es posible cocinar alimentos confeccionados al vacío obteniendo innumerables ventajas desde el punto de vista de la higiene y de la conservación. Cocinando al vacío pescado, vegetales y salsas, los sabores no se pierden, por lo que no es necesaria la utilización de sazones y el resultado es una comida saludable, ligera y gustosa.



Plancha para pollos

Gracias a una plancha especial para pollos, es posible cocinar y dorar la carne perfectamente y uniformemente. La carne resultará así jugosa, sabrosa y crujiente. Gracias a la cocción desde adentro, el tiempo de la misma se verá reducido respecto a aquel obtenido utilizando las planchas comunes, y además el lugar de trabajo no presentará humo ni olores.



Huevos duros

Es posible cocinar al mismo tiempo grandes cantidades de huevos duros sin ayuda del personal.



Huevos escalfados

En el horno, utilizando una bandeja para dicho uso se podrá cocinar simultáneamente grandes cantidades de huevos escalfados sin utilizar sartenes ni personal.



Banqueting

Siguiendo la técnica de cocción, regeneración y la utilización de estructuras con ruedas porta-plateos, mantas térmicas y regeneradores / mantenedores, es mucho más fácil llevar a cabo el servicio de banquetting y catering. Así organizar banquetes, ceremonias, aún lejos de la cocina, y fiestas será seguramente más simple.



Hornos superpuestos

Se pueden superponer hornos con 6 y 10 niveles, permitiendo así optimizar el espacio en la cocina y haciendo flexible el uso de las máquinas dependiendo de las cargas de trabajo.



Recetario

Con cada modelo se encuentra un muy útil recetario con interesantes consejos y ejemplos de como aprovechar cada ventaja y cada función del horno.



Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (opcional)

Conectando el horno a la computadora personal a través de la tecnología USB o RS232 será posible descargar, elaborar y archivar todos los datos relacionados con las cociones según la normativa HACCP. Esto les permite obtener estándares de higiene y de calidad de un nivel superior.



Lavado automático

Hoy en día lavar el horno ya no es un problema. Gracias al sistema de lavado a ciclo cerrado de JEMI, ustedes obtendrán una completa limpieza del horno, todo con un gasto reducido de detergentes y agua; y la cámara de cocción quedará siempre higienizada.



Inversión rotación motoventilador

Gracias a esta función el aire en la cámara de cocción circula perfectamente.



Aplicaciones especiales naval

Toda la línea JEMI está preparada para las instalaciones navales, con bridas y tensiones específicas. (440 trifásico sin neutro)



Ferrovionario

El horno compacto con 6 planchas GN 2/3 fue estudiado y creado para suplir las exigencias de la restauración ferroviaria. 0,35 cm² en los cuales es posible colocar contenedores GN 1/2, GN 2/3 y todos los formatos aeronáuticos.



Hornos Mixtos



6XGN 2/3

Capacidad: 6xGN 2/3
Distancia entre guías (mm): 60
Cubiertos / día: 30 - 50
Ancho (mm): 600
Profundidad (mm): 600
Altura (mm): 645
Ancho cámara (mm): 355
Profundidad cámara (mm): 451
Altura cámara (mm): 382
Carga máxima (Kg): 16
Alimentación agua: 3/4" GAS
Presión agua: 100 - 800
Descarga agua (mm): Ø 25

ELÉCTRICO: HSE-623

Peso neto kg: 62
Conexiones eléctricas: 3N AC 400V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total kW: 5,9
Potencia eléctrica cámara kW: 5,7



6XGN 1/1

Capacidad: 6xGN 1/1
Distancia entre guías (mm): 70
Cubiertos / día: 50 - 80
Ancho (mm): 870
Profundidad (mm): 745
Altura (mm): 816
Ancho cámara (mm): 600
Profundidad cámara (mm): 355
Altura cámara (mm): 490
Carga máxima (Kg): 24
Alimentación agua: 3/4" GAS
Presión agua: 100 - 800
Descarga agua (mm): Ø 25

ELÉCTRICO: HSE-611

Peso neto kg: 98
Conexiones eléctricas: 3N AC 400V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total kW: 9,3
Potencia eléctrica cámara kW: 6

GAS: HSG-611

Peso neto kg: 118
Conexiones eléctricas: 1N AC 230V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total kW: 0,3
Potencia térmica nominal Qn: 14 Kw
12.045,88 kcal



10XGN 1/1

Capacidad: 10xGN 1/1
Distancia entre guías (mm): 70
Cubiertos / día: 80 - 150
Ancho (mm): 940
Profundidad (mm): 910
Altura (mm): 1082
Ancho cámara (mm): 670
Profundidad cámara (mm): 440
Altura cámara (mm): 730
Carga máxima (Kg): 40
Alimentación agua: 3/4" GAS
Presión agua: 100 - 800
Descarga agua (mm): Ø 25

ELÉCTRICO: HSE-1011

Peso neto kg: 133
Conexiones eléctricas: 3N AC 400V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total kW: 15,3
Potencia eléctrica cámara kW: 15

GAS: HSG-1011

Peso neto kg: 158
Conexiones eléctricas: 1N AC 230V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total kW: 0,3
Potencia térmica nominal Qn: 19 Kw
16.347,98 kcal



10XGN 2/1

Capacidad: 10xGN 2/1
Distancia entre guías (mm): 70
Cubiertos / día: 150 - 300
Ancho (mm): 1220
Profundidad (mm): 998
Altura (mm): 1092
Ancho cámara (mm): 670
Profundidad cámara (mm): 890
Altura cámara (mm): 730
Carga máxima (Kg): 80
Alimentación agua: 3/4" GAS
Presión agua: 100 - 800
Descarga agua (mm): Ø 25

ELÉCTRICO: HSE-1021

Peso neto kg: 150
Conexiones eléctricas: 3N AC 400V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total kW: 21,3
Potencia eléctrica cámara kW: 21

GAS: HSG-1021

Peso neto kg: 218
Conexiones eléctricas: 1N AC 230V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total kW: 0,5
Potencia térmica nominal Qn: 22 Kw
18.929,24 kcal



20XGN 1/1

Capacidad: 20xGN 1/1
Distancia entre guías (mm): 60
Cubiertos / día: 150 - 300
Ancho (mm): 970
Profundidad (mm): 997
Altura (mm): 1900
Ancho cámara (mm): 670
Profundidad cámara (mm): 440
Altura cámara (mm): 1365
Carga máxima (Kg): 80
Alimentación agua: 3/4" GAS
Presión agua: 100 - 800
Descarga agua (mm): Ø 25

ELÉCTRICO: HSE-2011

Peso neto kg: 190
Conexiones eléctricas: 3N AC 400V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total kW: 30,6
Potencia eléctrica cámara kW: 30

GAS: HSG-2011

Peso neto kg: 225
Conexiones eléctricas: 1N AC 230V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total kW: 0,6
Potencia térmica nominal Qn: 30 Kw
25.812,60 kcal



20XGN 2/1

Capacidad: 20xGN 2/1
Distancia entre guías (mm): 60
Cubiertos / día: 300 - 500
Ancho (mm): 1220
Profundidad (mm): 997
Altura (mm): 1900
Ancho cámara (mm): 670
Profundidad cámara (mm): 890
Altura cámara (mm): 1365
Carga máxima (Kg): 160
Alimentación agua: 3/4" GAS
Presión agua: 100 - 800
Descarga agua (mm): Ø 25

ELÉCTRICO: HSE-2021

Peso neto kg: 310
Conexiones eléctricas: 3N AC 400V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total kW: 43
Potencia eléctrica cámara kW: 42

GAS: HSG-2021

Peso neto kg: 400
Conexiones eléctricas: 1N AC 230V 50 - 60 Hz
Potencia eléctrica total kW: 1
Potencia térmica nominal Qn: 50 Kw
43.021,00 kcal



Hornos Mixtos

Los hornos mixtos, creados para realizar toda una serie de refinadas técnicas de cocción, sin dejar a un lado la calidad y los altos niveles productivos. Además de la cocción a convección, a vapor y mixta, estos hornos poseen también la sonda al corazón. La cámara de cocción es redondeada para facilitar la limpieza, la puerta posee un vidrio amplio y preparado para las altas temperaturas; la perfecta iluminación permite un control inmediato sobre la comida. Disponen de un display con información constante.

Los **Hornos Mixtos** son la mejor solución para la restauración.



Equipo

Alarmas mal funcionamiento

Panel de control accesible frontalmente

Inversion rotacion motoventilador

Estructura interna porta ollas removible lavable en el lavavajillas

Mando de regulación PUSH SYSTEM

Maneta puerta hergonómica sensor seguridad puerta

Iluminación cámara

Puerta con doble vidrio templado ventilado abrible

Pies regulables, con dispositivo para ser fijados al suelo (opcional)

Cámara de cocción sin escapes con las esquinas redondeadas



Accesorios



Guías y carros



Thermocover



Armario caliente



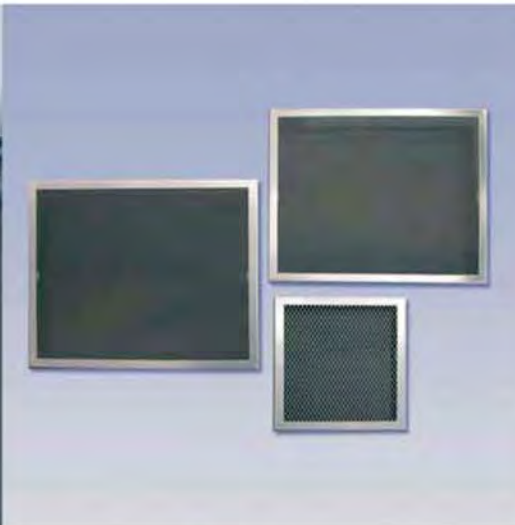
Campana



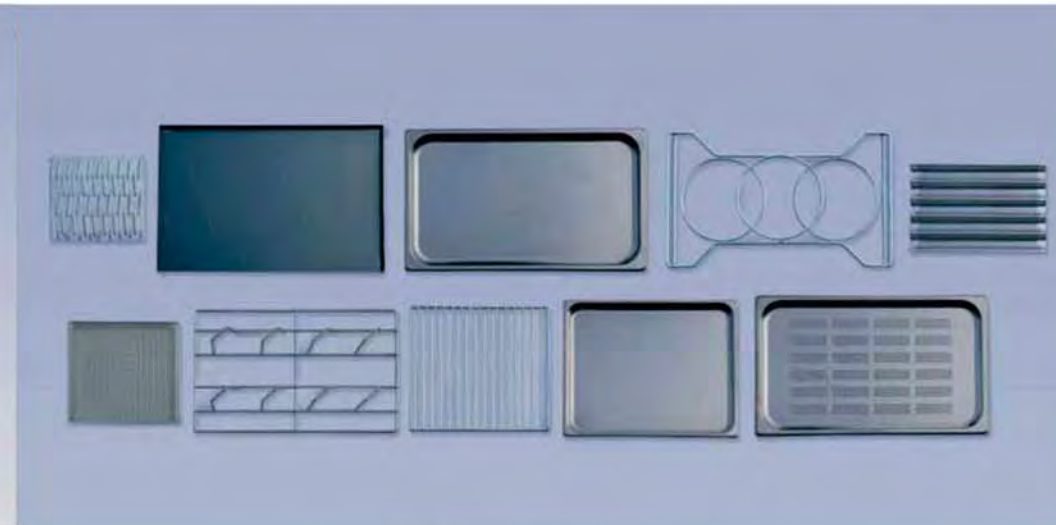
Soportes



Ducha



Filtro grasas



Complementos



Tratamiento de aguas