

MÓDULINE

foodfinish & foodserve technologies



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE



ES COCCIÓN
A PRESIÓN



COCCIÓN A PRESIÓN

Comida + ligera + buena + nutriente + saludable

Cocinar de forma sana, ligera y rápida, manteniendo intactos los valores nutricionales y el gusto de cada ingrediente: la selección ideal es la **cocción a presión**. Promesas que mantiene el nuevo horno **Moduline**, fruto de una investigación avanzada y una profunda atención a las exigencias concretas de la restauración profesional contemporánea: lo mejor que actualmente ofrece la tecnología en cuanto a prestaciones y funcionalidad. En la cámara de acero inoxidable las tempera-

tura van de **50 °C a 122 °C (1,2 bares máx.)**, **asegurando ahorro de tiempo y energía y manteniendo intactos los principios nutritivos y el gusto de los alimentos**. ¿Cómo? Los alimentos no entran en contacto con el agua, sino solo con su vapor a presión y se cocinan con temperaturas relativamente bajas. Estas características hacen de este horno a presión la elección perfecta también para **pasteurizar, esterilizar, descongelar, cocinar al vacío** o bien regenerar productos congelados.



Dentro de la cámara la cocción
se realiza de forma uniforme gracias al
uso de vapor a 1,2 bares máx.



VENTAJAS



ALIMENTOS GUSTOSOS Y NUTRITIVOS:

minerales, vitaminas, sales y aromas de los ingredientes intactos.



PLATOS DE ALTO VALOR DIETÉTICO:

¡la cocción NO requiere grasas, aceites ni condimentos!



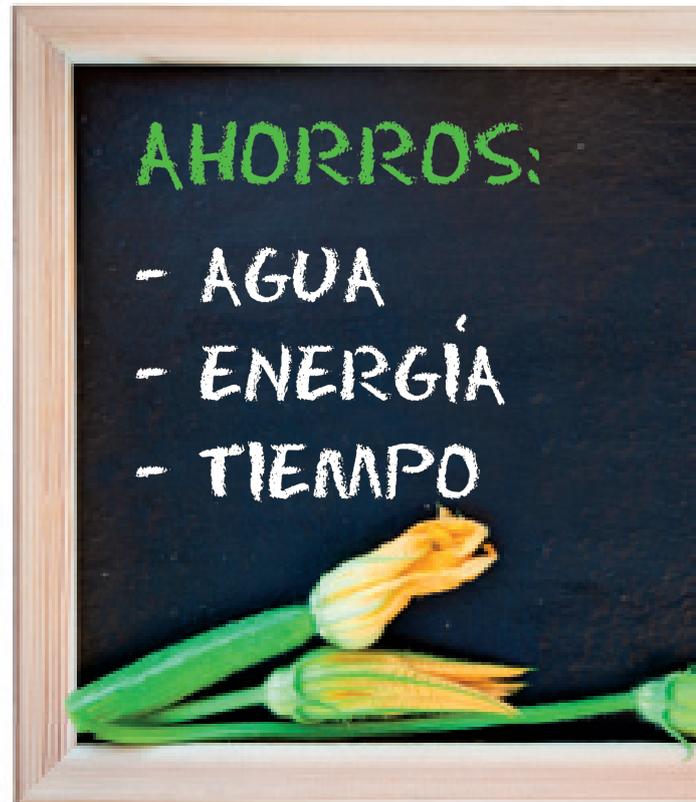
PROCESOS MÁS RÁPIDOS:

cocción en menos del 50% respecto a los sistemas tradicionales.



SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL:

gracias a los tiempos operativos y a los consumos reducidos.





PLUS



- 1 **Control de la presión:** con presostatos electrónicos y control electrónico de la potencia del calentador (ahorro energético).



- 2 **Cierre hermético:** sistema con bloqueo y desbloqueo de seguridad automáticos

Acero inoxidable aisi 316 usado para la cámara y el calentador.
Recetarios dedicados y personalizables.
Arranque programado.
Bloqueo de las funciones principales.
Función de precalentamiento y mantenimiento de la presión dentro del calentador.
Limpieza automática y programable del calentador.
Sistema automático de disminución de la presión en la cámara.

Materiales, soluciones, medidas.
Los equipos Moduline aseguran rendimientos muy altos gracias al cuidado de los detalles que los vuelven prácticos, fáciles y seguros de usar.

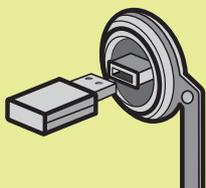


Dim. mm 680x870x700 h
Capacidad fuentes 3 GN 1/1
Power 15,5 kW



- 3 **Control electrónico:** programable y con pantalla táctil de 4,3".

ACCESORIOS OPCIONALES



Puerto usb:
permite guardar los datos HACCP 24 horas al día hasta 13 días.



Filtro ablandador para el agua:
previene las incrustaciones aumentando la vida útil del equipo.

VALORES NUTRITIVOS Y VELOCIDAD

La tecnología Moduline, con la cocción a presión, asegura **tiempos de cocción mucho más bajos y mantiene los valores nutritivos de los alimentos.**

La carne se mantiene suave, las verduras no se secan, la dispersión de vitaminas y sales minerales es muy reducida respecto a la cocción en agua.

| VERDURAS Y PRINCIPALES NUTRIENTES mg por 100g de parte comestible | CRUDAS | COCCIÓN | | COCCIÓN (% de pérdida de nutrientes) | | |
|--|-------------|---------|---------|--------------------------------------|---------|------|
| | | EN AGUA | A VAPOR | EN AGUA | A VAPOR | |
| | | | | % | % | |
| Patatas | | | | | | |
|  | Potasio (K) | 570 | 285 | 470 | 50,0 | 17,5 |
| | Calcio (Ca) | 10 | 5 | 8 | 50,0 | 20,0 |
| | Fósforo (P) | 54 | 31 | 50 | 42,6 | 7,4 |
| | Vitamina C | 15 | 6 | 8 | 60,0 | 46,7 |
| Judías verdes | | | | | | |
|  | Potasio (K) | 280 | 160 | 227 | 42,9 | 18,9 |
| | Hierro (Fe) | 0,9 | 0,6 | 0,8 | 33,3 | 11,1 |
| | Fósforo (P) | 48 | 33 | 39 | 31,3 | 18,8 |
| | Vitamina C | 16 | 9 | 12 | 43,8 | 25,0 |
| Guisantes | | | | | | |
|  | Potasio (K) | 300 | 190 | 260 | 36,7 | 13,3 |
| | Hierro (Fe) | 1,7 | 0,9 | 1,4 | 47,1 | 17,6 |
| | Vitamina C | 32 | 19 | 23 | 40,6 | 28,1 |
| Espinacas | | | | | | |
|  | Potasio (K) | 530 | 290 | 400 | 45,3 | 24,5 |
| | Hierro (Fe) | 2,9 | 1,8 | 2,6 | 37,9 | 10,3 |
| | Vitamina C | 54 | 26 | 43 | 51,9 | 20,4 |

| VERDURAS Y PRINCIPALES NUTRIENTES mg por 100g de parte comestible | CRUDAS | COCCIÓN | | COCCIÓN (% de pérdida de nutrientes) | | |
|---|-------------|---------|---------|--------------------------------------|---------|------|
| | | EN AGUA | A VAPOR | EN AGUA | A VAPOR | |
| | | | | % | % | |
| Brócoli | | | | | | |
|  | Calcio (Ca) | 93 | 51 | 78 | 45,2 | 16,1 |
| | Vitamina C | 54 | 32 | 44 | 40,7 | 18,5 |
| Alcachofas | | | | | | |
|  | Vitamina C | 12 | 5 | 9 | 58,3 | 25,0 |
| Zanahorias | | | | | | |
|  | Vitamina C | 4 | 2 | 3 | 50,0 | 25,0 |
| Coliflor | | | | | | |
|  | Vitamina C | 59 | 28 | 48 | 52,5 | 18,6 |

NOTA: La tabla pretende representar cómo la selección del método de cocción puede influir en la calidad y en la cantidad de principios nutritivos presentes en el alimento original. Se trata de valores indicativos que no se pueden usar para cálculos en las dietas y/o valores nutricionales / calorías reproducidos en las etiquetas.

| PRODUCTO | CANTIDAD | TIEMPO DE COCCIÓN |
|--|----------|-------------------|
|  Patatas en cuartos | 12 kg | 6' |
|  Judías verdes | 8 kg | 3' |
|  Brócoli | 8 kg | 1' |
|  Zanahorias | 8 kg | 3' |
|  Coliflor | 8 kg | 3' |
|  Espinacas congeladas | 8 kg | 2' |

| PRODUCTO | CANTIDAD | TIEMPO DE COCCIÓN |
|--|----------|-------------------|
|  Salmón | 6 kg | 3' |
|  Bacalao | 6 kg | 3' |
|  Mejillones | 6 kg | 2' 30" |
|  Carne de res en lonchas | 8 kg | 75' |
|  Ave en cuartos | 8 kg | 30' |
|  Arroz | 6 kg | 13' |

NOTA: El tiempo efectivo de cocción indicado se entiende a partir del momento en el que la cámara alcanza la temperatura configurada.



IDEAL PARA

*Restaurantes Hoteles
Centros de cocción Hospitales
Laboratorios de conservas*

Cocinas de restaurantes / hoteles: cocina de forma natural, regenera, descongela platos listos.

Centros de cocción: optimiza los plazos y los consumos, lo cual permite una buena gestión de grandes volúmenes.

Laboratorios de conservas: indispensable para la pasteurización rápida y eficiente.





Made to achieve



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

Tlf: 942 60 52 72
Fax: 942 61 28 00
www.horequip.es
horequip@horequip.es

