



# Horno a convección HE 423 Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento.

Franke  
Food Services Equipment

Tel: 902 240 021  
[www.frankehosteleria.com](http://www.frankehosteleria.com)





## **MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO**

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FRANKE FOOD SERVICES EQUIPMENT S.L.**, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”.

FRANKE, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

30/10/2005

## 1. Instrucciones de instalación

### 1.1 Características técnicas

Medidas exteriores	(mm):	525 x 640 x 420
Medidas interiores	(mm):	345 x 410 x 265
Potencia	(kW):	3
Alimentación eléctrica:		230 VAC-1PN
Peso	(Kg):	30

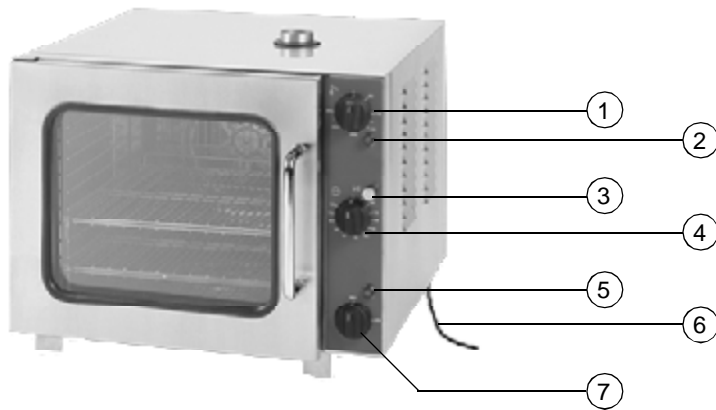
### 1.2 Montaje del aparato

En el momento del montaje del aparato deben observarse los siguientes puntos:

- Situar el horno en su lugar perfectamente nivelado. La altura de los pies es regulable.
- No instalar el aparato junto a una fuente de calor (freidora, plancha, etc.).
- Debe dejarse un espacio entre la parte posterior del aparato y la pared de al menos 10 cm.
- El aparato no deberá instalarse sobre una superficie o cerca de una pared combustible.
- Verificar que la tensión de la toma eléctrica de la instalación sea la correcta y asegurar una eficiente toma de tierra (ver características técnicas).
- Conexión según CEI 335-1/24,3 y las prescripciones locales.

**Importante:** El aparato solo debe ser instalado por personal técnico cualificado.

## 2. Modo de empleo



### Leyenda:

- 1- Termostato
- 2- Indicador luminoso de termostato
- 3- Mando de apertura chimenea
- 4- Minutero
- 5- Indicador luminoso de puesta en marcha
- 6- Cable de alimentación eléctrica
- 7- Interruptor de puesta en marcha

### 2.1 Puesta en marcha del horno

- Seleccionar temperatura (1).
- Seleccionar tiempo (4).
- Accionar el mando de puesta en marcha (7).
- El horno se pone en marcha y la luz permanece encendida durante todo el proceso de cocción.
- Es aconsejable precalentar el horno al menos durante 10 minutos antes de iniciar la primera cocción.

## **2.2 Principales características**

- El HE-423 es un horno que trabaja por circulación de aire caliente. Este sistema permite cocer pasta, rustir y asar carnes, cocer pastelería, descongelar y mantener los alimentos calientes.
- Especialmente indicado para establecimientos de pequeña y mediana dimensión.
- Totalmente construido en acero inoxidable.
- Espacio ocupado muy reducido en proporción a su capacidad de cocción.

## **2.3 Recomendaciones de uso**

- El aire caliente debe circular por encima y por debajo de los alimentos. Entre un nivel y el siguiente debe haber una distancia de al menos 4 cm.
- No utilizar recipientes con bordes más altos de lo necesario, ya que los bordes impiden la circulación del aire.
- Incluso en un mismo nivel, dejar algún espacio entre las bandejas e incluso entre los alimentos (pollos, etc.).
- Para cocer, colocar los alimentos directamente sobre las parrillas que van en el horno. Para cocinar en bandejas, es aconsejable el uso de recipientes Gastro-Norm, que pueden introducirse en el horno deslizándose por las guías laterales.
- Utilizar bandejas planas para la pastelería y las pizzas.

## **3. Sugerencias para cocinar**

### **Asado, caza, pollo:**

- Es aconsejable cocinar piezas grandes a temperatura baja (por ejemplo 180°C). La temperatura alta cuece los alimentos más por fuera que por dentro. Los pollos es mejor cocinarlos troceados.
- Engrasar siempre el recipiente. Para alimentos rebozados, hacer un rebozado muy suave que no debe caerse al cocinarse en el horno.
- Introducir en el horno un recipiente con agua como humidificador durante el proceso de cocción, de esta forma los alimentos perderán menos peso y el resultado del cocinado será más uniforme.

### **Lasaña, pasta al horno, etc.:**

- No utilizar temperaturas demasiado altas (máx. 220 °C). Para gratinar subir la temperatura a 260 °C solo en los últimos minutos.

### **Carnes y pescados asados a la parrilla:**

- Antes de colocar la carne o el pescado en la parrilla debe rociarse con aceite. Para pescado "al cartoccio": envolver el pescado en una hoja de aluminio sin ningún tipo de condimento. Colocarlo en la parrilla y cocinar.

### **Pizzas:**

- Si la base de la pizza ya está pre-cocinada, colocar la pizza directamente en la parrilla.
- Para pizzas cortadas en porciones cuadradas, cubrir la bandeja con una hoja de aluminio, haciéndole algunos agujeros para dejar escapar el vapor y la humedad. La pizza debe tener por lo menos 1 cm. de espesor.

**Pastelería:**

- Con el horno HE-423 debe utilizarse una temperatura de unos 30°C inferior a la utilizada en un horno convencional.
- Dejar una distancia de 8 cm. de una estantería a la siguiente.
- No utilizar aire caliente para descongelar galletas, pasteles de crema, chocolate y postres en general.

**Descongelar:**

- La temperatura idónea para descongelar alimentos es de 120 °C a 180 °C. Esta temperatura elimina la bacteria y cocina uniformemente los alimentos.

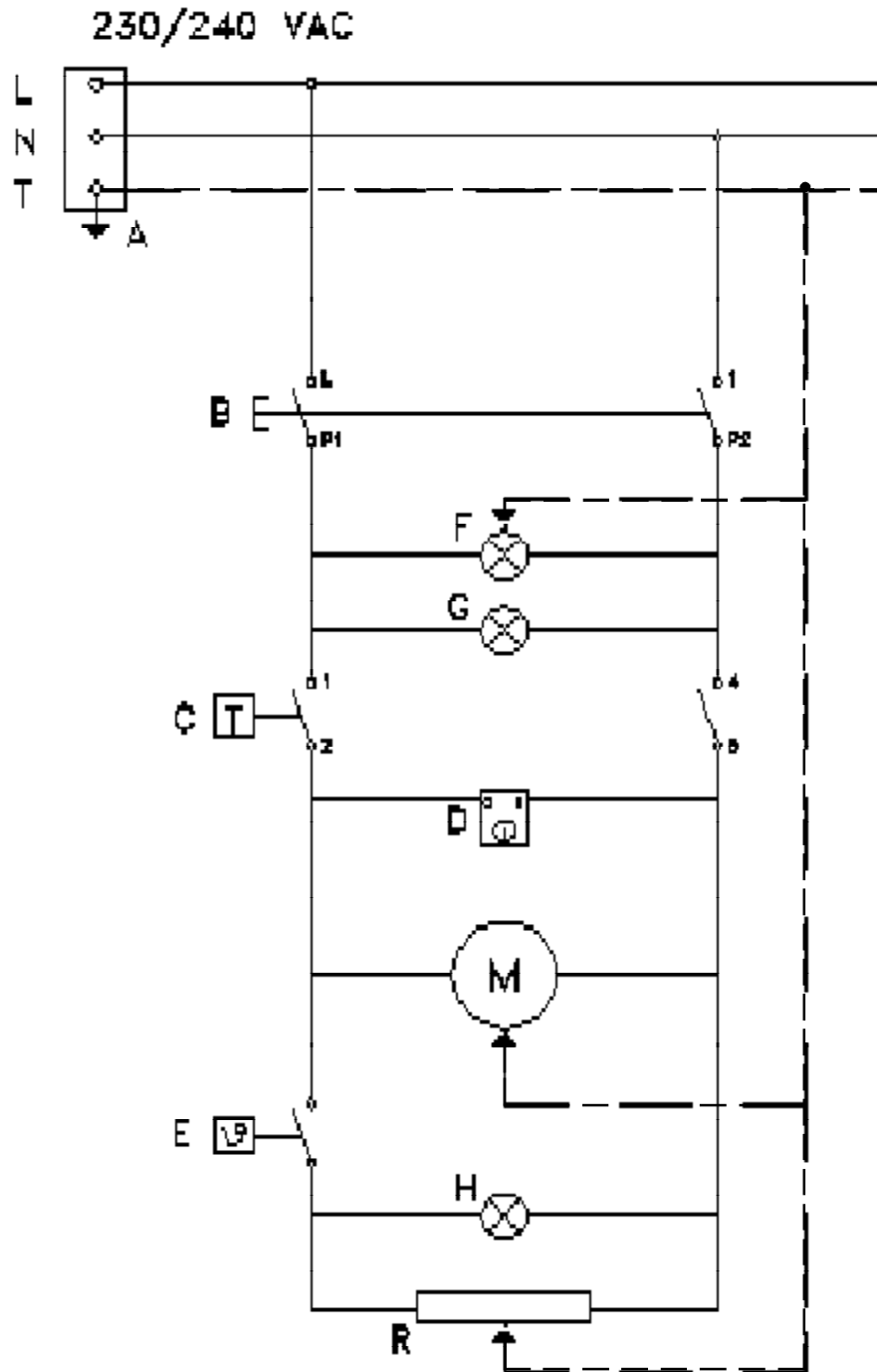
**A-** Para recipientes de aluminio:                   Precalentar el horno a unos 190 °C y descongelar a 140 °C.

**B-** Para recipientes de plástico:                   Precalentar el horno a unos 130 °C y descongelar a 110 °C.

**4. Ejemplo de cocción**

<b>Tipo de alimento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tiempo cocción en min.</b>	<b>Cantidad o peso</b>
Pollo	180 - 200	30	9 piezas
Muslos de pollo	200	20	32 piezas
Hamburguesas	220	15 - 20	50 piezas
Escalopas	220	10 - 15	27 piezas
Chuletas	220	10 - 15	27 piezas
Asado de cerdo	180 - 200	60 - 90	8 Kg.
Pizza	240	20 - 25	5 piezas
Tartas con fruta	180 - 200	50 - 60	6 piezas
Roast-beef	200	20 - 25	8 Kg.
Solomillo de cerdo en una pieza	200	15 - 18	14 piezas
Medallones de solomillo	200	12 - 15	40 piezas
Tarta de manzana	160 - 180	10 - 20	4 piezas
Pasteles	180	40 - 45	3 piezas
Soufflé de queso	170 - 200	8 - 10	20 piezas
Manzanas al horno	180	20 - 25	20 piezas
Osobuco	170	70	18 piezas
Roast-beef 2 Kgs.	200	30	2 piezas

## 5. Esquema eléctrico



### LEYENDA

- A Regleta de conexión
- B Interruptor de línea
- C Minutero (P5349100)
- D Avisador sonoro
- E Termostato
- F Luz horno
- G Piloto de línea
- H Piloto, resistencia ON
- M Motoventilador
- R Resistencia 3 kW - 230 V