



Guía para hornear

# ITES 60 x 40 & Sistema Mini-Shop

De cero a delicioso en tiempo récord

*think process!*

## NUESTRA GUÍA PARA HORNEAR

Estimados señores

con esta guía para hornear queremos mostrarles mediante algunos productos selectos qué eficientemente trabaja nuestro horno ITES Highspeed. Al mismo tiempo, la información para hornear que presentamos en esta guía también lo puede usar para su horno ITES en su negocio.

Las temperaturas centrales mencionadas en las tablas no son representativas, dado que, por razones higiénicas y de técnica de horneado, diferentes componentes también requieren diferentes temperaturas. Por ello sirven solo como referencia para estimar un tiempo de horneado realista.

Nuestro ITES puede producir por cargas o continuamente, de manera que siempre estarán disponibles productos frescos, sin personal especializado. El ITES es adecuado para todos los productos ultracongelados que no requieren humidificación, así como también para productos congelados al vacío, precocidos y cocidos, que requieren una ligera humidificación. Las ondas infrarrojas penetran hasta el interior de los productos de panadería, y los hornean de adentro hacia afuera. Este procedimiento mejora el sabor y prolonga la frescura de los pasteles, dado que la pérdida de humedad es claramente menor que con el procedimiento tradicional de descongelación y horneado.

## ÍNDICE

### **Productos ultracongelados (-18 °C) y congelados (4°C) , así como productos a temperatura ambiente (23°C)**

#### **PIZZAS Y BOCADILLOS**

- Página 1 **Pizza Picante** de masa de levadura cruda, ultracongelada, con salami, peperoni rojo y cebollas
- Página 2 **Pizza Salami** de masa de levadura cruda, ultracongelada, con salami y salsa de tomate
- Página 3 **Pizza Margarita** de masa de levadura cruda, ultracongelada, con queso gouda y salsa de tomate
- Página 4 **Pizza de jamón con champiñones** de masa de levadura cruda, ultracongelada, con jamón, champiñones
- Página 5 **Pizza con peperoni y salami** de masa de levadura cruda, ultracongelada, con peperoni, salami, chiles güeros
- Página 6 **Pizzas alargadas de salami** prefermentadas, ultracongeladas, con salami y queso mezcla gouda y edam
- Página 7 **Mini-Pizza** precocida, ultracongelada, con jamón, queso edam y salsa de tomate
- Página 8 **Pizza baguette de 4 quesos** ultracongelada, con queso edam, cheddar, mozzarella y queso azul
- Página 9 **Pizza baguette de salami**, ultracongelada, con salami, chiles, tomates, brócoli, cebollas, queso edam
- Página 10 **Pizza baguette especial**, ultracongelada, con jamón, salami, champiñones, queso edam
- Página 11 **Pan de corteza dura con tomate y queso**, rebanadas de pan oscuro precocidas, cubiertas con tomate y queso

### **Productos a temperatura ambiente (23 °C)**

#### **PRODUCTOS DE PANADERÍA**

- Página 12 **Croissants** - Croissants a la mantequilla prehornados
- Página 13 **Baguettes tipo francés**, Baguettes precocidos
- Página 14 **Panecillos para desayuno**, Panecillos de trigo precocidos
- Página 15 **Panecillos multigrano**, Panecillos multigrano pequeños precocidos

### **Productos ultracongelados al vacío (-18 °C)**

#### **PRODUCTOS DE PANADERÍA**

- Página 16 **Barritas saladas** - ya horneadas, empacadas al vacío y ultracongeladas

### **Productos ultracongelados (-18 °C)**

#### **PRODUCTOS DE PANADERÍA**

- Página 17 **Bretzels salados** - Bretzels salados prefermentados
- Página 18 **Panecillos salados** - Panecillos salados prefermentados

### **Especificaciones ITES y Sistema Mini-Shop**

- Página 19 **ITES 60x40**
- Página 20 Sistema **Mini-Shop**

## PIZZA PICANTE

## PIZZAS

Pizza de masa de levadura cruda, ultracongelada, con salami, chilesrojos y cebollas

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante
Tiempo de cocción	6:00 min	12 - 14 min
Calor superior	415°C	-
Área de horneado	250°C	250°C
Temperatura central	85,2°C	-
Peso antes de hornear	415 g	415 g
Peso después de hornear	398 g	-
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>6:00 min</b>	<b>12 - 14 min</b>

Información de horneado de alimentos congelados: +4 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción	5:50 min
Calor superior	415°C
Área de horneado	250°C
Temperatura central	91,2°C
Peso antes de hornear	418 g
Peso después de hornear	404 g
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>5:50 min</b>

Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción	4:50 min
Calor superior	415°C
Área de horneado	250°C
Temperatura central	90,1°C
Peso antes de hornear	443 g
Peso después de hornear	426 g
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>4:50 min</b>



**PIZZA SALAMI**
**PIZZAS**

Pizza de masa de levadura cruda, ultracongelada, con salami y salsa de tomate

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante	Información de horneado de alimentos congelados: +4 °C	ITES 60x40	Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción	6:00 min	12 - 14 min	Tiempo de cocción	5:50 min	Tiempo de cocción	4:50 min
Calor superior	415°C	-	Calor superior	415°C	Calor superior	415°C
Área de horneado	250°C	250°C	Área de horneado	250°C	Área de horneado	250°C
Temperatura central	86,1°C	-	Temperatura central	97,1°C	Temperatura central	94,8°C
Peso antes de hornear	404 g	404 g	Peso antes de hornear	404 g	Peso antes de hornear	443 g
Peso después de hornear	387 g	-	Peso después de hornear	393 g	Peso después de hornear	434 g
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>6:00 min</b>	<b>12 - 14 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>5:50 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>4:50 min</b>



## PIZZA MARGARITA

## PIZZAS

Pizza de masa de levadura cruda, ultracongelada, con queso gouda y salsa de tomate

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante	Información de horneado de alimentos congelados: +4 °C	ITES 60x40	Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción	7:00 min	12 - 14 min	Tiempo de cocción	6:00 min	Tiempo de cocción	5:50 min
Calor superior	415°C	-	Calor superior	415°C	Calor superior	415°C
Área de horneado	250°C	250°C	Área de horneado	250°C	Área de horneado	250°C
Temperatura central	85,1°C	-	Temperatura central	99,4°C	Temperatura central	92,6°C
Peso antes de hornear	415 g	415 g	Peso antes de hornear	395 g	Peso antes de hornear	422 g
Peso después de hornear	392 g	-	Peso después de hornear	380 g	Peso después de hornear	399 g
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>7:00 min</b>	<b>12 - 14 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>6:00 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>5:50 min</b>



**PIZZA DE JAMÓN CON CHAMPIÑONES**
**PIZZAS**

Pizza de masa de levadura cruda, ultracongelada, con jamón, champiñones, salsa de tomate y hierbas

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante	Información de horneado de alimentos congelados: +4 °C	ITES 60x40	Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción	6:00 min	12 - 14 min	Tiempo de cocción	5:50 min	Tiempo de cocción	4:50 min
Calor superior	415°C	-	Calor superior	415°C	Calor superior	415°C
Área de horneado	250°C	250°C	Área de horneado	250°C	Área de horneado	250°C
Temperatura central	79,1°C	-	Temperatura central	98,3°C	Temperatura central	99,1°C
Peso antes de hornear	402 g	402 g	Peso antes de hornear	438 g	Peso antes de hornear	425 g
Peso después de hornear	388 g	-	Peso después de hornear	423 g	Peso después de hornear	405 g
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>6:00 min</b>	<b>12 - 14 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>5:50 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>4:50 min</b>



## PIZZA CON PEPERONI Y SALAMI

## PIZZAS

Pizza de masa de levadura cruda, ultracongelada, con peperoni y salami, chiles güeros y salsa de tomate

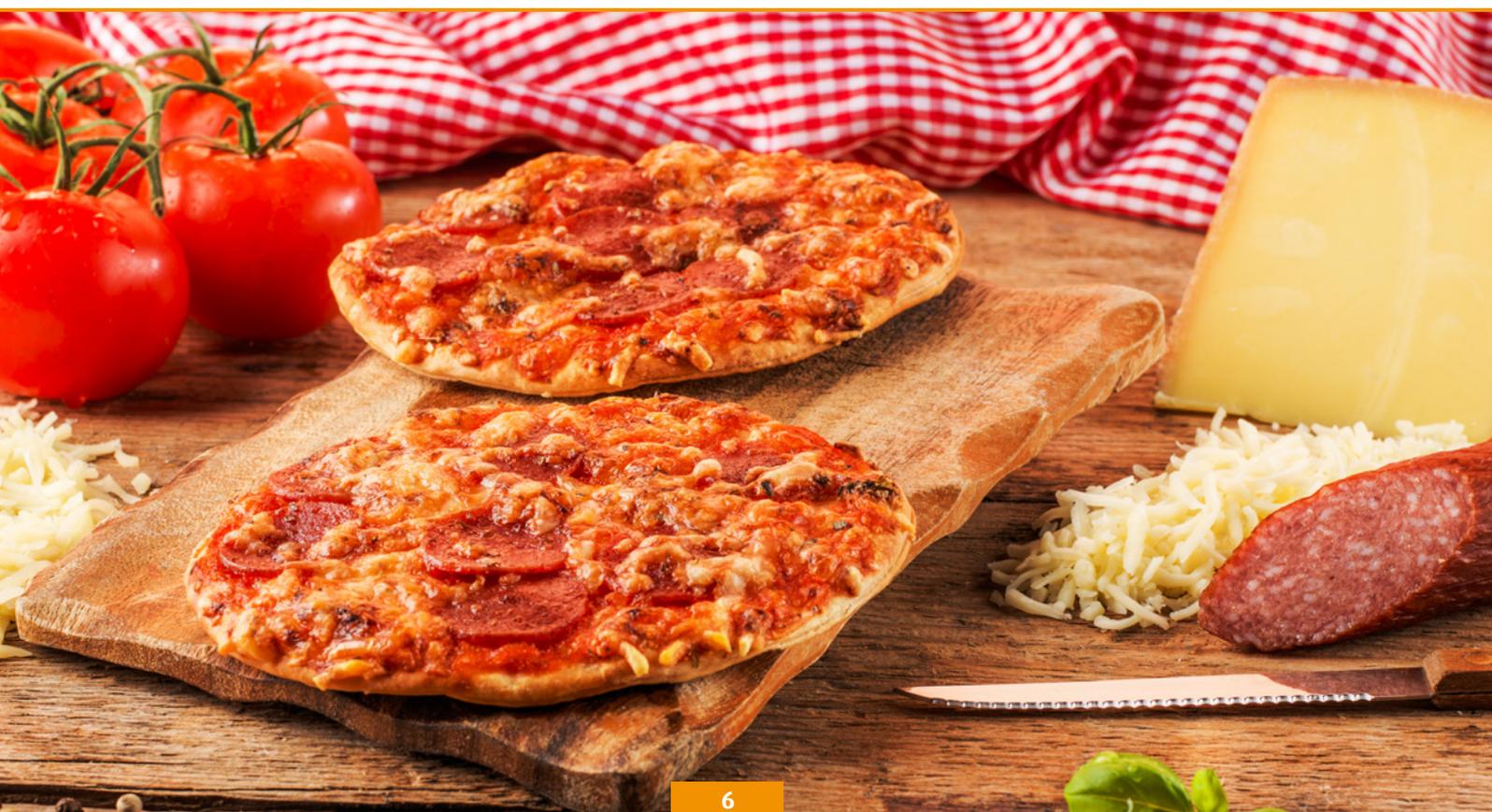
Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante	Información de horneado de alimentos congelados: +4 °C	ITES 60x40	Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción	6:00 min	12 - 14 min	Tiempo de cocción	5:50 min	Tiempo de cocción	4:50 min
Calor superior	415°C	-	Calor superior	415°C	Calor superior	415°C
Área de horneado	250°C	250°C	Área de horneado	250°C	Área de horneado	250°C
Temperatura central	90,7°C	-	Temperatura central	91,7°C	Temperatura central	95,2°C
Peso antes de hornear	426 g	426 g	Peso antes de hornear	411 g	Peso antes de hornear	428 g
Peso después de hornear	407 g	-	Peso después de hornear	400 g	Peso después de hornear	416 g
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>6:00 min</b>	<b>12 - 14 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>5:50 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>4:50 min</b>



**PIZZAS ALARGADAS DE SALAMI**
**PIZZAS**

Pizza alargada prefermentada, ultracongelada con salami y mezcla de queso gouda y edam

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante
Tiempo de cocción	8:00 min	12 - 14 min
Calor superior	415°C	-
Área de horneado	250°C	250°C
Temperatura central	89,7°C	-
Peso antes de hornear	130 g	130 g
Peso después de hornear	124 g	-
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>8:00 min</b>	<b>12 - 14 min</b>



## MINI PIZZA DE JAMÓN

## PIZZAS

Mini pizza, precocida, ultracongelada, con jamón, queso edam y salsa de tomate

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante	Información de horneado de alimentos congelados: +4 °C	ITES 60x40	Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción	5:00 min	9 - 11 min	Tiempo de cocción	4:50 min	Tiempo de cocción	4:00 min
Calor superior	380°C	-	Calor superior	380°C	Calor superior	380°C
Área de horneado	220°C	200°C	Área de horneado	220°C	Área de horneado	220°C
Temperatura central	77,9°C	-	Temperatura central	69,9°C	Temperatura central	71,7°C
Peso antes de hornear	30 g	30 g	Peso antes de hornear	30 g	Peso antes de hornear	30 g
Peso después de hornear	28 g	-	Peso después de hornear	28 g	Peso después de hornear	28 g
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>5:00 min</b>	<b>9 - 11 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>4:50 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>4:00 min</b>



**PIZZA BAGUETTE 4 QUESOS**
**PIZZAS**

Baguettes recubiertas, ultracongeladas, con queso edam, emmental, cheddar, mozzarella y queso azul

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante
Tiempo de cocción	9:00 min	14 - 16 min
Calor superior	385°C	-
Área de horneado	210°C	230°C
Temperatura central	79,3°C	-
Peso antes de hornear	125 g	125 g
Peso después de hornear	119 g	-
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>9:00 min</b>	<b>14 - 16 min</b>

Información de horneado de alimentos congelados: +4 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción	8:00 min
Calor superior	385°C
Área de horneado	210°C
Temperatura central	79,2°C
Peso antes de hornear	123 g
Peso después de hornear	118 g
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>8:00 min</b>

Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción	8:00 min
Calor superior	385°C
Área de horneado	210°C
Temperatura central	78,4°C
Peso antes de hornear	128 g
Peso después de hornear	121 g
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>8:00 min</b>



## PIZZA BAGUETTE DE SALAMI

## PIZZAS

Baguettes recubiertas, ultracongeladas, con salami, chiles, tomates, brócoli, cebollas, salsa de tomate y queso edam

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante	Información de horneado de alimentos congelados: +4 °C	ITES 60x40	Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción	9:00 min	13 - 16 min	Tiempo de cocción	8:00 min	Tiempo de cocción	8:00 min
Calor superior	385°C	-	Calor superior	385°C	Calor superior	385°C
Área de horneado	210°C	230°C	Área de horneado	210°C	Área de horneado	210°C
Temperatura central	67,7°C	-	Temperatura central	71,3°C	Temperatura central	76,7°C
Peso antes de hornear	120 g	120 g	Peso antes de hornear	132 g	Peso antes de hornear	121 g
Peso después de hornear	114 g	-	Peso después de hornear	125 g	Peso después de hornear	114 g
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>9:00 min</b>	<b>13 - 16 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>8:00 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>8:00 min</b>



**PIZZA BAGUETTE ESPECIAL**
**PIZZAS**

Baguettes recubiertas, ultracongeladas, con jamón, salami, champiñones, queso edam, cebollas y salsa de tomate

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante	Información de horneado de alimentos congelados: +4 °C	ITES 60x40	Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción	8:30 min	13 - 16 min	Tiempo de cocción	8:00 min	Tiempo de cocción	7:30 min
Calor superior	385°C	-	Calor superior	385°C	Calor superior	385°C
Área de horneado	210°C	230°C	Área de horneado	210°C	Área de horneado	210°C
Temperatura central	81,9°C	-	Temperatura central	71,6°C	Temperatura central	79,2°C
Peso antes de hornear	120 g	120 g	Peso antes de hornear	133 g	Peso antes de hornear	121 g
Peso después de hornear	117 g	-	Peso después de hornear	129 g	Peso después de hornear	116 g
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>8:30 min</b>	<b>13 - 16 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>8:00 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>7:30 min</b>



## PAN DE CORTEZA DURA CON TOMATE Y QUESO

## PIZZAS

Rebanadas de pan oscuro precocidas, recubiertas con tomate queso edam, y mozzarella

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante	Información de horneado de alimentos congelados: +4 °C	ITES 60x40	Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción	6:00 min	11 - 13 min	Tiempo de cocción	5:50 min	Tiempo de cocción	4:50 min
Calor superior	415°C	-	Calor superior	415°C	Calor superior	415°C
Área de horneado	250°C	230°C	Área de horneado	250°C	Área de horneado	250°C
Temperatura central	60,1°C	-	Temperatura central	69,2°C	Temperatura central	72,3°C
Peso antes de hornear	201 g	201 g	Peso antes de hornear	214 g	Peso antes de hornear	185 g
Peso después de hornear	188 g	-	Peso después de hornear	201 g	Peso después de hornear	174 g
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>6:00 min</b>	<b>11 - 13 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>5:50 min</b>	<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>4:50 min</b>



**CROISSANT**

**PRODUCTOS DE PANADERÍA**

Croissants a la mantequilla prehornados

Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante
Tiempo de cocción	1:20 min	3:00 min
Calor superior	390°C	-
Área de horneado	230°C	150°C
Temperatura central	60,9°C	-
Peso antes de hornear	49 g	49 g
Peso después de hornear	48 g	-
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>1:20 min</b>	<b>3:00 min</b>



## BAGUETTES ESTILO FRANCÉS

## PRODUCTOS DE PANADERÍA

### Baguettes precocidos

Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante
Tiempo de cocción	3:30 min	8:00 min
Calor superior	400°C	-
Área de horneado	240°C	200°C
Temperatura central	89,3°C	-
Peso antes de hornear	73 g	73 g
Peso después de hornear	69 g	-
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>3:30 min</b>	<b>8:00 min</b>



**PANECILLOS PARA DESAYUNO**
**PRODUCTOS DE PANADERÍA**

## Panecillos de trigo precocidos

Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante
Tiempo de cocción	2:50 min	8:00 min
Calor superior	400°C	-
Área de horneado	240°C	200°C
Temperatura central	90,2°C	-
Peso antes de hornear	51 g	51 g
Peso después de hornear	49 g	-
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>2:50 min</b>	<b>8:00 min</b>



**PANECILLOS MULTIGRANO**

**PRODUCTOS DE PANADERÍA**

Panecillos multigrano pequeños precocidos

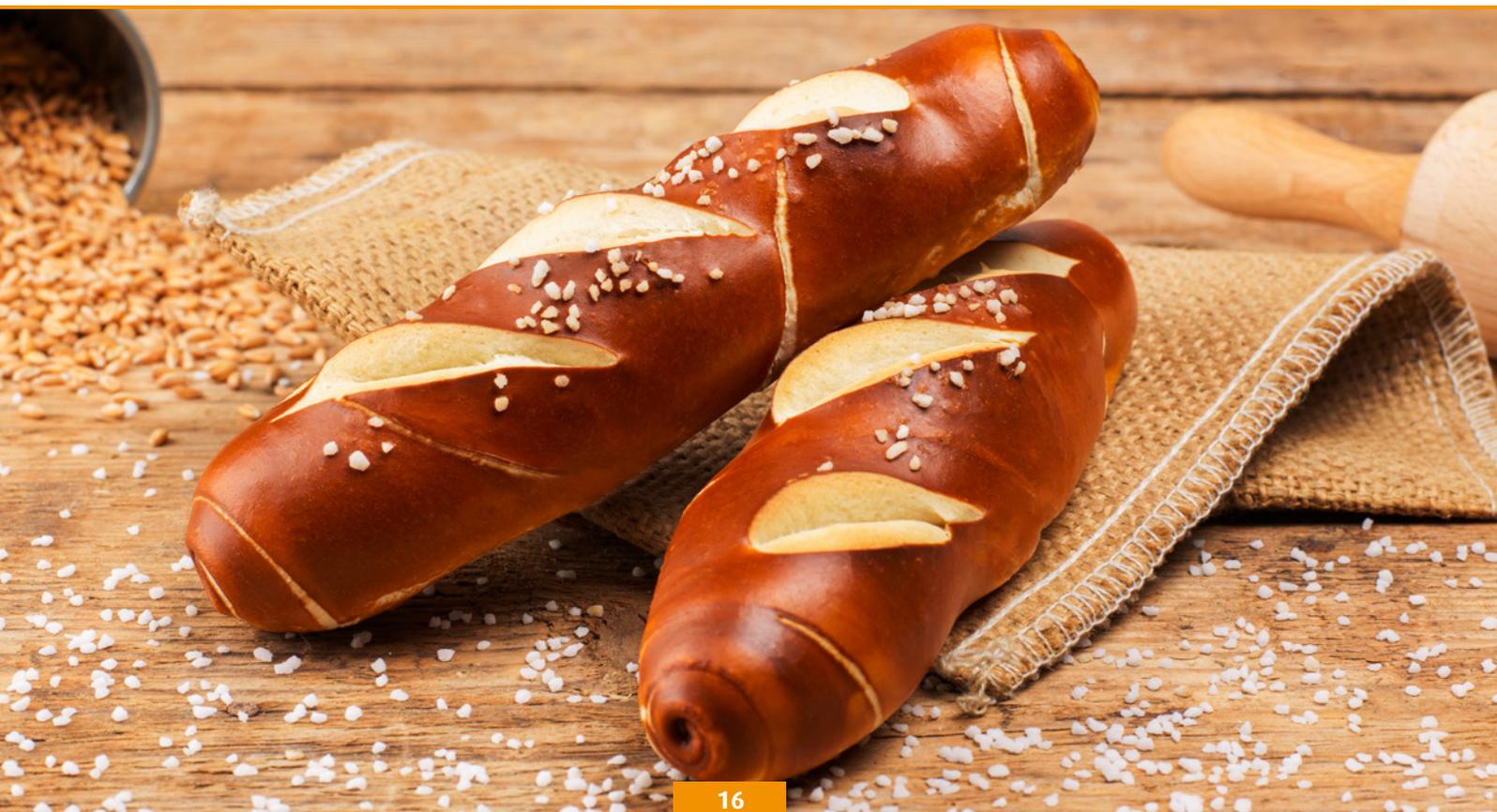
Información de horneado de alimentos a temperatura ambiente: +23 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante
Tiempo de cocción	4:00 min	8:00 min
Calor superior	420°C	-
Área de horneado	240°C	220°C
Temperatura central	82,2°C	-
Peso antes de hornear	63 g	63 g
Peso después de hornear	60 g	-
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>4:00 min</b>	<b>8:00 min</b>



**BARRITAS SALADAS**
**PRODUCTOS DE PANADERÍA**

Barritas saladas ya horneadas, empacadas al vacío y ultracongeladas

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40
Tiempo de cocción horneado por separado	5:30 min
Tiempo de cocción continuo	4:30 min
Calor superior	250°C
Área de horneado	200°C
Temperatura central	70,4°C
Peso antes de hornear	88 g
Peso después de hornear	86 g
<b>Tiempo total del proceso horneado por separado</b>	<b>5:30 min</b>
<b>Tiempo total del proceso de cocción continuo</b>	<b>4:30 min</b>



## BREZELS SALADOS

## PRODUCTOS DE PANADERÍA

### Brezels salados prefermentados, ultracongelados

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante
Tiempo de cocción horneado por separado	8:30 min	12:00 min
Calor superior	350°C	225°C
Área de horneado	208°C	-
Temperatura central	101,2°C	-
Peso antes de hornear	95 g	95 g
Peso después de hornear	91 g	-
Descongelar, cortar y agregar sal	<b>30 Sek.</b>	<b>15 min</b>
<b>Tiempo total del proceso</b>	<b>9:00 min</b>	27:00 min



**PANECILLOS SALADOS**
**PRODUCTOS DE PANADERÍA**
**Panecillos salados prefermentados, ultracongelados**

Información de horneado para alimentos ultracongelados: -18 °C	ITES 60x40	Instrucciones del fabricante
Tiempo de cocción horneado por separado	5:30 min	12:00 min
Tiempo de cocción continuo	4:30 min	-
Calor superior	250°C	225°C
Área de horneado	200°C	-
Temperatura central	70,4°C	-
Peso antes de hornear	88 g	88 g
Peso después de hornear	86 g	-
<b>Tiempo total del proceso horneado por separado</b>	<b>5:30 min</b>	<b>12:00 min</b>
<b>Tiempo total del proceso de cocción continuo</b>	<b>4:30 min</b>	-



## HORNO INFRARROJO HIGHSPEED ITES

### EQUIPAMIENTO

- Horno convencional y tecnología infrarroja patentada en uno
- Control por pantalla táctil
- Se pueden guardar 50 programas de horneado individuales
- Fabricado totalmente de acero inoxidable
- Desarrollado y producido en Alemania
- cumple con la Norma de Higiene NSF

### OPCIONES

- El salero se integra al proceso de producción - directamente del congelador al producto listo para vender.

### BENEFICIOS

- Reducción de los tiempos de proceso gracias a su tecnología infrarroja hasta un 70%
- Adicionalmente a la acción del calor desde afuera, las ondas infrarrojas hornean de adentro hacia afuera
- Menos pérdida de humedad = mayor peso de venta y más tiempo fresco
- Los alimentos se dejan descongelar en el horno
- Enorme reducción de los tiempos de reacción frente al cliente

DETALLES TÉCNICOS	ITES 60x40	ITES 60x40 incluido el módulo para sal	ITES 30x30
Longitud	1497 mm	1497 mm	1197 mm
Ancho	840 mm	840 mm	540 mm
Altura con módulo para sal	-	645 mm	-
Altura sin módulo para sal	543 mm	-	543 mm
Peso	aprox. 170 kg	aprox. 175 kg	aprox. 95 kg
Voltaje trifásico	3x230V/400V/N/PE/50Hz	3x230V/400V/N/PE/50Hz	1x230V/N/PE/50Hz
Potencia trifásica	9,2 kW / 14 A	9,3 kW / 14 A	3,4 kW / 15 A
Tipo de banda estándar	Paneles de varillas, con recubrimiento antiadherente	Paneles de varillas, con recubrimiento antiadherente	Paneles de varillas, con recubrimiento antiadherente
Se agrega automáticamente la sal	-	Sí	-
Altura máxima del producto	80 mm	80 mm	80 mm



## ITES MINI-SHOP-SYSTEM

### El nuevo Sistema ITES Mini-Shop: Hornos de alta velocidad inteligentemente combinados para conceptos de ventas modernos

**Mini-panadería y Mini-pizzería en uno** – esta es solo una de las muchas opciones del nuevo Sistema ITES Mini-Shop.

Desarrollado para concepciones modernas de panadería, la compacta instalación se puede posicionar de manera flexible en el área de ventas, se le puede dar un estilo específico para cada cliente, y hornea con un **ahorro de tiempo de hasta 50 por ciento** productos ultracongelados de alta calidad. En la «**variante de autoservicio**» los clientes incluso pueden preparar ellos mismos los productos que desean.

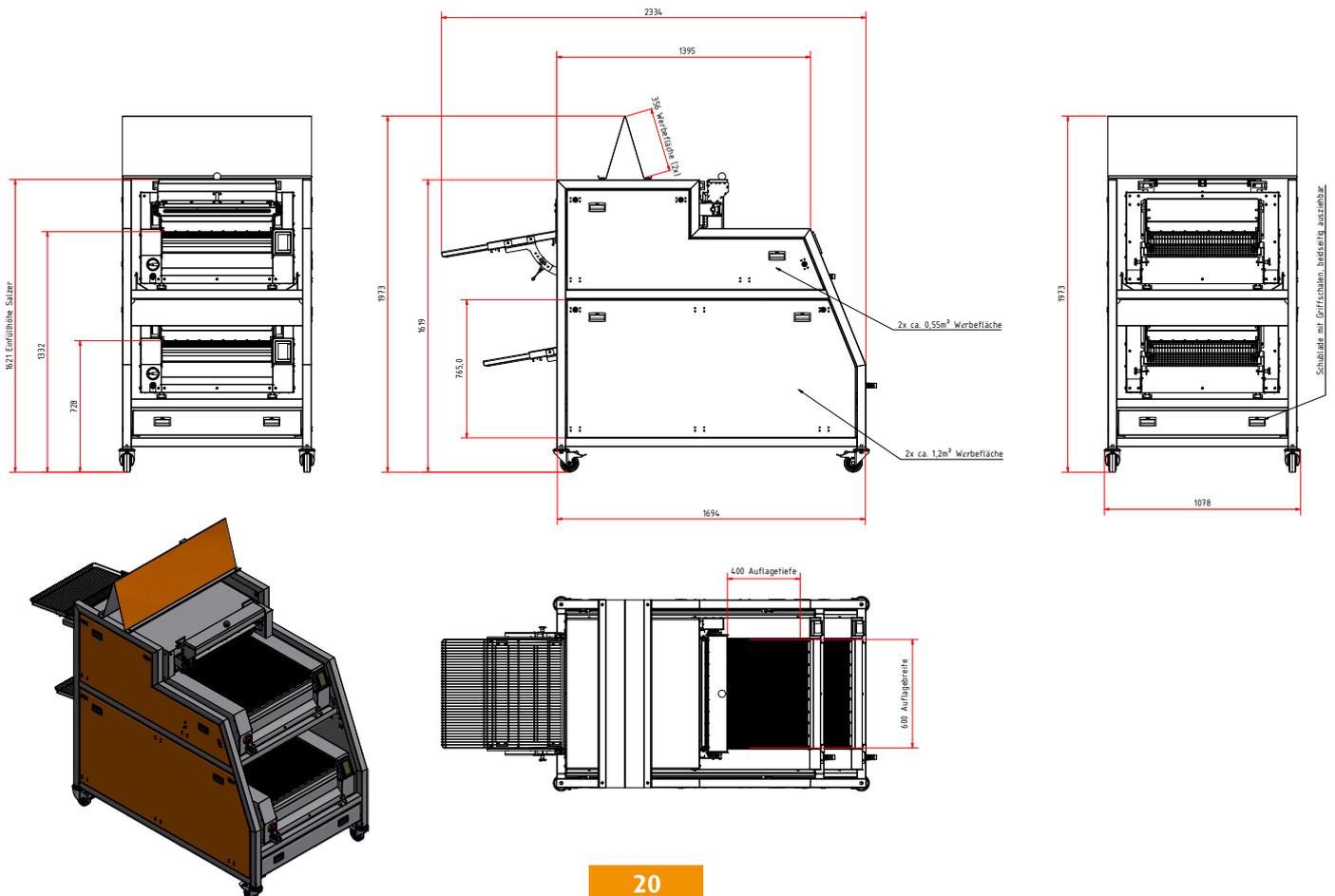
El **Sistema ITES Mini-Shop** son dos hornos ITES de paso continuo colocados uno encima de otro. El horno superior, que puede tener un módulo automático para agregar la sal, es especialmente adecuado para hornear productos de panadería, como los panes salados. Independientemente de eso, en el horno inferior se pueden procesar al mismo tiempo otros productos de horno y bocadillos congelados.

**Arriba Mini-panadería, abajo Mini-pizzería:** Esto se puede hacer fácilmente también debido a que los productos se entregan de forma individual, listos para venderse en vertedores fáciles de colocar. Y todo esto en el menor tiempo. Porque a comparación con el proceso tradicional de descongelación y horneado, los hornos ITES requieren **hasta 50 por ciento menos tiempo, gracias a su tecnología infrarroja patentada.**

También visualmente, el Sistema ITES Mini-Shop está orientado a las exigencias del moderno diseño de tiendas. Los revestimientos superiores y laterales se pueden recubrir en toda su superficie con una película resistente al calor, según las necesidades del cliente. En la «**Variante de autoservicio**», por me-

dio de una solución especial de software, los clientes pueden seleccionar ellos mismos los productos que desean e iniciar el proceso de horneado. Por supuesto, el Sistema ITES Mini-Shop también es adecuado para una integración en conceptos de tiendas existentes. Sobre pedido, el Sistema ITES Mini-Shop se adapta a las necesidades de los clientes adecuadamente.

El Sistema ITES Mini-Shop puede producir por cargas o de manera continua, de manera que los productos frescos siempre están disponibles, incluso sin personal especializado. El sistema es adecuado para todos los productos ultracongelados que no requieren humidificación, así como también para los productos congelados al vacío, precocidos, que requieren una ligera humidificación. Las ondas infrarrojas penetran hasta el interior de los productos de panadería, y los hornean de adentro hacia afuera. Este procedimiento mejora el sabor y prolonga la frescura de los pasteles, dado que la pérdida de humedad es claramente menor que con el procedimiento tradicional de descongelación y horneado.



## SISTEMA ITES MINI-SHOP

### EQUIPAMIENTO

- Hornos premiados con tecnología infrarroja patentada
- Recubrimiento integral con película de cuatro colores específica para cada cliente
- Controles de panel táctil de uso intuitivo
- 50 programas individuales de horneado
- A pedido: Función de autoservicio para los usuarios, con software especial
- Desarrollado y producido en Alemania
- Cumple con la norma de Higiene NSF

### VENTAJAS

- Mediante tecnología infrarroja, reducción del tiempo de proceso hasta 70%
- Adicionalmente a la acción del calor desde afuera, las ondas infrarrojas hornean de adentro hacia afuera
- Menos pérdida de humedad = mayor peso de venta y más tiempo fresco
- Los alimentos se dejan descongelar en el horno
- Enorme reducción de los tiempos de reacción frente al cliente
- Notable optimización económica
- Sistema Shop-in-Shop con el aspecto y el estilo de su tienda

### DETALLES TÉCNICOS

### Sistema Mini-Shop

Longitud sin vertedor de salida	1694 mm
Longitud con vertedor de salida	variable
Ancho	1078 mm
Altura con placa publicitaria	1973 mm
Medidas de placa publicitaria lateral (LxAlt)	2 x ca. 1,7 qm
Medidas placa publicitaria arriba (LxAlt)	1040 x (2x) 346,5 mm
Peso	aprox. 565 kg
Voltaje	2x 3x230V/400V/N/PE/50Hz
Potencia	1x 9,2 kW/14A 1x 9,3 kW/14A
Tipo de banda estándar	Paneles de varillas, con recubrimiento antiadherente
Altura máxima de producto	2x 80 mm





**DESCUBRA NUESTRA SOLUCIÓN DE TIENDA CON  
ITES Y LA GLASEADORA DE TIENDA REVOLUTION  
PARA DESCONGELAR Y GLASEAR DONUTS  
CONGELADOS.**

#### MATERIAL GRÁFICO

Todas las fotografías reproducidas en esta guía de horneado muestran productos que se han horneado con el horno infrarrojo ITES 60x40 Highspeed de WP Riehle. Todas las reproducciones de los productos son propiedad de la empresa WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH, con sede en Aalen. Prohibida la reproducción sin permiso expreso por escrito.

**WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH**  
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15  
D-73463 Westhausen (Alemania)  
Tel. +49 7363 95390-0  
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

