



onfalos



## ONFALÓS, I SEGRETI DELLA SUA FORZA

### LA PIASTRA

Cuore di Onfalós è l'originale piastra di cottura lucida, dalla forma circolare. Trattata al cromo duro, presenta uno spessore elevato (dai 12 mm a 15 mm a seconda dei modelli) e una superficie estremamente liscia (rugosità inferiore a 0,1 micron): particolari tecnici che sono fondamentali per le prestazioni di Onfalós.

La cromatura (spessore medio 50 micron) conferisce alla piastra resistenza all'usura e alla corrosione, ne migliora la scorrevolezza e la preserva da possibili formazioni di ruggine.

L'impiego del cromo duro, dal legame chimico molto stabile e della stessa forma di quello presente naturalmente negli alimenti, è garanzia di lunga durata e salubrità: prove di corrosione effettuate su piastre dopo oltre 100 cicli di utilizzo con una soluzione di acido acetico al 3% non hanno rilevato migrazioni di cromo, confermandone la sostanziale inalterabilità.

Lo spessore notevole della piastra la rende un efficace volano termico in grado di mantenere la temperatura, senza rischio di repentini raffreddamenti a seguito del contatto con il cibo.

La levigatezza della piastra, frutto di complesse lavorazioni, comporta una cottura omogenea del cibo, senza parti bruciate e la conseguente formazione di sostanze nocive (IPA) che si riscontrano con altri sistemi di cottura. Una superficie liscia significa anche bassa adesione del cibo, facilità di pulizia e "scarsa memoria", ossia la positiva capacità di "dimenticare"

il sapore delle pietanze cotte in precedenza, senza strascichi di inopportuni retrogusti.

L'ottima performance della piastra di Onfalós nella trasmissione del calore ha spiegazioni fisico-chimiche.

La piastra è realizzata in acciaio S355, materiale che, grazie alla sua buona conducibilità termica, (migliore ad es. di quella dell'acciaio inossidabile), consente un efficace passaggio di calore dalla camera di combustione alla superficie della piastra.

La lucidatura e la cromatura della superficie conferiscono alla piastra il vantaggio di una bassa emissività e conseguentemente di un limitato irraggiamento verso l'esterno: per questo motivo, anche a distanze molto ravvicinate da Onfalós, non si avverte la sgradevole sensazione di caldo.

Si ha così, non per magia ma per scienza, la coesistenza di due elementi preziosi in apparente contrasto: temperatura molto elevata sulla superficie della piastra e modesto calore nelle sue vicinanze, con grande sollievo per il cuoco!

### I BRUCIATORI

Collocati all'interno del "braciere" tronco-conico, i bruciatori sono stati progettati ad hoc per ottimizzarne la resa su tutta la superficie circolare. Risultato di due anni di studi, hanno una elevata potenza per fare raggiungere la temperatura richiesta in tempi relativamente brevi. Consentono una combustione ottimale con un rendimento molto elevato e una ridottissima emissione di sostanze tossiche. La temperatura

desiderata (da 120 °C a 300°C) a seconda dell'alimento e della sua pezzatura, viene impostata semplicemente ruotando una manopola. Il sistema di termoregolazione consente il mantenimento della temperatura, grazie ad un efficiente meccanismo di feedback. La valvola collegata tramite un tubo capillare ad un sensore sulla piastra regola lo spegnimento del bruciatore al raggiungimento della temperatura richiesta e la successiva riaccensione, (grazie ad una fiamma pilota perennemente accesa) ogni qualvolta si verifichi una diminuzione di soli 10 °C. Questo intelligente funzionamento ciclico, oltre a garantire una costanza di temperatura, fondamentale per la cottura, porta anche ad un significativo risparmio di gas.

L'effetto congiunto delle caratteristiche della piastra e la notevole potenza termica generata dai bruciatori a gas provocano una istantanea sigillatura della superficie del cibo, grazie alla quale l'umidità e i sapori vengono trattenuti all'interno, preservandone la morbidezza senza aggiunta di grassi.

Finalmente un metodo di cottura semplice, sicuro, sano, leggero, gustoso, che esalta i sapori originali dei cibi.

# onfalos



## ONFALÓS, UN AUTENTICO FUORICLASSE

Forte di una ventennale esperienza nella produzione di piastre "fry-top" per primarie aziende nel settore, Smartech Italia ha creato Onfalós, il migliore sistema per la cottura a contatto.

Come succede per gli autentici fuoriclasse, Onfalós non può essere costretto in una singola categoria, perché è uno strumento che racchiude in sé diverse peculiarità:

- ☞ l'eccellenza delle prestazioni di una cucina professionale;
- ☞ la semplicità, il comfort e la sicurezza di utilizzo di un elettrodomestico "intelligente", per renderne possibile l'impiego ovunque, all'interno e all'esterno;
- ☞ la mobilità e indipendenza di un barbecue;
- ☞ la bellezza di un esclusivo oggetto di arredo, capace di valorizzare ogni ambiente;
- ☞ la qualità e robustezza delle cose pensate per essere usate ogni giorno e durare nel tempo.

## ONFALÓS: UNA GRANDE OPPORTUNITÀ PER LO CHEF

Benché il fry-top non sia una novità per la ristorazione, Onfalós è una grande opportunità per lo chef perché consente di interpretare al meglio le tendenze più attuali della cucina:

- ☞ una cucina naturale che esalta il sapore originale dell'alimento;
- ☞ una cucina leggera, perché senza aggiunta di grassi durante la cottura;
- ☞ una cucina veloce, che preserva così i valori nutritivi del cibo;
- ☞ una cucina versatile, senza limiti di tipologia e pezzatura: crostacei, molluschi, pesciolini, pesci interi, straccetti di carne e costate, verdure a pezzi o a julienne o in cartoccio, frutta, formaggi;
- ☞ una cucina bella da vedere nella presentazione finale (da mangiare anche con gli occhi!);
- ☞ una cucina "spettacolo", in cui lo chef può dare prova della sua maestria e al tempo stesso intrattenere i commensali (una sorta di "teppanyaki" occidentale), sia all'interno di una sala che all'aperto;
- ☞ una cucina divertente e confortevole, sia per chi la fa e per chi assiste, perché sicura, senza fiamme libere e con un modestissimo irraggiamento (assolutamente di gran lunga inferiore a quello di altri sistemi analoghi);
- ☞ una cucina che si fa apprezzare anche per la velocità e semplicità della pulizia.



## ONFALÓS, FORMA E SOSTANZA

Onfalós è stato disegnato dall'Atelier Bellini, il cui fondatore, Mario Bellini, è architetto e designer di fama mondiale.

Grazie all'intuizione e allo sforzo creativo di Atelier Bellini, Onfalós ha una forma elegante e pulita e, allo stesso tempo, suggestiva ed emozionante come un'opera d'arte.

Superando le convenzioni, il designer è riuscito a trovare delle soluzioni inedite per trasformare in elementi decorativi anche i componenti strutturali, di solito penalizzanti per l'estetica:

- ☞ la piastra, non più rettangolare come nella consuetudine dei fry-top, è rotonda e lucida, simile a un grande specchio. La forma rotonda ottimizza la distribuzione del calore in ogni punto della superficie e l'assenza di spigoli ne facilita la pulizia;
- ☞ la camera di combustione e il camino sono celati all'interno dell'elegante struttura a tronco di cono in cui è contenuta la piastra: un bruciere contemporaneo, che rendendo inaccessibile la fiamma, aumenta la sicurezza durante l'uso;
- ☞ le aperture del camino sono risolte con una raffinata composizione geometrica di forellini sul bordo: un elemento inedito che ottimizza le prestazioni della combustione;
- ☞ il corpo cilindrico, in acciaio inossidabile, resistente agli agenti atmosferici, ospita la bombola di gas e il contenitore per la raccolta dei liquidi di cottura e di pulizia della piastra.

### MOBILE E INDIPENDENTE

Benché Onfalós sia molto robusto grazie allo spessore dell'acciaio utilizzato, il suo spostamento è reso agevole dalla presenza di tre robuste ruote piroettanti e da una comoda guida.

Questo accorgimento rende facile ed agevole spostare Onfalós da un luogo all'altro: in terrazzo, in giardino, sul bordo piscina, in cucina, in sala.

Premessa fondamentale per la mobilità è l'indipendenza. Basta una bombola a gas da 5 Kg, collocata nell'apposito alloggiamento all'interno del cilindro di sostegno, per poter utilizzare Onfalós dovunque si desideri.

# UNA MISURA PER OGNI ESIGENZA: DAL TÊTE-À-TÊTE AL GRANDE CATERING



## ONFALÓS PICCOLO

Agile e di ingombro contenuto: ideale per i piccoli spazi e per muoversi agevolmente tra i tavoli di un ristorante.



## ONFALÓS MEDIO

Estremamente versatile: compromesso perfetto tra produttività e maneggevolezza; la possibilità di gestire due temperature sulla piastra permette di preparare contemporaneamente cibi con esigenze di cottura differenti, o di utilizzarne anche solo una parte (se i commensali sono pochi), con risparmio di combustibile.



## ONFALÓS GRANDE

Studiato per la ristorazione e le quantità importanti: gestione della doppia temperatura, ottimizzazione nei consumi, piastra spessa 15 mm e una amplissima superficie di cottura di ben 4962 cm<sup>2</sup>.



## GLI ACCESSORI

Atelier Bellini ha studiato una serie di accessori che arricchiscono Onfalós e aiutano il cuoco: dalla *Pinza* alla *Paletta* per cucinare fino al pratico *Coperchio* che si trasforma in vassoio e al *Raschietto* per la pulizia. Infine per far sbocciare Onfalós, sono stati creati i *Petali*, speciali basi di appoggio modulari che arricchiscono il corpo di Onfalós con un tocco di colore e praticità.

# onfalos

PROGETTATO DA SMARTECH ITALIA, ONFALÓS È IL FRY-TOP MOBILE ED INDIPENDENTE. ECCELLENTE NELLE PRESTAZIONI ED ELEGANTE NELLA FORMA. UN'APPARECCHIATURA PER LA COTTURA SU PIASTRA ESTREMAMENTE VERSATILE DESTINATA SIA ALL'UTENZA DOMESTICA CHE QUELLA PROFESSIONALE.



## UNO STRUMENTO CERTIFICATO

Certificato per uso professionale e domestico.

Dotato di certificazione di idoneità ad uso alimentare e di regolare marcatura CE.



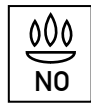
## CALDO MA CONTROLLATO

Le valvole termostatiche consentono di impostare e mantenere la temperatura ideale di cottura. Nei modelli Medio e Grande è possibile gestire due temperature diverse contemporaneamente.



## FORTE DI NATURA

L'impiego dell'acciaio inossidabile ad alto spessore (4 mm) oltre a garantire il massimo in termini di igiene, rende Onfalós robusto, in grado di resistere anche agli agenti atmosferici.



## SICURO

I bruciatori sono collocati all'interno di Onfalós, sotto la piastra. Assenza di fiamme libere per la sicurezza e tranquillità. Il bassissimo irraggiamento di calore della piastra rende confortevole l'operatività del cuoco anche d'estate.



## AGILE E MANEGGEVOLE

Grazie all'impiego di tre ruote ad alta portata, Onfalós è maneggevole e può essere spostato con facilità da un ambiente all'altro: dal terrazzo al giardino alla cucina.



## UN TIPO ACQUA E SAPONE

Con Onfalós la pulizia non è un problema ed è velocissima: è sufficiente dell'acqua e un po' di sapone comune da piatti, per far scivolare via lo sporco senza fatica.



## ALTE PRESTAZIONI ANCHE PER L'AMBIENTE

Onfalós è alimentato a gas, fonte di energia pulita ed economica. Basta una bombola da 5 kg per usare Onfalós dove si desidera cucinare.



## UNA MISURA PER OGNI TAVOLA

Che si tratti di un tête à tête, di una cena tra amici o di un ristorante alla page, oppure un servizio di catering c'è sempre l'Onfalós ideale. Sono disponibili tre modelli.

**SMARTECH ITALIA**

SMARTECH ITALIA SPA  
VIA SENECA, 3  
33083 VILLOTTA DI CHIONS(PN) ITALY  
TEL +39 0434 423111  
FAX +39 0434 423191  
E-MAIL: [info@smartechnitalia.com](mailto:info@smartechnitalia.com)  
SITO: [www.smartechnitalia.com](http://www.smartechnitalia.com)  
SITO: [www.onfalos.com](http://www.onfalos.com)

ONFALÓS È COPERTO DA BREVETTI INTERNAZIONALI  
© 2005 - 2013 SMARTECH ITALIA SpA - ALL RIGHTS RESERVED

onfalos

SMARTECH ITALIA

SONO MARCHI PROTETTI.

Collaudato, certificato, sicuro - Tutti i prodotti vengono collaudati singolarmente da Smartech Italia SpA. Sono dotati di regolare marcatura CE e di certificato di esame CE di tipo, rilasciato da un Organismo Notificato e, sono periodicamente soggetti all'attività di ispezione da parte di tale istituto, conformemente a quanto previsto dalla Direttiva Europea apparecchi a gas (90/396/CEE) e alle seguenti norme: per Onfalós uso domestico: EN 30 e successivi aggiornamenti; per Onfalós uso professionale: EN203 e successivi aggiornamenti. Certificazione di idoneità ad uso alimentare, secondo quanto previsto dal D.M. 21.03.1973 e successivi aggiornamenti. L'idoneità ad uso alimentare della piastra in acciaio trattata al cromo duro è attestata da prove analitiche effettuate presso laboratorio accreditato S.I.N.A.L. in accordo alle indicazioni del DM 21.03.1973.

## ONFALÓS PICCOLO



coperti contemporanei	1 ÷ 8
<b>dimensioni</b>	
altezza massima	1035 mm
diametro esterno tronco di cono	600 mm
diametro interasse ruote	660 mm
ingombro con imballo	800 x 800 x H1220
<b>dimensioni piastra</b>	
diametro	465 mm
spessore	12 mm
superficie di cottura	1698 cm <sup>2</sup>
<b>peso</b>	
peso	64 kg
peso con imballo	87,5 kg

## ONFALÓS MEDIO



coperti contemporanei	1 ÷ 16
<b>dimensioni</b>	
altezza massima	1035 mm
diametro esterno tronco di cono	725 mm
diametro interasse ruote	660 mm
ingombro con imballo	800 x 800 x H1220
<b>dimensioni piastra</b>	
diametro	585 mm
spessore	12 mm
superficie di cottura	2688 cm <sup>2</sup>
<b>peso</b>	
peso	89,5 kg
peso con imballo	112 kg

## ONFALÓS GRANDE



coperti contemporanei	1 ÷ 24
<b>dimensioni</b>	
altezza massima	1075 mm
diametro esterno tronco di cono	960 mm
diametro interasse ruote	880 mm
ingombro con imballo	1050 x 1050 x H1250
<b>dimensioni piastra</b>	
diametro	795 mm
spessore	15 mm
superficie di cottura	4962 cm <sup>2</sup>
<b>peso</b>	
peso	160 kg
peso con imballo	192 kg

# DATI TECNICI

	ONFALÓS PICCOLO	ONFALÓS MEDIO	ONFALÓS GRANDE	UM
Coperti contemporanei	1 ÷ 8	1 ÷ 16	1 ÷ 24	n

## Dimensioni

Diametro esterno tronco di cono	600	725	960	mm
Altezza massima	1035	1035	1075	mm
Diametro interasse ruote	660	660	880	mm
Diametro massimo con Petali	1230	1360	1580	mm
Ingombro con imballo	800x800xH1220	800x800xH1220	1050x1050xH1250	mm

## Peso

Peso	64	90	160	kg
Peso con imballo	87,5	112	192	kg

## Piastra cottura

Materiale e finitura	acciaio S355 con deposito di cromo duro di spessore 50 micron e durezza superficiale 850 Vickers			
Diametro	465	585	795	mm
Spessore	12	15	15	mm
Tipo	liscia	liscia	liscia	
Superficie di cottura	1698	2688	4942	cm <sup>2</sup>
Altezza superficie di cottura	940	940	940	mm

## Corpo cilindrico

Materiale e spessore	acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm			
Capienza bacinella	3	5		l
dimensioni apertura antina HxL	365 x 340		365 x 490	mm

## Ruote

Diametro ruote	125			mm
Portata singola ruota	100			kg

## Dati termici

Numero bruciatori in acciaio <sup>(1)</sup>	1	2		n
Portata termica per singolo bruciatore	5,7	6	8,5	kW
Portata termica totale <sup>(2)</sup>	5,7	12	17	kW
Temperatura minima di cottura		120		°C
Temperatura massima di cottura		300		°C
Tempo di riscaldamento per temperatura min	4		5	minuti
Tempo di riscaldamento per temperatura max		15		minuti

	ONFALÓS PICCOLO	ONFALÓS MEDIO	ONFALÓS GRANDE	UM
--	--------------------	------------------	-------------------	----

## Zona comando

Zona di cottura indipendenti <sup>(3)</sup>	1		2	
Manopole temperatura <sup>(4)</sup>	1		2	
Valvole termostatiche	1		2	
Accensione piezoelettrica	1		2	

## Alimentazione GPL G30/G31

Categoria gas	ll2H3+			ll2H3+
Classi di installazione	1 e A1			
Numero di bombole da 5 kg c/u <sup>(5)</sup>	1	2		n
Pressione nominale	28-30/37			mbar
Portata minima del riduttore di pressione <sup>(6)</sup>	1000			g/h
Diametro iniettore principale	120	125	155	1/100 mm
Diametro iniettore pilota	35			1/100 mm
Consumo di gas con la massima portata termica <sup>(7)</sup>	0,45	0,95	1,42	kg/h
Cicli di cottura da 1/h	24	12	14	n

## Alimentazione Metano G20 <sup>(8)</sup>

Categoria gas	ll2H3+			
Classi di installazione	1 e A1			
Pressione nominale	20			mbar
Diametro iniettore principale	175	180	200	1/100 mm
Diametro iniettore pilota	51			1/100 mm
Consumo di gas con la massima portata termica <sup>(7)</sup>	0,60	1,27	1,63	m <sup>3</sup> /h

<sup>(1)</sup> Nei modelli Medio e Grande sono installati due bruciatori indipendenti.

<sup>(2)</sup> Calcolo della portata termica secondo EN 203-1.

<sup>(3)</sup> Sui modelli Medio e Grande, due zone di cottura indipendenti per l'utilizzo anche parziale della piastra, senza spreco di energia.

<sup>(4)</sup> La possibilità di impostare due diverse temperature, nei modelli Medio e Grande, consente la preparazione contemporanea di cibi con esigenze differenti di cottura, un plus per risparmiare tempo e accontentare tutti i commensali.

<sup>(5)</sup> Per il funzionamento di Onfalós Piccolo e Medio è necessaria una bombola da 5 kg max; per il funzionamento di Onfalós Grande alla massima portata termica, sono necessarie due bombole da 5 kg max ciascuna.

<sup>(6)</sup> Portate del riduttore di pressione inferiori a 1000 g/h provocano il congelamento della valvola.

<sup>(7)</sup> Consumo gas calcolato considerando potere calorifico inferiore

<sup>(8)</sup> Onfalós è predisposto per il funzionamento a GPL G30/31; adattamento ad altro gas a richiesta.



# ACCESSORI

DESIGN ATELIER BELLINI

## I PETALI

Per fare sbocciare Onfalós sono stati creati i Petali, speciali basi di appoggio modulari che arricchiscono il corpo di Onfalós con un tocco di colore e praticità. I Petali si agganciano facilmente attorno al corpo cilindrico. Realizzati in Corian®, possono essere acquistati singolarmente scegliendo nella gamma di sei colori, per personalizzare Onfalós trasformandolo nel vero "fiore all'occhiello" della tua cucina. Sono disponibili tre formati diversi, uno per modello.



Pearl Grey



Glacier White



Chic Aubergine



Citrus Orange



Imperial Yellow



Royal Red

### Petalo per Onfalós Piccolo

### Petalo per Onfalós Medio

### Petalo per Onfalós Grande

materiale	Corian®	Corian®	Corian®
dimensione LxPxsp	440 x 410 x 13 mm	440 x 480 x 13 mm	440 x 600 x 13 mm
peso	3,1 kg	3,8 kg	5,1 kg
diametro massimo con petali	1230 cm	1360 cm	1580 cm



# ACCESSORI

DESIGN ATELIER BELLINI

## COPERCHIO

Il Coperchio è nato per proteggere Onfalós quando non viene utilizzato, ma è anche un elegante vassoio per servire le pietanze. Sono disponibili in tre dimensioni.



Coperchio per Onfalós Piccolo



Coperchio per Onfalós Medio



Coperchio per Onfalós Grande

materiale	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata
diametro	620 mm (spessore 1,2 mm)	760 mm (spessore 1,2 mm)	1000 mm (spessore 1,5 mm)
peso	2,5 kg	4,4 kg	9,9 kg

# SET ACCESSORI COTTURA E PULIZIA



Pinza



Paletta



Raschietto

materiale	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata
peso	180 g	220 g	265 g
descrizione	La Pinza rappresenta un valido ed efficace aiuto durante la cottura per prendere, spostare o girare le pietanze piccole e delicate. Le branche hanno le seguenti misure 50x60 mm.	La Paletta è stata progettata per raccogliere e movimentare agevolmente le pietanze, di grandi o piccole dimensioni, durante la cottura. La base ha le seguenti misure 120X150 mm.	Il Raschietto è un attrezzo utilissimo per staccare i residui di cibo dalla piastra sia durante la cottura che per la pulizia finale della piastra. Ha una lama intercambiabile in acciaio armonico per aderire perfettamente alla superficie da pulire.

# MODALITÀ DI COTTURA

BASTA DARE UN'OCCHIATA A QUESTA TABELLA PER FARSI UN'IDEA DELLA  
VERSATILITÀ DI ONFALÓS E DELLA FACILITÀ DI COTTURA.

	PREPARAZIONE	MODALITÀ	TEMPERATURA	TEMPI PARZIALI	TEMPO TOTALE	SUGGERIMENTI
	Accendere Onfalós e, impostare la temperatura suggerita.	Adagiare il cibo direttamente sulla piastra calda.		Durante la cottura girare il cibo una o più volte		
PESCE (circa 200 g) es. sogliola	Pulire ed eviscerare il pesce e asciugarlo con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario. Girare con delicatezza il pesce a metà cottura.	210 °C	8' + 8'	16'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare il pesce.
PESCE (circa 500 g) es. orata	Pulire ed eviscerare il pesce e asciugarlo con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario, durante la cottura girare il pesce più volte.	210 °C	5' + 5' + 6' + 6' + 4' + 4'	30'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare il pesce.
PESCE (circa 1 kg) es. branzino	Pulire ed eviscerare il pesce e asciugarlo con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario, durante la cottura girare il pesce più volte.	210 °C	8' + 8' + 8' + 8' + 7' + 7'	46'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare il pesce.
TRANCIO (circa 2 cm) es. pesce spada	Asciugare il pesce con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario, da entrambi i lati.	200 °C	3' + 2'	5'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare il pesce.
CROSTACEI (medi) es. gamberoni	Lavare rapidamente i crostacei e asciugarli bene.	Cuocere per il tempo necessario, da entrambi i lati.	210 °C	3' + 3'	6'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare i crostacei.
MOLLUSCHI con conchiglia es. canestrelli	Lavare i molluschi con delicatezza e asciugarli con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario, direttamente con la conchiglia.	220 °C	2' + 2'	4'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare le conchiglie.
CARNE (fettine sottili spessore 1-2 mm) es. carpaccio		Girare velocemente le fettine di carne dall'altro lato. In un tempo brevissimo saranno pronte per essere raccolte.	180 °C	15" + 15"	30"	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare e raccogliere le singole fettine di carne.
STRACCETTI DI CARNE (spessore 3-4 mm) es. struzzo	Tagliare la carne a straccetti	Cuocere per il tempo necessario, da entrambi i lati.	200 °C	1' + 1'	2'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare gli straccetti di carne.
FILETTO DI CARNE (pezzo intero)	Asciugare la carne con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario nei quattro lati.	200 °C	3' + 3' + 3' + 3'	12'	Servendosi della <i>Paletta</i> e della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare il filetto.
HAMBURGER		Cuocere per il tempo necessario da entrambi i lati.	200 °C	4' + 4'	8'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare l' hamburger.
BISTECCA (spessore 4 cm) es. costata di manzo	Asciugare la carne con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario. Durante la cottura girare la carne più volte.	200 °C	4' + 4' + 1' + 1'	10'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare la bistecca.
VERDURA fettine sottili, (spessore 3-4 mm) es. zucchina.	Mondare ed affettare finemente la verdura.	Cuocere per il tempo necessario. Durante la cottura girare le fettine di tanto in tanto.	180 °C	2' + 2' + 2'	6'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare la verdura.
VERDURA fette (spessore 7 mm) es. melanzane o funghi.	Mondare ed affettare la verdura.	Cuocere per il tempo necessario, Girare le fette di tanto in tanto.	180 °C	3' + 3' + 2'	8'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare la verdura.
VERDURA (a julienne spessore 3-4 mm) es. zucchina, melanzana, carota, peperone.	Mondare e tagliare a listarelle la verdura.	Cuocere per il tempo necessario. Durante la cottura girare le verdure spesso.	180 °C	2' + 2' + 2'	6'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare la verdura a julienne.
VERDURA a cespi es. radicchio rosso, cipollotti freschi	Mondare e dividere in più parti la verdura.	Cuocere per il tempo necessario da entrambi i lati.	180 °C	4' + 4'	8'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare i cespi.
FORMAGGIO (spessore 1 cm) es. scamorza	Tagliare il formaggio a fette.	Cuocere per il tempo necessario da entrambi i lati. Il formaggio deve appena fondersi.	190 °C	2' + 1'	3'	Servendosi della <i>Paletta</i> , ribaltare, raccogliere e movimentare le fette di formaggio
UOVA frittata	Romperle e sbattere le uova ed aggiungere gli ingredienti che la fantasia vi suggerisce.	Appoggiare una formina in metallo sulla piastra calda e versare il preparato. Lasciare cuocere fino a quando il contenuto si sia ben rappreso. Togliere la formina e ribaltare la frittata.	180 °C	3' + 1'	4'	Servendosi della <i>Pinza</i> , togliere la formina e, con la <i>Paletta</i> , ribaltare, raccogliere e movimentare la frittata.

# onfalos

## SMARTECH ITALIA

SMARTECH ITALIA SPA | VIA SENECA, 3  
33083 VILLOTTA DI CHIONS (PN) ITALY  
EL +39 0434 423111 | FAX +39 0434 423191  
info@smartechitalia.com  
www.smartechitalia.com  
www.onfalos.com

ONFALÒS È COPERTO DA BREVETTI INTERNAZIONALI.  
© 2005-2013 SMARTECH ITALIA SPA - ALL RIGHTS RESERVED.

onfalos

SMARTECH ITALIA

SONO MARCHI PROTETTI.