

# HORNOS 4 Bandejas 60x40 cm.



## MANUAL PARA LA CORRECTA COCCIÓN DE PAN Y BOLLERÍA

### 1 DESCONGELACIÓN



15/20 min.  
Temperatura ambiente

PAN



5 barras estrechas  
/ 4 barras gruesas

BOLLERÍA



Suficiente espacio  
entre piezas

### 2 PRECALENTAMIENTO



Encender horno

>



200°

>



4 / 5 min



Luz apagada  
Horno Listo

### 3 COCCIÓN



Introducir bandejas



175°/185°



15/20 min  
Según cantidad  
y tipo de producto

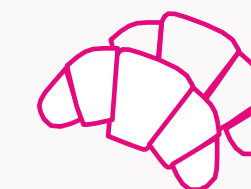
### 4 FINALIZACIÓN



Sacar del horno



Reposar 5 min



Decorar bollería

Cálculos de tiempo orientativos.

Teléfono de atención al cliente: 977 39 56 80 | 678 23 71 46