

# SIMPLIFICAR LA COCCIÓN AL VAPOR

## Horno MSO

### Cocción en cantidad

### Funciones, ventajas y beneficios

- **4 veces más rápidos que las vaporeras tradicionales**
- **Ocupación de espacio compacto con capacidad para fuentes transparentes de tamaño grande para horno**  
*Se pueden apilar para mejorar el rendimiento y ahorrar un espacio valioso en la encimera*
- **La cocción rápida conserva la calidad de los alimentos y de nutrición**  
*Los mariscos y las proteínas son tiernos y se cocinan bien, nunca quedan gomosos ni duros. Las verduras quedan crujientes y coloridas, nunca blandas ni pastosas*
- **Manejo fácil y seguro**  
*El diseño abatible de la puerta permite retirar fácilmente las fuentes*
- **Bajo costo y ecológico**  
*Funciona con menos de \$1 de energía por día\**
- **Bajo mantenimiento**  
*Permite ahorrar miles de dólares al año en costos de energía, tuberías y ventilación*
- **Acepta unidades flash USB estándar**  
*Programación simple. Programe fácilmente varios hornos*

\*Depende de la frecuencia de uso y de los costos de energía.



Modelos:  
**MSO22**  
**MSO35**

Aplicaciones para cocción en tandas para...

- Escuelas
- Centros de salud
- Bufés
- Cafeterías
- Estadios

Soluciones de cocción al vapor a pedido para...

- Restaurantes informales y elegantes
- Restaurantes de pescados y mariscos
- Clubes de campo
- Restaurantes de servicio rápido
- Supermercados



- Acepta unidades flash USB estándar
- Íconos de teclas fáciles de usar que superan las barreras del lenguaje y de la alfabetización.
- Cocina a la perfección con las funciones del control de magnetrón doble
- Registro de tiempo doble: configure los tiempos de cocción con selector o teclas



¡Eche un vistazo a estas interesantes funciones!

### TIEMPOS DE COCCIÓN

ALIMENTO	VAPORERA TRADICIONAL	VAPORERA DE MICROONDAS DE LA COMPETENCIA	MSO35	MSO22
Papas rojas pequeñas - 10 lb (4.5 kg)	25:00	13:00	11:50	16:00
Verduras congeladas - 8 lb (3.5 kg)	18:00	12:00	10:00	13:45
4 Colas de langosta	6:00	1:15	1:00	1:25
Bacalao escalfado - 8 filetes	12:00	7:00	6:00	8:15
Sopa congelada - 80 oz.	45:00	7:30	6:30	9:00
Camarones - 2 lb (1 kg)	6:00	2:40	2:25	3:20

### ¡Cocción al vapor asombrosamente rápida con el MSO35!



Cuatro colas de langosta de 8 oz (227 g) se cocinan en 1 minuto



8 lb (3.5 kg) de verduras congeladas se cocinan al vapor en 10 minutos