

Angulas											
Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Gulas	Cristal	RO-250		Ajillo			60	14,00			116,5°C (Fo 7 con 40 minutos teóricos)
Gulas	Cristal	B-250		Ajillo			30	7,20			118 grados,
Gulas / Gambas	Cristal	B-250		Ajillo			35	7,00			118 grados,
Gulas	Cristal	B-250		Aceite	84	8,00					
Gulas / Angulas	Metálico	RO-212	86 x 44,5	Aceite			60				
Gulas / Angulas	Metálico	RO-170	86 x 35,5	Aceite			45				
Gulas	Metálico	OL-120		Ajillo			35	8,00			
Gulas	Metálico	RR-190	105 x 102 x 22,8	Aceite	50						Con Mejillones
Gulas / Angulas	Metálico	RO-425	100 x 64	Aceite			80				
Gulas	Metálico	RR-106		Aceite			25	7,20			
Gulas	Metálico	OL-120		Aceite			35	8,00			
Gulas	Metálico	RO-280		Pickled Sauce			90	8,00			
Gulas	Metálico	RR-106	DINGLEY				30				
Gulas / Gambas	Metálico	RO-280		Ajillo			60	6,50			
Gulas / Angulas	Metálico	RR-125	104 x 59,8 x 28	Aceite	70						
Gulas / Angulas	Metálico	OL-120	105,1 x 64,7x 28,8	Aceite			35				
Gulas	Metálico	OL-120		Aceite			35	8,60			

Bivalvos

Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Bivalvos	Cristal	B-250		Pickled Sauce	120	7,00					Mejillón
Bivalvos	Cristal	RO-212					45				
Bivalvos	Cristal	RO-250		Al natural			45	10,50			Berberecho
Bivalvos	Cristal	RO-250		encebollados, Vinagreta y escabeche			35	6,30			Mejillones. 118 grados, Enfriamiento de 50 minutos
Bivalvos	Cristal	RO-290 pote		Vinagreta/Marinada			45	8,20			neto 260 g escurrido variable entre 150 y 180 g
Bivalvos	Metálico	OL-120		Salsa Vieira	90	4,90	45	6,00			Zamburiñas
Bivalvos	Metálico	OL-120		Natural			35	7,70	22	6,5	Berberecho. Neto 111 g
Bivalvos	Metálico	OL-120		Al natural			35	7,00			Berberechos
Bivalvos	Metálico	OL-120		Al natural			35	10,10			Berberecho
Bivalvos	Metálico	OL-120		Al natural					35	28	
Bivalvos	Metálico	OL-120		Al natural					22	15,5	
Bivalvos	Metálico	OL-120		Escabeche			35	8,00			Mejillón
Bivalvos	Metálico	OL-120		A la Cazuela			50				Zamburiñas
Bivalvos	Metálico	OL-120		Al natural			30	6,10			Nesting 5 envases, Sin enfriamiento forzado,
Bivalvos	Metálico	OL-120		Salsa verde			62	9,60			Escurrido 127,3g, Almejas
Bivalvos	Metálico	OL-120	105,2x 64,7 x 28,8	Aceite	75		35				
Bivalvos	Metálico	OL-240	126 x 78 x 39,5	Al natural	100		50				
Bivalvos	Metálico	OL-240	126 x 78 x 39,5	Escabeche	100		45				
Bivalvos	Metálico	RO-100	65 x 37,8	Aceite	100		50				
Bivalvos	Metálico	RO-100	71,5 x 32	Aceite	90		45				
Bivalvos	Metálico	RO-1150	150 x 76,6	Al natural	150		90				
Bivalvos	Metálico	RO-1150	150 x 76,6	Escabeche	150		75				
Bivalvos	Metálico	RO-120	71,5 x 39,5	Aceite	100						
Bivalvos	Metálico	RO-120	76 x 34,2	Aceite	90		45				

Bivalvos											
Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Bivalvos	Metálico	RO-212 tubo	miniformosa	Natural			45	10,60	18	9,1	Berberecho. Neto 185 g
Bivalvos	Metálico	RO-270	65 x 87 (tubo)	Aceite			60				
Bivalvos	Metálico	RO-274 tubo	formosa	Natural			45	8,90	18	9,8	Berberecho. Neto 270 g
Bivalvos	Metálico	RO-275		Al natural			45	6,70			Berberechos
Bivalvos	Metálico	RO-275 tubo	65 Ø x 91,2 formosa	Al natural			45	6,60			Berberecho
Bivalvos	Metálico	RO-280	100 x 45,2	Aceite	110		55				
Bivalvos	Metálico	RO-280	127,5 x 28,8	Aceite	75		35				
Bivalvos	Metálico	RO-550	150 x 41,6	Aceite	105		55				
Bivalvos	Metálico	RO-70	62,5 x 28,5	Aceite	75		30				
Bivalvos	Metálico	RO-700	150 x 47,3	Al natural	120		60				
Bivalvos	Metálico	RO-700	150 x 47,3	Escabeche	120		55				
Bivalvos	Metálico	RO-85		Escabeche			40	8,00			Mejillón
Bivalvos	Metálico	RO-85		Al natural			35	6,80			Berberecho
Bivalvos	Metálico	RO-85		Al natural					22	13,8	Berberecho, 55 g neto
Bivalvos	Metálico	RO-85		Ajillo			40	8,10			Almejas
Bivalvos	Metálico	RO-85		Tomate			40	8,00			Berberecho
Bivalvos	Metálico	RO-85		Al limón			35	8,40			Berberecho
Bivalvos	Metálico	RO-85 3P		Al natural			35	10,80			Berberecho al natural. 78g neto, con 26 min f0 de 8
Bivalvos	Metálico	RR-106	DINGLEY				45				
Bivalvos	Metálico	RR-125		Escabeche			65				Mejillones
Bivalvos	Metálico	RR-125					45				

cefalópodos

Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Cefalópodos	Cristal	B-250		En su Tinta	120	7,00					CALAMARES TROZOS
Cefalópodos	Cristal	B-250		A la Gallega			60	5,00			Calentamiento 35 minutos. Escurredo 150, Sobre peso 10%
Cefalópodos	Cristal	B-290		A la Gallega			60	6,50			Pulpo. Calentamiento 35 minutos. Escurredo 180
Cefalópodos	Cristal	RO-200					60				
Cefalópodos	Cristal	RO-200	70 Ø x 76	Aceite			60	9,30			Pulpos
Cefalópodos	Cristal	RO-200	70 Ø x 76	Aceite			50	9,20			Chipirones rellenos
Cefalópodos	Cristal	RO-212					50				calamar relleno
Cefalópodos	Cristal	RO-212					60				PULPO
Cefalópodos	Cristal	RO-250		Salsa gallega			60	7,10			116,5°C. Trozos pulpo
Cefalópodos	Metálico	OL-120		En su Tinta			65				Calamares trozos
Cefalópodos	Metálico	OL-120		Aceite			60	13,70			Pulpo 115g neto. Con 41 min F0 de 8
Cefalópodos	Metálico	OL-120		Marinera			55	6,30			PULPO
Cefalópodos	Metálico	OL-120		Aceite			45	10,00			Chipirones rellenos oliva
Cefalópodos	Metálico	OL-120		En su Tinta			60	9,00			FDA, Calamares trozos tinta
Cefalópodos	Metálico	OL-120		Marinada			60	7,30			Pulpo
Cefalópodos	Metálico	OL-120		Aceite			50	6,70			Chipirón relleno
Cefalópodos	Metálico	OL-120		En su Tinta			45				Calamares trozos
Cefalópodos	Metálico	OL-120					60				PULPO - Listado tiempos APPCC - No pruebas
Cefalópodos	Metálico	OL-120		S. Americana			50	9,00			Trozos alas calamar
Cefalópodos	Metálico	OL-120		Aceite			55	7,80			Chipirón. Fo 8,2 final proceso. Con 51 minutos Fo de 6,5
Cefalópodos	Metálico	OL-120	105,1 x 64,7 x 28,8	Aceite	120		60		30		
Cefalópodos	Metálico	OL-240	126 x 78 x 39,5	Aceite	165		105				

cefalópodos

Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Cefalópodos	Metálico	RO-020	diámetro 83,7	Salsa Americana			88	12,00			Sepia. Nesting 3 envases, Con 67 minutos F0 de 6, neto 185, escurrido 120
Cefalópodos	Metálico	RO-100	65 x 37,8	Aceite	165		105				
Cefalópodos	Metálico	RO-100	71,5 x 32	Aceite	135		75				
Cefalópodos	Metálico	RO-1000	150 x 66,4	Aceite			150				
Cefalópodos	Metálico	RO-1150	150 x 76,6	Aceite	240		180				
Cefalópodos	Metálico	RO-120	71,5 x 39,5	Aceite	165		105				
Cefalópodos	Metálico	RO-120	76 x 34,2	Aceite	135		75				
Cefalópodos	Metálico	RO-160		S. Americana			60	12,00			Trozos alas calamar
Cefalópodos	Metálico	RO-160					70				calamar relleno
Cefalópodos	Metálico	RO-160	85 x 35	Aceite			105				
Cefalópodos	Metálico	RO-160		Al Ajillo			70	9,00			Pulpo
Cefalópodos	Metálico	RO-160 2P		Ajillo			70	13,10			Pulpo ajillo. Con 53 min F0 de 8, 156g neto
Cefalópodos	Metálico	RO-160 2P		Salsa americana			70	10,30			Chipirón relleno salsa americana. Neto 156g. Con 66 min F0 8
Cefalópodos	Metálico	RO-160 2P		S. Gallega			70	13,00			Pulpo a la Gallega. Con 55 min F0 de 8. 156 g neto
Cefalópodos	Metálico	RO-190	76 x 49,6	Aceite	165		105				
Cefalópodos	Metálico	RO-202	diámetro 83,7	Aceite			76	12,40			Sepia. Nesting 3 envases, Con 54 minutos F0 de 6, neto 185, escurrido 120
Cefalópodos	Metálico	RO-280		A la Marinera			90	9,00			Pulpo
Cefalópodos	Metálico	RO-280		vinagreta			75	7,90			Ensalada de pulpo) Neto 260 g. nesting 3 . 70 minutos F0 6,4
Cefalópodos	Metálico	RO-280		Aceite			90	10,00			Pulpo
Cefalópodos	Metálico	RO-280		Aceite			75	11,00			Los envases fueron paletizaron manualmente alternando los envases de diferentes niveles para evitar el solapamiento de los mismos, CHIPIRÓN, Con 55 minutos F0 de 6 y con 65 minutos F0 de 8
Cefalópodos	Metálico	RO-280		vinagreta			75	8,90			Ensalada de pulpo Neto 260 g. nesting 3. 70 minutos

cefalópodos

Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
											F0 7,5
Cefalópodos	Metálico	RO-280		En su Tinta			75	8,00			Calamares Trozos
Cefalópodos	Metálico	RO-280		Aceite			75	4,80			Pota (Chipirón relleno)
Cefalópodos	Metálico	RO-280	127,5 x 28,8	Aceite	120		60				
Cefalópodos	Metálico	RO-450	76 x 107,7	Aceite			120				
Cefalópodos	Metálico	RO-550	150 x 41,6	Aceite	165		105				
Cefalópodos	Metálico	RO-550		Aceite			71	6,90			Pota. Temperatura media 117,5, neto 522g escurrido 330g, F0 teórico a 115,5 °C y 71 minutos = 4,1
Cefalópodos	Metálico	RO-70	62,5 x 28,5	Aceite	120		60				
Cefalópodos	Metálico	RO-700	150 x 50	Aceite	180		120				
Cefalópodos	Metálico	RO-85		S. Americana					30	9	
Cefalópodos	Metálico	RO-85		Aceite			65	10,70			Pulpo
Cefalópodos	Metálico	RO-85	65 x 28,5	Aceite			50		30		
Cefalópodos	Metálico	RO-85		Aceite			55	9,00			Pulpo
Cefalópodos	Metálico	RO-85		Salsa americana			71	20,50			Trozos calamar, Temperatura media 117,5, 40 minutos F0 de 6. neto 80g escurrido 51g, F0 teórico a 115,5 °C y 71 minutos = 11,7
Cefalópodos	Metálico	RO-85					55				trozos alas calamar
Cefalópodos	Metálico	RO-85		Salsa Americana			65	9,00			Calamares
Cefalópodos	Metálico	RO-85 3P		Salsa americana			55	12,50			Calamar Salsa Americana. 78g neto. Con 43 min f0 de 8
Cefalópodos	Metálico	RO-850		En su Tinta			140	5,60			Chipirones
Cefalópodos	Metálico	RR-125	104 x 59,8 x 27,6	Aceite			60				
Cefalópodos	Metálico	RR-125		En su Tinta			70	9,00			TROZOS

Sardina / Caballa

Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Sardina / Caballa	Cristal	RO-212					50				
Sardina	Metálico	RR-125		Aceite			45	7,00			Sardinas
Sardina / Caballa	Metálico	RO-1150	150 x 76,6	Aceite	180		120				
Sardina / Caballa	Metálico	RO-700	150 x 50	Aceite	150		90				
Sardina / Caballa	Metálico	RO-550	150 x 41,6	Aceite	120		60				
Sardina / Caballa	Metálico	RO-425	110 x 73,5	Aceite			110				
Sardina / Caballa	Metálico	RO-280	127,5 x 28,8	Aceite	105		75				
Sardina / Caballa	Metálico	RO-550		Aceite			90	11,10			Neto 523g, escurrido 385g,
Sardina / Caballa	Metálico	RO-550		Aceite			75	7,10			Neto 523g, escurrido 385g,
Sardina / Caballa	Metálico	RR-125		Aceite			65				Filete de caballa
Sardina / Caballa	Metálico	RR-125		Salsa picantona			65				Sardinas
Sardina / Caballa	Metálico	RR-125		Aceite			65				Sardinas y sardinillas
Sardina	Metálico	RO-280		Aceite oliva			85	8,60			117 grados. Nesting con 5 envases
Sardina	Metálico	RR-125		Aceite Picantes			45	7,20			Sardinas
Sardina / Caballa	Metálico	RO-2600	214 x 85,5 ?	Aceite	240		180				
Sardina	Metálico	RR-125		Salsa Tomate					50	20	118 grados
Sardina	Metálico	RR-90		Aceite					40	20	118 grados
Sardina	Metálico	RR-125		Salsa Tomate			45	8,00			
Sardina / Caballa	Metálico	RR-90		Escabeche			45	9,40			Filete Caballa. Con 40 min F0 de 7,6. 85 g neto

Sardina / Caballa

Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Sardina	Metálico	RR-90		Aceite			40	9,30			117 grados
Sardina / Caballa	Metálico	RR-125		Aceite			65				
Sardina	Metálico	RO-280		Escabeche			50	8,00			117,6 grados. Envases ordenados-Ajuste teórico
Sardina	Metálico	RO-280		Escabeche			60	14,70			117,6 grados. Envases ordenados sin solapamiento
Sardina	Metálico	RO-280		Aceite oliva			75	5,50			117 grados.Nesting con 5 envases - Ajuste teórico
Sardina / Caballa	Metálico	RO-280		Aceite			90	8,00			Caballa aceite, 252 g neto. Con 80 min F0 5,5
Sardina / Caballa	Metálico	RR-125	105 x 76 x 24	Aceite			35				
Sardina / Caballa	Metálico	OL-240	126 x 78 x 39,5	Aceite	120		60				
Sardina / Caballa	Metálico	OL-125	105,2 x 64,7 x 30,5	Aceite			40				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-2250	205,3 x 120,4 x 104	Aceite			190				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-750	115,7 x 94,6 x 81	Aceite			120				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-725	117,5 x 96 x 77,9	Aceite	180		105				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-375	115,7 x 94,6 x 43,5	Aceite			75				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-335	117,5 x 96 x 40,6	Aceite	120		60				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-250	115,7 x 94,6 x 32	Aceite			50				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-250	105 x 76 x 39,4	Aceite	120		60				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-187	105 x 76 x 31,5	Aceite			50				
Sardina / Caballa	Metálico	RO-1800	150 x 112,5	Aceite	300		210				

Sardina / Caballa

Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Sardina / Caballa	Metálico	RR-130	104 x 59,8 x 29,5	Aceite			40				
Sardina / Caballa	Metálico	RO-1800	214 x 64,7	Aceite	170		115				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-125	104 x 59,8 x 28	Aceite			45				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-115	105 x 76 x 20,6	Aceite	80		40				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-94	95 x 60 x 24	Aceite			35				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-90	104 x 59,8 x 21,8	Aceite	80		40		30		
Sardina / Caballa	Metálico	RR-75	104 x 59,8 x 20	Aceite			30				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-75	99 x 46 x 24,2	Aceite	90		45				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-50	99 x 46 x 18,5	Aceite			30				
Sardina / Caballa	Metálico	RO-3900	214 x 123	Aceite	330		240				
Sardina / Caballa	Metálico	RO-2600	215 x 67	Aceite			120				
Sardina / Caballa	Metálico	RO-2600	150 x 152,5	Aceite			240				
Sardina / Caballa	Metálico	OL-360	160 x 108 x 32,5	Aceite	105		50				
Sardina / Caballa	Metálico	RR-155	105 x 76 x 27	Aceite	90		45				

túnidos

Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Túnidos	Bolsa	1 k	altura 33	Aceite					65	11	
Túnidos	Bolsa	6 k	altura 38	Aceite					85	9	
Túnidos	Bolsa	2,5 k	altura 36	Aceite					75	9	
Túnidos	Cristal	RO-215		Natural			90				
Túnidos	Cristal	B-250		Aceite			60	5,30			Neto 230g escurrido 160g
Túnidos	Cristal	RO-200	70 Ø x 76	Aceite			55	9,80			
Túnidos	Cristal	B-250		Aceite	120	7,00					ATÚN
Túnidos / Marmitaco	Cristal	RO-640 pote					90	7,90			420 g escurrido 580 g neto
Túnidos	Cristal	RO-450	80,4 Ø x 113,5	Aceite			110	8,70			Bonito
Túnidos	Cristal	RO-340	80,4 Ø x 88,5	Aceite			100	8,70			Bonito
Túnidos	Cristal	RO-250		Aceite			65	6,00			Troncos atún. Enfriamiento de 50 minutos
Túnidos / ensalada	Cristal	RO-640 pote					60	7,00			420 g escurrido. 580 g neto. Legumbres y tacos atún (90 minutos - Fo 15,6)
Túnidos / Marmitaco	Cristal	RO-640 pote					85	3,60			Atún despedazado. Prueba en patata. Enfriamiento de 50 minutos
Túnidos	Metálico	RO-1800		Aceite					155	7,3	118 grados
Túnidos	Metálico	RO-85		Al natural			45	9,80			
Túnidos	Metálico	RO-5300		Aceite			335	4,50			
Túnidos	Metálico	RO-3900		Aceite			290	4,60	225	4,6	
Túnidos	Metálico	RO-1730		Aceite	230	5,10	215	9,30			112 grados
Túnidos	Metálico	RO-330		Salsa Tomate			45	8,00			
Túnidos	Metálico	RO-185		Al natural					15	6,7	125 grados VAPOR
Túnidos	Metálico	RO-185		Al natural					43	6,6	
Túnidos	Metálico	RO-80		Aceite					25	8,7	
Túnidos	Metálico	RO-160		Al natural					30	7,9	
Túnidos	Metálico	OL-120		Aceite			45	8,70			111g neto. Con 43 min F0 de 8
Túnidos	Metálico	RO-85		Aceite			50	11,20			80g neto. Con 40 min F0 de 8

túnidos											
Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Túnidos	Metálico	RO-385	100 x 60	Aceite			110				
Túnidos	Metálico	OL-120		Aceite			45				Atún blanco oliva , al natural, atún claro oliva,
Túnidos	Metálico	RO-280					80				
Túnidos	Metálico	OL-120		Aceite			45				Ventresca atún blanco
Túnidos	Metálico	RO-100		Al natural			55				Atún Claro
Túnidos	Metálico	RO-185		Aceite					24	6,6	125 grados
Túnidos	Metálico	RO-160		Aceite			70	10,00			
Túnidos	Metálico	RO-385		Aceite			105	4,60			114,5 grados, 230 - 240 gramos empaque
Túnidos	Metálico	RO-1880		Aceite			180	7,90			Troncos atún 500 g escurrido
Túnidos	Metálico	RO-3900		Aceite			254	3,50			118 grados. Tª inicial 7,5 grados
Túnidos	Metálico	RO-1730		Aceite			215	5,70			117 grados
Túnidos	Metálico	RO-1000		Aceite			135	12,40			117 grados. Cuchilla 610 g Escurrido 650 g
Túnidos	Metálico	RO-5800		Aceite			370	6,40			Neto 5600g y Escurrido 4700g. 117 °C
Túnidos	Metálico	RO-5800*		Aceite			400	6,00			Neto 5800g y Escurrido 5000g. 117 °C
Túnidos	Metálico	RO-1000		Aceite			115	7,80			
Túnidos	Metálico	RO-1000		Aceite			150	10,00			
Túnidos	Metálico	RO-85		Aceite			50	10,00			
Túnidos	Metálico	RO-120		Aceite			55	10,00			
Túnidos	Metálico	RO-80		Aceite			55	10,00			
Túnidos	Metálico	RO-80		Al natural			55	10,00			
Túnidos	Metálico	OL-240		Aceite			70	4,00			LISTADO
Túnidos	Metálico	RO-170		Al natural			170	8,60			Atún Crudo. Envases aislados 13,4, nesting 3 = 9,7, nesting 5 = 8,6. neto 160, escurrido 112
Túnidos	Metálico	RO-1000		Aceite			130				
Túnidos	Metálico	OL-120		Garlic Sauce			45	8,20			
Túnidos	Metálico	RO-1800		Aceite			210	10,00			
Túnidos	Metálico	RO-4505	200 x 158	Aceite			290				
Túnidos	Metálico	OL-120		Salsa			45				Atún Claro

túnidos											
Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
				picantona							
Túnidos	Metálico	RO-450	76 x 107,7	Aceite	165		135				
Túnidos	Metálico	RO-550	150 x 40,6	Aceite	130		65		50		
Túnidos	Metálico	RO-700	150 x 50	Aceite	165		90				
Túnidos	Metálico	RO-850	125 x 80	Aceite			130				
Túnidos	Metálico	RO-1000	150 x 66,4	Aceite			130		100		
Túnidos	Metálico	RO-1150	150 x 76,6	Aceite	210		135		110		
Túnidos	Metálico	RO-1800	150 x 112,5	Aceite	315		215				
Túnidos	Metálico	RO-1950	214 x 71	Aceite	200		130				
Túnidos	Metálico	RO-360	100 x 55,6	Aceite	150		90				
Túnidos	Metálico	RO-3900	214 x 123	Aceite	375		270		225		
Túnidos	Metálico	RO-283	86 x 57	Aceite			100				
Túnidos	Metálico	RO-5300	214 x 160	Aceite			335				
Túnidos	Metálico	RR-125	104 x 59,8 x 28	Aceite	90		45		30		
Túnidos	Metálico	RR-725	117,5 x 96 x 77,9	Aceite			140				
Túnidos	Metálico	OL-120	105,1 x 64,7 x 28,8	Aceite	90		45		35		
Túnidos	Metálico	OL-240	126 x 78 39,5	Aceite	130		65		45		
Túnidos	Metálico	RO-200		Al natural			72	5,00			Crudo
Túnidos	Metálico	RO-800		Al natural			95	6,00			118 grados
Túnidos	Metálico	RO-70		Aceite					25	10	Migas
Túnidos	Metálico	RO-185		Al natural					35	4	Crudo
Túnidos	Metálico	RO-2720	200 x 100	Aceite			200				
Túnidos	Metálico	RO-120	76 x 33,2	Aceite	120		50		35		
Túnidos	Metálico	RO-160		Al natural					30	4	
Túnidos	Metálico	RO-3900		Aceite			255	0,90			Con 341 minutos, Fo teórico superior a 3
Túnidos	Metálico	RO-85		Aceite			50	10,00			FDA, escurrido 60,2
Túnidos	Metálico	RO-85		Aceite					40	10	Neto 79,9g, empaque 40,8g. Sobre peso 14%,

túnidos											
Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
											Paletizado, Final proceso, F0 de 11
Túnidos	Metálico	RO-1020		Escabeche			135	6,40			Sobrepeso 11%. Neto 1000g, empaque 650g, Fin proceso F0 de 8, Con 115 minutos F0 de 3,1
Túnidos	Metálico	RO-70	62,5 x 28,5	Aceite	90		45		35		
Túnidos	Metálico	RO-85	71,5 x 27,5	Aceite			50				
Túnidos	Metálico	RO-85	63 x 33,5	Aceite			55				
Túnidos	Metálico	RO-85	65 x 34,5	Aceite			50				
Túnidos	Metálico	RO-425	100 x 64	Aceite			110				
Túnidos	Metálico	RO-100	71,5 x 31,4	Aceite	105		50		35		
Túnidos	Metálico	RO-80		Aceite			52	12,70			Temperatura media 117,2, neto 80g escurrido 52g
Túnidos	Metálico	RO-120	71,5 x 39,5	Aceite	130		70				
Túnidos	Metálico	RO-142	71,5 x 43,5	Aceite			80				
Túnidos	Metálico	RO-160	84 x 34,8	Aceite			55		35		
Túnidos	Metálico	RO-160	83 x 38,2	Aceite			65				
Túnidos	Metálico	RO-170	86 x 35,5	Aceite			60				
Túnidos	Metálico	RO-190	76 x 49,6	Aceite	135		75				
Túnidos	Metálico	RO-200	84 x 44	Aceite	135		65		50		
Túnidos	Metálico	RO-212	86 x 44,5	Aceite			80				
Túnidos	Metálico	RO-280	100 x 40	Aceite			65				
Túnidos	Metálico	RO-100	65 x 37,8	Aceite	130		50		35		

Varios

Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Algas	Cristal	RO-156		Ajetes	55	4,00					pH < 4,5
Algas	Metálico	RO-80		Ajetes	35	3,80					10 min a 100 y 20 min bajada a 100
Algas	Metálico	RO-80		Al natural	35	3,80					10 min a 100 y 20 min bajada a 100
Bacalao	Metálico	RO-280		Vizcaina			90	8,70			FDA, escurrido 266,5g, Nesting
Bacalao	Metálico	OL-120		A la Vizcaina			50				
Bacalao	Metálico	OL-120		Vizcaina			60	7,10			
Bacalao	Metálico	OL-120	105,1 x 64,7 x 28,8	Aceite			45				
Caracolas	Metálico	RO-280		vinagreta			70	8,00			Neto 260 g. nesting 6
Caracolas	Cristal	B-250		Al natural	95	9,00					
Erizo	Metálico	RO-80		Con algas	35	3,00					
Erizo	Metálico	RO-80		Al natural	35	3,00					
Gambas	Metálico	OL-120					40				
Gambas	Cristal	B-250		Ajillo	90	8,00					160 gramos escurrido
Gambas	Metálico	RO-160		Ajillo			35	10,00			
Grellos	Cristal	RO-450		Al natural			90	9,40			
Grellos	Metálico	RO-1030		Al natural			75	8,80			
Paella	Metálico	RO-274 Formosa					60	8,40			274g neto, 148g escurrido
Paella	Metálico	RO-280		Salsa Tomate			80	6,50			Peso neto 266 gramos,
Paella	Metálico	RR-330					70	5,70			Con nesting (sin nesting, el F0 sube hasta 10,2)
Paella	Metálico	RO-274					80	12,60			FDA, escurrido 156 g
Paella	Metálico	RO-274 tubo	formosa	Aceite			60	8,40			Neto 270. escurrido 148 g
Paella	Cristal	RO-250			102	7,00					
Paella	Metálico	RR-125					45	7,90			
Paella	Metálico	RO-212					60	10,70			
Paella	Metálico	RO-550		-			60	6,70			Escurrido de 354 g

Varios											
Producto	Material	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Paella	Metálico	RO-280		Aceite+caldo pescado			65	6,90			Peso neto 266 gramos
Paella	Metálico	RO-85					60	7,00			
Paella	Metálico	RO-200					60	10,00			
Paté Marisco	Metálico	OL-120					50	5,80			Con nesting (sin nesting, el F0 sube hasta 8,2)
Paté Pescado	Cristal	RO-115	65 Ø		80						112 grados
Paté Pescado	Cristal	RO-115	65 Ø		100						110 grados
Paté Pescado	Cristal	RO-115	65 Ø		140						108 grados
Rape	Metálico	RO-125			44	2,20					Hígado. Con nesting 3 envases. Neto 115, escurrido 108
Setas	Cristal	RO-314		Escabeche	65	3,00					pH < 4,5
Setas	Cristal	RO-250		Al natural	55	3,00					pH < 4,5
Setas	Metálico	RO-850		Escabeche	105	4,00					pH < 4,5
Surimi - Cangrejo	Cristal	RO-250		Ajillo			60	6,20			
Surimi - Langostino	Cristal	B-250		Vinagreta	80	5,20					111 grados escurrido 138 g. Surimi con forma de colas de langostino

Cristal										
Producto	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Algas	RO-156		Ajetes	55	4,00					pH < 4,5
Bivalvos	RO-290 pote		Vinagreta/Marinada			45	8,20			neto 260 g escurrido variable entre 150 y 180 g
Bivalvos	RO-212					45				
Bivalvos	B-250		Pickled Sauce	120	7,00					Mejillón
Bivalvos	RO-250		Al natural			45	10,50			Berberecho
Bivalvos	RO-250		encebollados, Vinagreta y escabeche			35	6,30			Mejillones. 118 grados, Enfriamiento de 50 minutos
Caballa	RO-200	70 Ø x 76	Aceite			50	8,90			
Caracolas	B-250		Al natural	95	9,00					
Cefalópodos	B-250		En su Tinta	120	7,00					CALAMARES TROZOS
Cefalópodos	RO-200	70 Ø x 76	Aceite			60	9,30			Pulпитos
Cefalópodos	RO-212					60				PULPO
Cefalópodos	RO-200					60				PULPO
Cefalópodos	RO-250		Salsa gallega			60	7,10			116,5°C. Trozos pulpo
Cefalópodos	RO-212					50				calamar relleno
Cefalópodos	B-290		A la Gallega			60	6,50			Pulpo. Calentamiento 35 minutos. Escurrido 180
Cefalópodos	B-250		A la Gallega			60	5,00			Calentamiento 35 minutos. Escurrido 150, Sobre peso 10%
Cefalópodos	RO-200	70 Ø x 76	Aceite			50	9,20			Chipirones rellenos
Gambas	B-250		Ajillo	90	8,00					160 gramos escurrido
Grellos	RO-450		Al natural			90	9,40			
Gulas	B-250		Aceite	84	8,00					
Gulas	B-250		Ajillo			30	7,20			118 grados, Enfriamiento de 50 minutos
Gulas	RO-250		Ajillo			60	14,00			116,5°C (Fo 7 con 40 minutos teóricos)
Gulas / Gambas	B-250		Ajillo			35	7,00			118 grados, Enfriamiento de 50 minutos

Cristal										
Producto	Formato	Dimensiones	Cobertura	Tiempo 110	F0 110	Tiempo 115-116	F0 115-116	Tiempo 121	F0 121	Observaciones
Paella	RO-250			102	7,00					
Paté Pescado	RO-115	65 Ø		100						110 grados
Paté Pescado	RO-115	65 Ø		140						108 grados
Paté Pescado	RO-115	65 Ø		80						112 grados
Sardina / Caballa	RO-212					50				CABALLA
Setas	RO-250		Al natural	55	3,00					pH < 4,5
Setas	RO-314		Escabeche	65	3,00					pH < 4,5
Surimi - Cangrejo	RO-250		Ajillo			60	6,20			
Surimi - Langostino	B-250		Vinagreta	80	5,20					111 grados escurrido 138 g.
Túnidos	RO-215		Natural			90				
Túnidos	RO-250		Aceite			65	6,00			Troncos atún. Enfriamiento de 50 minutos
Túnidos	B-250		Aceite			60	5,30			neto 230g escurrido 160g
Túnidos	RO-340	80,4 Ø x 88,5	Aceite			100	8,70			Bonito
Túnidos	RO-450	80,4 Ø x 113,5	Aceite			110	8,70			Bonito
Túnidos	B-250		Aceite	120	7,00					ATÚN
Túnidos	RO-200	70 Ø x 76	Aceite			55	9,80			
Túnidos / ensalada	RO-640 pote					60	7,00			420 g escurrido. 580 g neto.
Túnidos / Marmitaco	RO-640 pote					90	7,90			Tacos atún y patata. Prueba en atún. 420 g escurrido 580 g neto
Túnidos / Marmitaco	RO-640 pote					85	3,60			Atún despedazado. Prueba en patata. Enfriamiento de 50 minutos