



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA**

WWW.IG.COM.AR



IG PLAY

IG PLAY

Ig Play es una herramienta imprescindible para llevar a cabo tus ideas. Su tecnología de vanguardia te brinda control y versatilidad porque te ofrece múltiples funciones en una sola máquina. Podés hornear, grillar, cocer al vapor, gratinar y guisar simultáneamente sin mezclar los sabores y obteniendo platos sabrosos y nutritivos. Y además tiene todo el respaldo y la garantía de Ingeniería Gastronómica.



• Horno Ig Play MG 61-Program

Características de diseño

- Estructura de acero inoxidable con bordes redondeados y amplios radios para facilitar su limpieza.
- Aislamiento térmico de 35 mm. de espesor.
- Puerta de doble cristal templado con cámara de aire para reducir la irradiación de calor.
- Bandeja que recoge la condensación y la lleva directamente al desagüe aún con la puerta abierta.
- Sistema de lavado manual o automático (según modelo).
- Encendido automático de los quemadores con control de llama electrónico.
- Válvulas de gas de doble etapa.
- Termostato de seguridad del quemador y en la cámara de cocción.
- Interruptor térmico de seguridad del motor.
- Sistema de enfriamiento de los componentes.



- Picaporte con apertura de seguridad



- Rack portabandejas interior

• Horno Ig Play MG 201-Program



• Horno Ig Play MG 62-Program

TECLA PROGRAM

Soluciones con una sola tecla.

Ig Play es la máxima expresión en innovación, versatilidad y simplicidad para tu cocina. La tecla Program te da la posibilidad de acceder a diferentes programas con modernas funciones. Podrás cocinar a distancia mediante la puesta en marcha diferida, dorar al término de la cocción, ajustar la humedad de la cámara y mantener platos cocinados a una temperatura constante de 60°C. Además te permite interrumpir la cocción para darle tu "toque mágico".

Si no estás cocinando, podés aprovechar la tecla Program para otras funciones, como memorizar en el recetario todos los ciclos de cocción. Además te proporciona información sobre la cocción en curso (tiempo restante) e impide que se modifiquen accidentalmente los programas de cocción memorizados.

Cuando el Horno Ig Play está apagado, la tecla Program sirve para programar la fecha y la hora, y reprogramar los parámetros del equipo.

- Mantiene la comida a la temperatura ideal al finalizar la cocción.
- Permite elegir el grado de dorado.
- Gestiona la puesta en marcha durante la ausencia del operador.
- Proporciona información sobre la cocción en curso.

COMANDO DIGITAL

La revolución que simplifica.

Tecnología y simplicidad en perfecto equilibrio para crear un resultado extraordinario.

El Comando Digital te permite controlar fácilmente las funciones exclusivas de Ig Play. Esta solución fue diseñada para poder seleccionar, desde un único comando, los programas, tiempos, temperaturas y modos de cocción con un simple movimiento.

- Fácil selección digital.
- Práctico.
- Único.
- Almacenamiento de 100 programas.
- Programa de lavado prefijado (en versión program).



SONDA AL CORAZÓN

El secreto de dar en el blanco.

Descubrí las múltiples ventajas de un equipo de calidad.

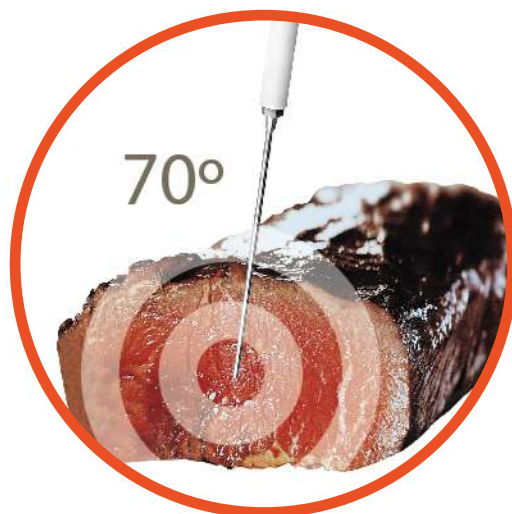
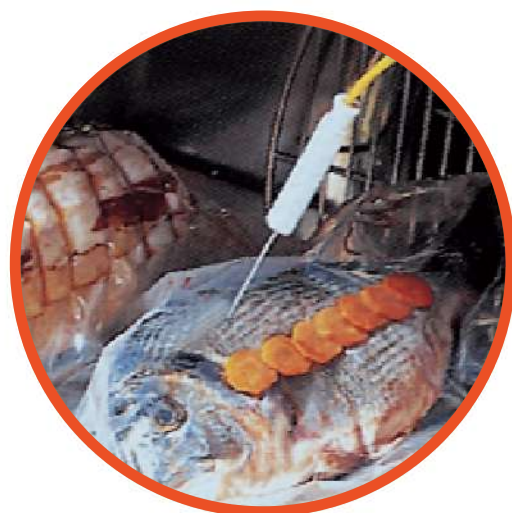
La Sonda al Corazón es un dispositivo práctico y preciso que te permitirá controlar la temperatura interna de los alimentos y detener el horno una vez alcanzado el grado de cocción elegido.

En la versión programable de la sonda detecta la temperatura en el centro del alimento, posibilitando el trabajo con formatos pequeños, alimentos en trozos grandes o cocinar al vacío.

Además para preservar la funcionalidad de la sonda por más tiempo, el conector se encuentra ubicado fuera de la cámara de cocción.

Sus beneficios:

- Sonda al corazón, para que la cocción sea perfecta.
- Conector del sensor fuera de la cámara para una fiabilidad total.



COCINA MIXTA

Un horno para múltiples cocciones.

Aprovechá las ventajas de cocinar en Ig Play. Podrás ahorrar energía y recursos para sus reducidos tiempos de cocción y la menor pérdida de peso de las piezas. El sistema de cocción garantiza la conservación de las propiedades organolépticas de los productos empleando una menor cantidad de condimentos.

Con este ciclo cocinarás rápidamente recetas de excelente calidad que en general requieren largos tiempos de cocción. Con sólo programar la secuencia, Ig Play ejecutará la cocción automáticamente, sin necesidad de intervenciones manuales.

Particularmente indicado para platos húmedos o que contienen grandes trozos de carne como guisos, estofados y salsas por su capacidad de cocinar rápidamente a baja temperatura.

Sus beneficios:

- Cocciones rápidas, sin manipulaciones ni añadidos.
- Productos suaves y jugosos sin pérdida de peso.



AUTOCLIMA

El clima ideal para cada plato.

Podrás realizar cualquier receta ajustando la temperatura y el porcentaje de humedad al modo de cocción programado.

Un exclusivo sistema de control genera y mantiene el clima más adecuado para el plato que estás cocinando.

Autoclíma está especialmente indicado para regenerar platos que fueron cocidos previamente para luego estacionarse en el frigorífico. Gracias al control de la humedad de la cámara, tu creación recupera las características que presentaba al salir del horno.

La calidad y el ahorro están asegurados tanto en cocción por convección como cuando utilizás ciclos mixtos.

Sus beneficios:

- Garantiza el porcentaje de humedad elegido.
- Puede utilizarse con todos los sistemas de cocción y regeneración.
- No es necesaria la inspección continua ni el añadido de líquidos o grasas.



POLLO GRILL Y COCCIONES ESPECIALES

Para asar a la perfección.

Resaltá tu maestría culinaria con Ig Play. El sistema de cocción en parrilla Pollo Grill deja el pollo crujiente, sabroso y sin dañar las grasas. Porque cocina de manera homogénea, dorando por fuera con una cocción a punto por dentro. De esta forma se logra el sabor genuino de las carnes blancas.

Si necesitás freír, gratinar, asar, cocinar en aceite, hornear pan, pre-pizzas y productos al vacío, el Ig Play es tu aliado perfecto.

Sus beneficios:

- Dorado perfecto y crujiente.
- Carne tierna sin agregar grasas.
- Gran productividad en poco espacio.
- Un solo equipo para cocinar de muchas maneras.



COCCIÓN AL VAPOR DE 70°C A 130°C

Una herramienta superior en la cocina profesional.

La Cocción al Vapor es más aconsejable que la cocción en agua porque mantiene el valor nutritivo de los alimentos. En el agua se dispersa la mayor parte de los nutrientes como las sales minerales y las vitaminas.

Además, cocinar al vapor te permite realizar platos más sabrosos, más naturales y coloridos sin alterar el valor nutritivo de los alimentos, utilizando menos condimentos y menos sal.

Podrás cocinar platos simultáneamente sin que se produzca un intercambio de sabores, como pescado y verduras, coliflor y flan o moluscos y fruta.

Sus beneficios:

- Mantiene el valor nutritivo de los alimentos.
- Menos empleo de condimentos y sal.
- Cocción simultánea de varios alimentos.
- Cocción delicada y de grandes cantidades en poco tiempo.



COCCIÓN POR CONVECCIÓN

El rendimiento de vanguardia.

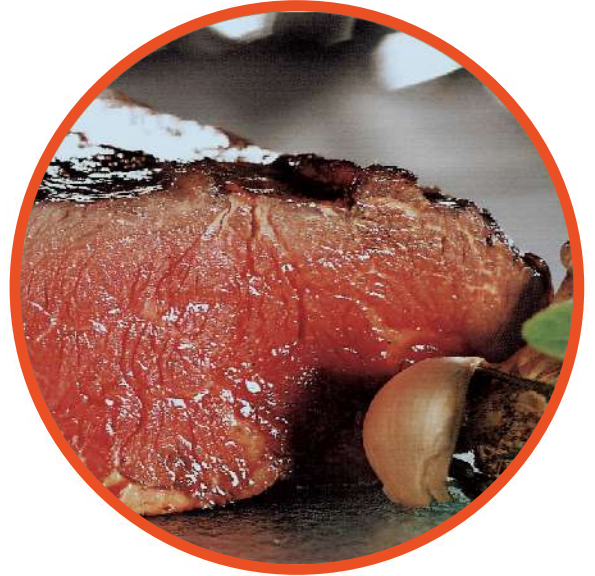
El aire caliente forzado te permite cocinar con temperaturas inferiores, brindando una óptima ejecución, rapidez y ahorro.

La cocción por Convección del horno Ig Play te asegura mayor capacidad de utilización que los hornos ventilados tradicionales.

Gracias al sistema Autoclima la deshidratación se reduce drásticamente, no se pierde sabor, fragancia ni suavidad, la cocción es uniforme y la pérdida de peso menor. Independientemente de cómo lo utilices, los resultados serán siempre inmejorables.

Sus beneficios:

- Tiempos de cocción más breves.
- Temperaturas de cocción más bajas.
- Menos pérdida de peso.
- Menor tiempo, menos energía, más ahorro.



SISTEMA BANQUETES

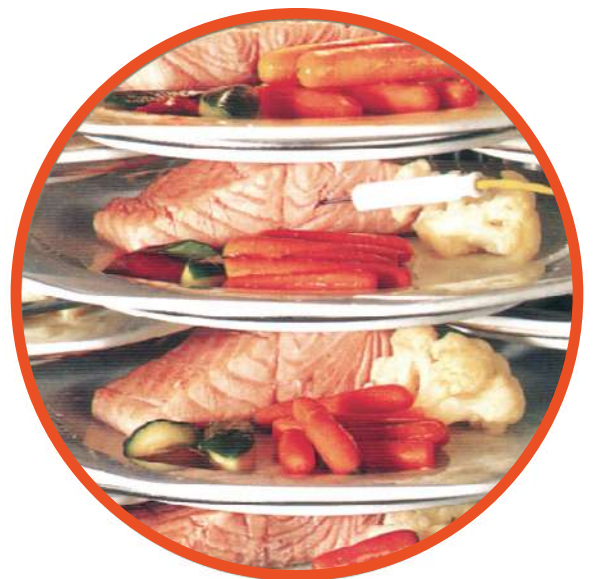
Grandes prestaciones para grandes cantidades.

Con el Sistema Banquetes organizás tu trabajo, satisfaciendo con eficiencia la demanda de numerosos comensales que esperan su plato en forma simultánea. Podés preparar el banquete con antelación para mejorar la organización de tu trabajo en la cocina. Los carros y estructuras portaplatos de IG te permiten llevar platos preparados a la temperatura ideal en el momento necesario para un servicio impecable.

La exclusiva sonda de aguja te ofrece la perfecta regeneración de cualquier tipo de plato.

Sus beneficios:

- Organizar el trabajo con anticipación.
- Regenerar en el momento adecuado para un servicio perfecto.
- Servir cientos de platos simultáneamente.



FÁCIL LIMPIEZA DEL HORNO

Limpieza perfecta.

El lavado automático programable del horno Ig Play Program se activa sólo con pulsar una tecla y asegura agilidad e higiene.

El duchador de limpieza incorporado del horno Ig Play para la versión Manual representa una tarea muy sencilla de realizar, aprovechando la fuerza del vapor para ablandar la suciedad y eliminarla.



• Sistema lavado automático



• Duchador manual



• Base portabandejas



• Rack portabandejas

FICHA TÉCNICA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo | Program | Manual |
|--|-------------|-------------|
| Comando Digital | De serie | No previsto |
| Autoclima | De serie | De serie |
| Tecla Program | De serie | No previsto |
| Display con indicador de progreso | De Serie | No previsto |
| Autoreverse (distribución del aire con inversión de sentido giro de turbina) | De Serie | De Serie |
| Sonda al Corazón | De Serie | De Serie |
| Lavado Automático | De Serie | No previsto |
| Lavado Manual | No previsto | De Serie |
| Interface PC (HACCP) | Opcional | No previsto |
| Convección con Autoclima 50° - 300°c | De Serie | De Serie |
| Vapor baja temperatura 70° a 130°c | De Serie | De Serie |
| Mixto Convección - Vapor c/Autoclima | De Serie | De Serie |
| Puesta en Temperatura con Autoclima 120° - 140°c | De Serie | De Serie |
| Programa de cocción (hasta 99 Prog.) | De Serie | No previsto |
| Cocciones con secuencia Automática (hasta 9 ciclos) | De Serie | No previsto |
| Cocción lenta | De Serie | De Serie |
| Mantenimiento del calor con Autoclima | De Serie | De Serie |
| Encendido retardado programado | De Serie | No previsto |

MODELOS

| | | | |
|--------|-----------------|----------------|--------------------------------|
| MG 61 | Gas / Eléctrico | Simple / Doble | 6 bandejas GN 1/1 |
| MG 62 | Gas / Eléctrico | Simple / Doble | 12 bandejas GN 1/1 ó 6 GN 2/1 |
| MG 201 | Gas / Eléctrico | - | 20 bandejas GN 1/1 |
| MG 202 | Gas / Eléctrico | - | 40 bandejas GN 1/1 ó 20 GN 2/1 |



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA**

Ingeniería Gastronómica S.A.
Calle 93 N° 729 - (B1672AEE)
San Martín - Buenos Aires, Argentina
Tel.: +54 (11) 4754-5000
ventas@ig.com.ar