



Trinox  
fresco  
< 0 >

# Tempi & Temperature

.....  
fresco

# Antipasti

Tempi &  
temperature

CANAPÉ

 SURGELAZIONE

40 minuti (preraffreddato a 0°C)

TORTE SALATE  
STRUDEL  
QUICHES  
PLUMCAKE

 RAFFREDDAMENTO

2 ore (preraffreddato a 0°C)

 SURGELAZIONE DELICATA  
PRODOTTO INTERO

3 ore (preraffreddato a 0°C)

 SURGELAZIONE DELICATA  
PRODOTTO A FETTE

1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)

PIZZETTE  
SFOGLIA

 SURGELAZIONE

40 minuti (preraffreddato a 0°C)

TIMBALLO  
FLAN  
SFORMATINO

 RAFFREDDAMENTO

2 ore (preraffreddato a 0°C)

 SURGELAZIONE DELICATA

3 ore (preraffreddato a 0°C)

 PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO

1 ora e 10 minuti (65°C in camera)

# Primi piatti

Tempi &  
temperature

RISO BOLLITO  
RISOTTO  
CEREALI BOLLITI

❄️ RAFFREDDAMENTO

60 minuti (preraffreddato a 0°C,  
2-3 cm di spessore)

❄️ SURGELAZIONE

50 minuti (preraffreddato a 0°C,  
2-3 cm di spessore)

LASAGNA  
CREPPELLE

❄️ RAFFREDDAMENTO

2 ore (preraffreddato a 0°C, 3 cm di spessore)

❄️ SURGELAZIONE

2 ore (preraffreddato a 0°C, 3 cm di spessore)

⬇️ PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO

1 ora e 30 minuti (65°C camera)

❄️ SCONGELAMENTO CONTROLLATO

1 ora e 10 minuti (25°C)

PASTA

❄️ RAFFREDDAMENTO

50 minuti (preraffreddato a 0°C)

❄️ SURGELAZIONE

40 minuti (preraffreddato a 0°C)

PASTA FRESCA

❄️ SURGELAZIONE

50 minuti (preraffreddato a 0°C)

ZUPPE  
MINESTRE  
VELLUTATE

❄️ RAFFREDDAMENTO

2 ore (preraffreddato a 0°C, 3 cm di spessore)

❄️ SURGELAZIONE

1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C,  
3 cm di spessore)

⬇️ PIATTO PRONTO  
PRODOTTO RAFFREDDATO

50 minuti (70°C)

❄️ SCONGELAMENTO CONTROLLATO

1 ora e 15 minuti (30°C)

PASTA FRESCA

❄️ SURGELAZIONE

1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)

PASTA RIPIENA

❄️ SURGELAZIONE

50 minuti

# Secondi carne

Tempi &  
temperature



## ROASTBEEF (800g)

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 2 ore (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO 3 ore e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 2 ore e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO A FETTE 1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C, 1/2 cm di spessore)
- 🔥 COTTURA A BASSA TEMPERATURA (con rosolatura iniziale, 75°C in camera) 1 ora e 40 minuti (preriscaldato a 75°C)
- ❄️ SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO 4 ore e 30 minuti (15°C)
- ❄️ SCONGELAMENTO PRODOTTO A FETTE 1 ora (15°C, 1/2 cm di spessore)

## FILETTO DI MAIALE 4 cm di spessore

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 2 ore (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO 2 ore e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO A FETTE 1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C, 2 cm di spessore)
- 🔥 COTTURA A BASSA TEMPERATURA (con rosolatura iniziale, 75°C in camera) 1 ora e 30 minuti (preriscaldato a 75°C)
- ❄️ SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO 1 ora e 20 minuti (15°C)
- ⌚ PIATTO PRONTO PRODOTTO INTERO RAFFREDDATO 1 ora e 45 minuti (70°C in camera)
- ⌚ PIATTO PRONTO PRODOTTO A FETTE RAFFREDDATO 30 minuti (65°C)

## FETTINA DI CARNE 1 cm di spessore

- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE 50 minuti (9°C)

# Secondi carne

2 ore (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 30 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C,  
2 cm di spessore)

1 ora e 20 minuti (preriscaldato a 75°C)

1 ora e 20 minuti (15°C)

2 ore (15°C)

30 minuti (65°C)

2 ore (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C,  
2 cm di spessore)

1 ora e 35 minuti (preriscaldato a 75°C)

2 ore e 30 minuti (15°C)

1 ora e 20 minuti (15°C)

2 ore (75°C in camera)

30 minuti (65°C)

RAFFREDDAMENTO ❄️

SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO ❄️

SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO ❄️

SURGELAZIONE PRODOTTO A FETTE ❄️

COTTURA A BASSA TEMPERATURA ⚠️  
(con rosolatura iniziale, 75°C in camera)

SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO ❄️

SCONGELAMENTO PRODOTTO A FETTE ❄️

PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO ⬇️

FILETTO DI MANZO  
4 cm di spessore

RAFFREDDAMENTO ❄️

SURGELAZIONE PRODOTTO  
CRUDO INTERO ❄️

SURGELAZIONE PRODOTTO  
COTTO INTERO ❄️

SURGELAZIONE PRODOTTO A FETTE ❄️

COTTURA A BASSA TEMPERATURA ⚠️  
(con rosolatura iniziale, 75°C in camera)

SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO ❄️

SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO A FETTE ❄️

PIATTO PRONTO PRODOTTO  
INTERO RAFFREDDATO ⬇️

PIATTO PRONTO PRODOTTO  
A FETTE RAFFREDDATO ⬇️

PETTO ANATRA  
3-4 cm di spessore



# Secondi carne

Tempi &  
temperature



## PETTO POLLO 2,5 cm di spessore

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🧊 SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO 1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🧊 SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🔥 COTTURA A BASSA TEMPERATURA (con rosolatura iniziale, 75°C in camera) 3 ore e 10 minuti (preriscaldato a 75°C)
- 🧊 SCONGELAMENTO 1 ora e 50 minuti (9°C)
- ⬇️ PIATTO PRONTO PRODOTTO COTTO E RAFFREDDATO 1 ora a 65°C

## POLPETTE 3 cm di diametro

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🧊 SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO 1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🧊 SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 1 ora e 30 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🧊 SURGELAZIONE PRODOTTO A FETTE 1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C, 2 cm di spessore)
- 🧊 SCONGELAMENTO A 15°C 1 ora
- ⬇️ PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 1 ora a 65°C

## ARROSTO DI VITELLO 7 cm di spessore

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🧊 SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO 3 ore a 20 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🧊 SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO INTERO 2 ore e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🧊 SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO A FETTE 50 minuti (preraffreddato a 0°C, 1.5 cm di spessore)
- 🧊 SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO 2 ore e 10 minuti (15°C)
- ⬇️ PIATTO PRONTO PRODOTTO INTERO RAFFREDDATO 2 ore (75°C in camera)
- ⬇️ PIATTO PRONTO PRODOTTO A FETTE RAFFREDDATO 40 minuti a 65°C

# Secondi pesce

Tempi &  
temperature



## FILETTO DI SALMONE 3 cm di spessore

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO 1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🔥 COTTURA A BASSA TEMPERATURA (con rosolatura iniziale, 75°C in camera) 20 minuti (preriscaldato a 75°C)
- ⬇️ SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO A 8°C 2 ore e 50 minuti
- ⬇️ PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 30 minuti a 60°C

## TRANCIO TONNO TRANCIO SPADA 2 cm di spessore

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO 1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🔥 COTTURA A BASSA TEMPERATURA (75°C in camera) 20 minuti (preriscaldato a 75°C)
- ⬇️ SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO A 8°C 2 ore e 50 minuti
- ⬇️ PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 20 minuti a 65°C

## PESCE INTERO branzino orata sgombrò dentice

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO 1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🔥 COTTURA A BASSA TEMPERATURA (75°C in camera) 1 ora e 40 minuti (preriscaldato a 75°C)
- ⬇️ SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO A 9°C 1 ora e 15 minuti
- ⬇️ PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 1 ora a 65°C

# Secondi pesce

1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)

20 minuti (preriscaldato a 75°C)

50 minuti

20 minuti (65°C in camera)

1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)

5 ore e 10 minuti (preriscaldato a 75°C)

2 ore e 30 minuti (a 15°C)

40 minuti (65°C in camera)

50 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora (preraffreddato a 0°C)

40 minuti (preriscaldato a 75°C)

1 ora e 40 minuti

40 minuti (15°C)

40 minuti (65°C in camera)

RAFFREDDAMENTO ❄️

SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO ❄️

SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO ❄️

**COTTURA A BASSA TEMPERATURA** (75°C in camera) 🔥

SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO A 8°C ❄️

PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO ⬇️

FILETTO DI PESCE

orata  
branzino  
sgombro  
triglia  
gallinella

RAFFREDDAMENTO ❄️

SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO ❄️

**COTTURA A BASSA TEMPERATURA** (75°C in camera) 🔥

SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO ❄️

PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO ⬇️

POLPO  
500g

RAFFREDDAMENTO ❄️

SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO ❄️

SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO ❄️

**COTTURA A BASSA TEMPERATURA** (75°C in camera) 🔥

SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO A 8°C ❄️

SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO ❄️

PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO ⬇️

SEPIE





# Secondi pesce

Tempi &  
temperature



## CUORE DI MERLUZZO 3 cm di spessore

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🔥 COTTURA A BASSA TEMPERATURA (75°C in camera) 1 ora e 10 minuti (preriscaldato a 75°C)
- 🧊 SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO 2 ore (15°C)
- ⬇️ PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 40 minuti (65°C in camera)

## RANA PESCATRICE 3 cm di spessore

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO 1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- ❄️ SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🔥 COTTURA A BASSA TEMPERATURA (75°C in camera) 1 ora (preriscaldato a 75°C, con rosolatura iniziale)
- 🧊 SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO A 9°C 2 ore
- 🧊 SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO 1 ora e 30 minuti (15°C)
- ⬇️ PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 40 minuti (65°C in camera)

# Crudo

Tempi &  
temperature



TARTARE DI MANZO  
2 cm di spessore



SURGELAZIONE

1 ora (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO A 8 °C

1 ora e 20 minuti

TARTARE DI PESCE  
2 cm di spessore



SURGELAZIONE

1 ora (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO A 8 °C

1 ora e 20 minuti

CARPACCIO DI CARNE



SURGELAZIONE

30 minuti (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO A 8 °C

20 minuti (8°C)

CARPACCIO DI PESCE



SURGELAZIONE

30 minuti (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO

20 minuti (8°C)

# Verdure

Tempi &  
temperature

## VERDURE IN PADELLA Stese, 3 cm di spessore

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🔥 SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🔻 SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO (30°C) 50 minuti
- ⬇️ PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 40 minuti (65°C in camera)

## VERDURE AL VAPORE VERDURE BOLLITE

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 50 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🔥 SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 1 ora (preraffreddato a 0°C)
- 🔻 SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO (30°C) 50 minuti
- ⬇️ PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 50 minuti (65°C in camera)

## VERDURE RIPIENE

- ❄️ RAFFREDDAMENTO 1 ora e 30 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🔥 SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)
- 🔻 SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO 1 ora (30°C)
- ⬇️ PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 50 minuti (65°C in camera)

## VERDURE CRUDE (piselli freschi, fave fresche, carota a cubetti, zuccina a cubetti, verdure per soffritto, cavolfiore a cubetti, fagioli, cannellini, fagiolini a cubetti)

- 🔥 SURGELAZIONE PRODOTTO CRUDO 1 ora (preraffreddato a 0°C)
- 🔻 SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO 1 ora (15°C)

# Verdure

2 ore (preraffreddato a 0°C)

SURGELAZIONE DELICATA  
PRODOTTO COTTO



PATATE AL FORNO

1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)

2 ore (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 20 minuti

1 ora (70°C in camera)

RAFFREDDAMENTO



SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO



SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO  
(15°C)



PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO



TERRINA DI VERDURE  
2 cm di spessore

1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora (70°C in camera)

RAFFREDDAMENTO



SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO



PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO



PURÉ  
steso, 2 cm di spessore



# Salse - Sughi - Brodi

Tempi &  
temperature



SALSA DI POMODORO  
3 cm di spessore



RAFFREDDAMENTO

2 ore (preraffreddato a 0°C)



SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO

1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO  
(30°C)

1 ora e 15 minuti

SALSA TONNATA  
2 cm di spessore



SURGELAZIONE

1 ora (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO

1 ora e 20 minuti (15°C)

PESTO



SURGELAZIONE

50 minuti (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO

1 ora e 15 minuti (15°C)

BRODO VEGETALE  
BRODO DI CARNE  
BRODO DI PESCE



SURGELAZIONE

2 ore (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO

1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)

# Lievitati

Tempi &  
temperature

PANINI AL LATTE

☼ SURGELAZIONE DELICATA

1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)

CIABATTA

☼ SURGELAZIONE PRODOTTO INTERO 1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)

☼ SURGELAZIONE PRODOTTO A FETTE 40 minuti (preraffreddato a 0°C)

PIZZA

☼ SURGELAZIONE PRODOTTO COTTO 1 ora e 30 minuti (preraffreddato a 0°C)

☼ SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO 50 minuti (preraffreddato a 0°C)

PANINI AL LATTE  
FARCITI CON  
FORMAGGIO E SALUMI

☼ SURGELAZIONE

2 ore e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)

# Dolci

Tempi &  
temperature



PANNA COTTA/  
MOUSSE

❄️ RAFFREDDAMENTO  
❄️ SURGELAZIONE

1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)  
1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)

SEMIFREDDI/  
BAVARESI

❄️ RAFFREDDAMENTO  
❄️ SURGELAZIONE

1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)  
1 ora (preraffreddato a 0°C)

GRANITA

❄️ SURGELAZIONE

50 minuti (preraffreddato a 0°C)

GHIACCIO/  
GHIACCIOLI

❄️ SURGELAZIONE

1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)

FRUTTA

❄️ SURGELAZIONE

50 minuti (preraffreddato a 0°C)

CHEESECAKE

❄️ RAFFREDDAMENTO  
❄️ SURGELAZIONE

1 ora (preraffreddato a 0°C)  
1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)

DOLCI DA FORNO  
(torte, crostate)

❄️ RAFFREDDAMENTO  
❄️ SURGELAZIONE DELICATA

2 ore (preraffreddato a 0°C)  
1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)