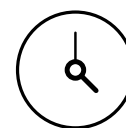


Come cuocere completamente questo prodotto?



Temperatura
 nel punto più lento di
 riscaldamento (°C)



Tempo necessario
 alla temperatura di riferimento
 per ottenere un risultato
 equivalente. In minuti.

PROCESSI EQUIVALENTI PER
 ARRIVARE A 70°
 IN 2 MINUTI

60°	43,48
61°	31,74
62°	23,26
63°	17,24
64°	12,66
65°	9,30
66°	6,83
67°	5,02
68°	3,70
69°	2,72
70°	→ 2,00
71°	1,47
72°	1,08
73°	0,80 (48 s)
74°	0,60 (36 s)
75°	0,43 (26 s)
76°	0,32 (19 s)
77°	0,23 (14 s)
78°	0,17 (10s)
79°	0,13 (8 s)
80°	0,09 (5 s)