

FROZEN VEGETABLES COOKING CHART ACCORDING TO DIFFERENT EQUIPMENTS

Product description	Steamer	Combi Oven 212 °F (100 °C) steam mode	Combi Oven 240 °F (116 °C) steam mode	Boiling Water	Braising Pan	Pasta Cooker 212 °F (100 °C)
Cut Green Beans 2 kg	4,5 to 5 min	6 min	4 min	5 min	4,5 min	4 min
Cut Wax Beans 2 kg	4,5 to 5 min	6 min	4 min	5 min	4,5 min	4 min
Whole Green Beans 4 kg	4,5	6	4	4	4,5	4
Whole Wax Beans 4 kg	4,5	6	4	4	4,5	4
Whole Kernel Corn 2 kg	3	5	3	2	3	1
Green Peas, assorted 2 kg	4	5,25	3,25	3	3,5	3
Peas and Carrots 2 kg	4	5,25	3,5	3,5	4	3
Mixed Vegetables (4) 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4	3
Mixed Vegetables (5) 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4	3
Cocktail Blend 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4	4
Garden Blend 1 kg	5	6,5	4,5	4,5	5	3,5
Florentin Blend 2 kg	4,5	6	4	4	5	3,5
Parisian Blend 2 kg	4,5	6	4	5	4,5	3,5
Minestrone Blend 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4	3
Mexican Blend 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4	3,5
Oriental Blend 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4	3
Thai Blend 2 kg	4	5,5	3,5	3,5		3,5
Romanesco Blend 2 kg	4	5,5	3,5	3,5	4,5	3,5
Pizza Blend 2 kg	2,5	4	2	2		1,5 to 2
San Francisco Blend 2 kg	5	6,5	4,5	4,5		3,5
Stew Blend 2 kg	6,5	8	6	6	6,5	5,5
Italian Blend 2 kg	4,5	5,5	3,5	3,5	4	3,5
Broccoli Florets 1 kg	4	5	3	3	4,5	3
Broccoli Cuts 1 kg	4	5,5	3,5	3,5	3	2,5
Cauliflower 1 kg	4	5,5	3,5	4		3,5
Carrots, Julian 2 kg	4	5,25	3,25	3,25		3
Butternut Squash, Diced 2 kg	3	4	2	1		1
Turnip, Homestyle Cut (3/4") 2 kg	6,5	7,5	5,5	5,5		5,5