

MODELO

INV-B90

CONTENEDOR ISOTÉRMICO FRONTAL 86 LTS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Su diseño permite apilar varios contenedores frontales de 86 litros.

Peso: 18.5 kg

La mejor solución para el transporte de alimentos preparados y conservación de temperatura. Ideal para servicios de alimentación bajo la modalidad de multiporción.

Transporte en azafates o recipientes con medidas gastronómicas de diferentes profundidades.

Fabricado en una sola pieza de polietileno y aislado térmicamente con espuma de poliuretano inyectada

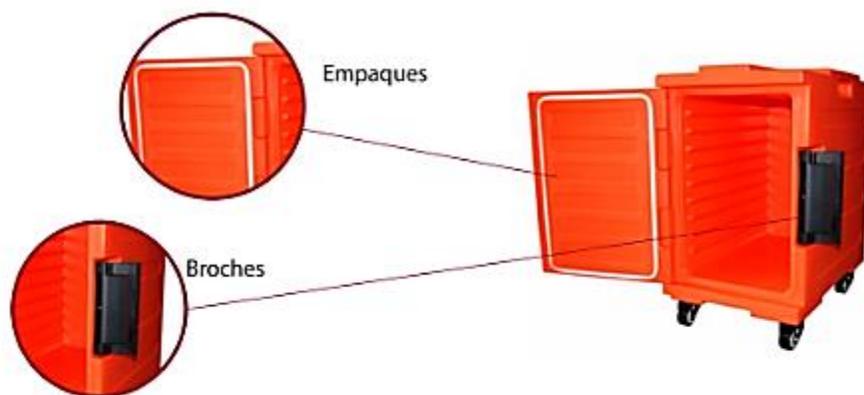
Se cargan por el frente, puerta con bisagras (se pueden conseguir repuestos con facilidad)

Apto para trabajo pesado, alta resistencia y durabilidad. Permite rotular la carga, transportar cómodamente y hacer más efectiva la conservación de temperatura.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE ESTRUCTURA

| TEMPERATURAS CALIENTES | TEMPERATURAS FRÍAS | MEDIDAS INTERNAS | MEDIDAS EXTERNAS | CAPACIDAD LITROS | CAPACIDAD DE AZAFATES |
|-------------------------------|---------------------------|------------------|------------------|------------------|-----------------------|
| 87,8°C a 81,7°C en 4 horas | 1°C a 2,1°C en 4 horas | 33x54x51 cm | 43x63x64 cm. | 86 litros | GN (1/1 – 1/2 – 1/3). |

| COMPONENTES | MATERIAL |
|-------------|--|
| TAPA | Polietileno con aislamiento en poliuretano |
| CUERPO | Polietileno con aislamiento en poliuretano |
| BROCHES | Plásticos |
| EMPAQUE | Silicona resistente a altas temperaturas |



CAPACIDAD DE AZAFATES NO INCLUIDOS

Azafates de 6 cm de profundidad: 5

Azafates de 10 cm de profundidad: 4

Azafates de 15 cm de profundidad: 3

Azafates de 20 cm de profundidad: 2



INSTRUCCIONES DE USO

1. El contenedor no debe estar expuesto ni en contacto directo con fuegos vivos o planchas de cocción, ya que puede ocasionar deformación del contenedor.
2. Para extender el tiempo de retención de temperatura, precaliente o pre-enfríe los contenedores: Utilice placas de calefacción o congelación o introduzca agua a 88°C o agua helada a por 20 minutos antes de introducir el alimento.
3. Monitorear cuidadosamente la temperatura para asegurarse que estén fuera de la zona de peligro, antes de servirlos. Los alimentos calientes tienen que mantenerse por encima de los 60° C.; y los alimentos fríos tienen que estar a menos de 5°C,
4. Los recipientes bajos (entre 6.5 y 10cm) además de retener por más tiempo la temperatura, permiten conservar mejor la calidad de los alimentos.
5. El tiempo de conservación es de 4 horas en promedio, procurando que la temperatura inicial de los alimentos sea mínima de 75 ° C.
6. Los espacios vacíos en un recipiente pueden causar pérdida de temperatura en las bebidas, por lo tanto témpelo lo más lleno posible. Tápelos cuando sea posible.
7. La puerta se abre completamente para cargar y descargar con facilidad.
8. Minimice el número de veces que abra y cierre la puerta, así evitará que los alimentos entren en temperaturas de riesgo.
9. Identificar el contenido del contenedor en la plaqueta ubicada en el exterior de la puerta.
10. Se recomienda cuando se apilen dos contenedores utilizar un arnés.

GARANTÍA

Garantía de 6 meses por defectos de fábrica. No cubre daños eléctricos ocasionados por descargas de corriente o fluctuaciones de voltaje ni por el mal uso.

CERTIFICACIONES NSF – SGS - INTERTEK

Marca: SCC

No se llaman cambro ni cambros, son contenedores isotérmicos.