

MODELO

PLACA TÉRMICA PARA FRÍO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Las placas térmicas para frío, fabricadas en polietileno (PE), son acumuladores de frío, mejorando el rendimiento de los contenedores isotérmicos, manteniendo la cadena de frío de los alimentos frescos, refrigerados o congelados.

Son idóneas para la distribución de largas rutas y suministros múltiples, con diseño especial para evitar deformaciones por congelación.

Contiene líquidos inocuos.

Dimensiones:

Pequeña: 21 x 14.4 x 2.5 cm

Mediana: 31.3 x 19.8 x 2.5 cm

Grande: 53 x 32.5 x 2.5 cm

Garantía 6 meses por defectos de fabricación

EVOLUCIÓN DE TEMPERATURA

Se utilizan puntos de congelación diferentes de acuerdo al tipo de alimento a transportar:- 3°C Frescos (vegetales, quesos, etc)-12°C Fríos (carne, pescados)-21°C Congelados y helados

1°C	1.5°C	2°C	3°C	4°C
0.5°C	1°C	1°C	1.5°C	2°C
	1h	2h	3h	4h
FRÍO				

INSTRUCCIONES DE USO

- Congélelo durante 8 horas antes de usarlo.
- Deben congelarse entre 5°C y 6°C menos del punto de congelación para obtener óptimos resultados.
- Deslícelo sobre los rieles superiores del contenedor.
- Vaya bajándolo cuando saque los recipientes de arriba para maximizar su rendimiento.

MODO DE LIMPIEZA

- Las placas térmicas admiten cualquier tipo de limpieza manual o por inmersión con los detergentes establecidos para los accesorios de cocina.
- Se recomienda no lavar las placas térmicas de frío en lavavajillas.
- Secar antes de guardarlo.