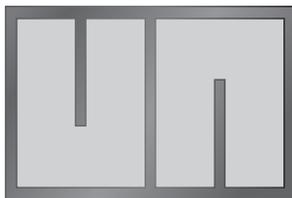


SCHEMA TECNICA: IL VASSOIO

I COMPONENTI



A



BASE DEL VASSOIO

MATERIALE:
Polipropilene espanso EPP
nero - Sinterizzato

DIMENSIONI:
305x360 mm (3 piastre)
e 570x360 mm (6 piastre)

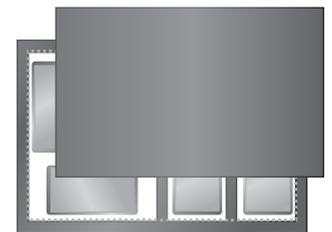
B



PIASTRE DI RAFFREDDAMENTO

DIMENSIONE:
100x190x13 mm

C

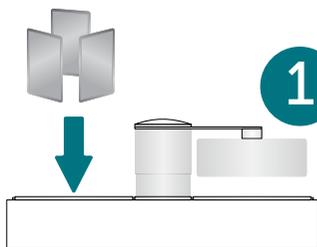


RIPIANO DI APPOGGIO

IN MARMO
ideale per il servizio catering
e buffet

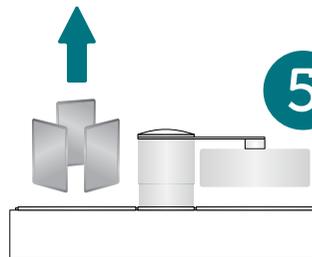
IN ACCIAIO
ideale per uso interno
alle cucine

COME SI UTILIZZA IL VASSOIO



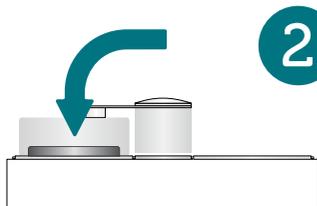
1 INSERIMENTO

Inserire fino a un massimo di tre piastre negli appositi alloggiamenti dell'erogatore.



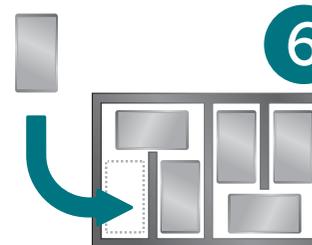
5 IL RAFFREDDAMENTO

Dopo pochi secondi si possono estrarre le piastre raffreddate. La temperatura così ottenuta avrà una durata costante mediamente fino a 60 minuti, a tutto vantaggio della qualità dei cibi serviti.



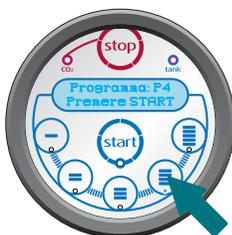
2 CHIUSURA

Una volta inserite le piastre è necessario chiudere il coperchio facendolo ruotare sopra l'alloggiamento, premendo verso il basso.



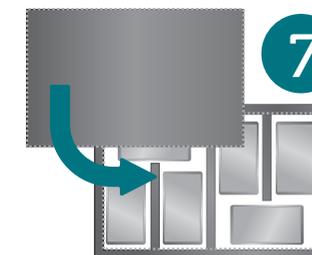
6 PREPARAZIONE

Una volta raffreddate le piastre vengono posizionate nel vassoio, 3 in quello piccolo e 6 in quello più grande.



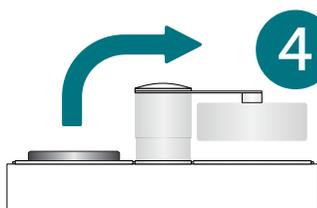
3 LA SCELTA DEL PROGRAMMA

Sul pratico pannello di controllo, selezionare uno dei cinque programmi disponibili e avviare il caricamento premendo "start".



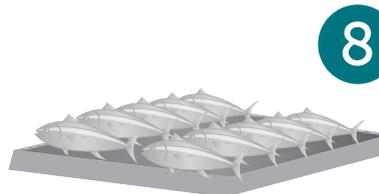
7 POSIZIONAMENTI DEI RIPIANI

Sopra le piastre va posizionato il ripiano in acciaio o in marmo.



4 A FINE CARICA

A carica avvenuta, il coperchio di sgancia automaticamente, permettendo l'estrazione delle piastre.



8 SERVIZIO

Il vassoio è pronto per essere utilizzato:

- in cucina
- nei catering
- nei buffet