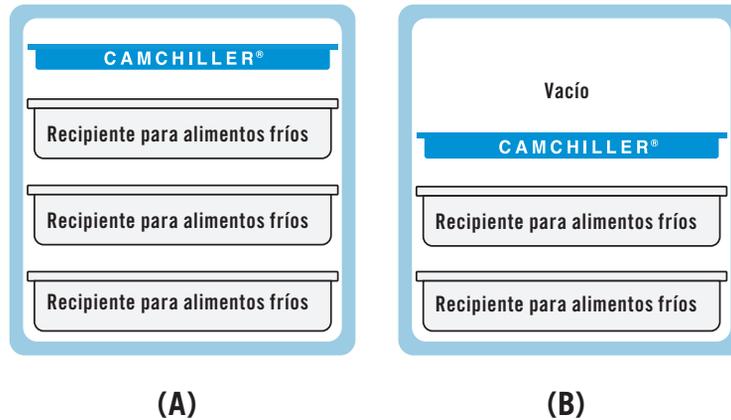


MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA – OPTIMIZA EL RENDIMIENTO DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Camchiller® – Tamaño completo GN 1/1 y Medio tamaño GN 1/2

- Úselo para:
 - Pre-enfriar el compartimento del contenedor.
 - Guardar los alimentos empacados en los compartimentos para los recipientes de alimentos. (Sólo los de medio tamaño)
 - Maximizar la conservación de los alimentos fríos.
 - Minimizar el espacio abierto en el compartimento.
- Fácil de usar:
 1. Congélelo durante 8 horas.
 2. Deslice uno o dos en los rieles superiores y pre-enfríe el compartimento 15 a 20 minutos.
 3. Cárguelo en recipientes de alimentos pre-enfriados debajo del Camchiller. (A)
 4. Vaya bajando los recipientes y el Camchiller según vaya sacando los alimentos. (B)

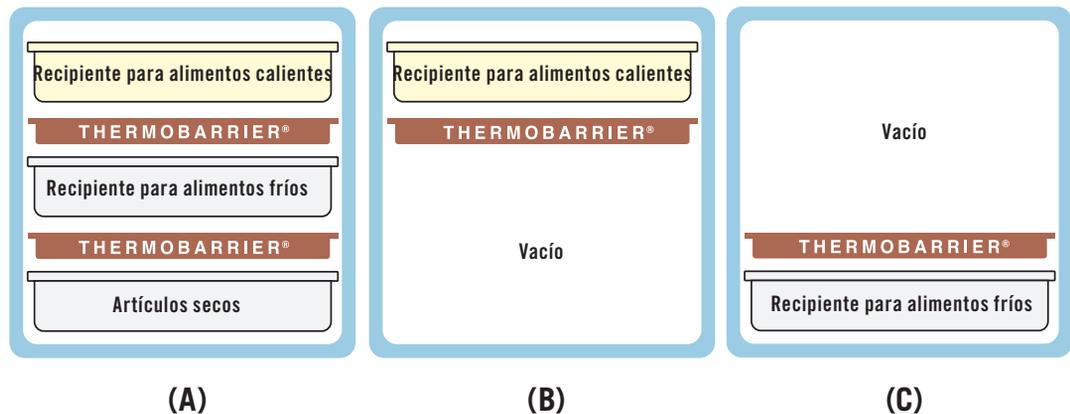
CONSERVACIÓN FRÍA



ThermoBarrier® – Tamaño completo GN 1/1

- Úselo para:
 - Mantener alimentos calientes y fríos en el mismo compartimento del contenedor.
 - Minimizar el espacio abierto en el compartimento.
- Fácil de usar:
 1. Deslícelo entre los alimentos calientes arriba y los alimentos fríos abajo. (A)
 2. Deslícelo por debajo de los alimentos calientes cargados en el espacio del compartimento superior. (B)
 3. Deslícelo por arriba de los alimentos fríos cargados en el espacio del compartimento inferior. (C)

CONSERVACIÓN CALIENTE Y FRÍA



Camwarmer® – Medio tamaño GN 1/2

- Úselo para:
 - Pre-calentar el compartimento del contenedor.
 - Maximizar la conservación de los alimentos calientes.
 - Minimizar el espacio abierto en el compartimento.
- Fácil de usar:
 1. Calientelo en un horno a 180°C durante 45 minutos.
 2. Deslice dos Camwarmers en los rieles inferiores y pre-caliente el compartimento 15 a 20 minutos. (O póngale una tapa de recipiente de alimentos o una bandeja delgada de altas temperaturas)
 3. Cargue los recipientes de alimentos pre-calentados arriba de los Camwarmers. (A)
 4. Vaya subiendo los recipientes y los Camwarmers según vaya sacando los alimentos. (B)

CONSERVACIÓN CALIENTE

