

**ESPAÑOL**  
**PLACA EUTÉCTICA**  
**HOT 0 / +65° C**

Item code **110919**

**POLIBOX®**

(R)evolutionary



alto mm.

30

530

dimensiones mm.

325



### DETALLES

Las placas de calor GN HOT PACK le garantizan un aporte de calor durante toda la fase de transporte. Ideales para el transporte isoterma en el sector de la hostelería y restauración profesional.

**Uso:** antes de cada utilización es indispensable que la placa alcance la temperatura de ejercicio.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material: polietileno HDPE

Peso (líquido + placa): 3,8 kg

Capacidad de calefacción: 557,94 kJ o 133,30 Kcal

Calor latente y punto de fusión: 193,73 kJ / kg

Temperatura de calentamiento: +90°C/40 min

Temperatura objetivo: + 65 ° C

Resistente durante el calentamiento.

Esquinas reforzadas.

Material adecuado para el contacto con alimentos.

Ideal para temperaturas superiores a 63 ° C.

Soldadura ultrasónica.

Excelente agarre.

Dimensiones Gastronorm (GN).

Fabricación francesa.

### INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de cada manipulación, es indispensable llevar guantes térmicos, gafas y bata de protección.
- Siempre mantener la placa con el tapón de arriba y los brazos tensos lejos de la cara.
- Cuando alcanza la temperatura la GN HOT PACK se vuelve frágil de manipular.
- Nunca limpie la GN HOT PACK en el lavavajillas (utilizar agua templada y jabón líquido).
- No calentar en hornos microondas.
- No ponga la placa en contacto con llamas, parrilla o fuentes de calor directas.

**0 / +65°C**

Temperatura de ejercicio de 0°C a +65°C



Para llevar la placa a la temperatura hay 2 opciones:

- **En horno de convección:** calentar el horno a 90 ° C, coloque la placa horizontalmente en la rejilla de acero y caliéntela durante un máximo de 40 minutos.
- **En horno de vapor:** caliente el horno a 95 ° C, coloque la placa horizontalmente en la rejilla de acero y caliéntela durante un máximo de 40 minutos.

