

# 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**

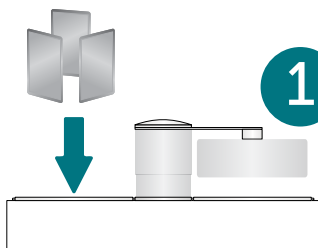


### RIPIANO DI APPOGGIO

**IN MARMO**  
ideale per il servizio catering  
e buffet

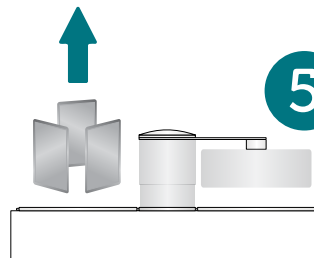
**IN ACCIAIO**  
ideale per uso interno  
alle cucine

# COME SI UTILIZZA IL VASSOIO



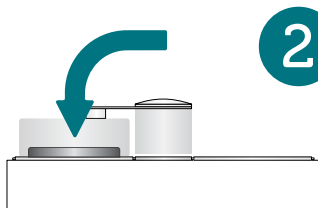
## 1 INSERIMENTO

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



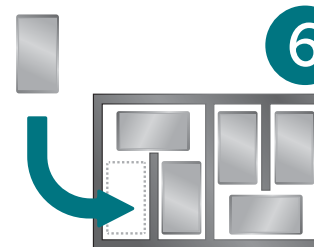
## 5 IL RAFFREDDAMENTO

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.



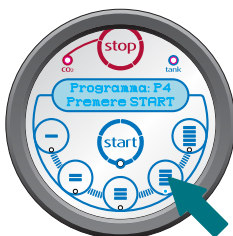
## 2 CHIUSURA

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.



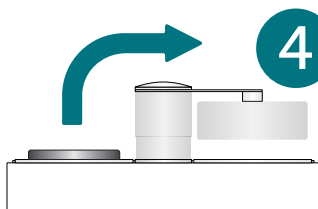
## 3 LA SCELTA DEL PROGRAMMA

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



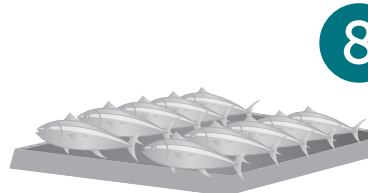
## 7 POSIZIONAMENTI DEI RIPIANI

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