

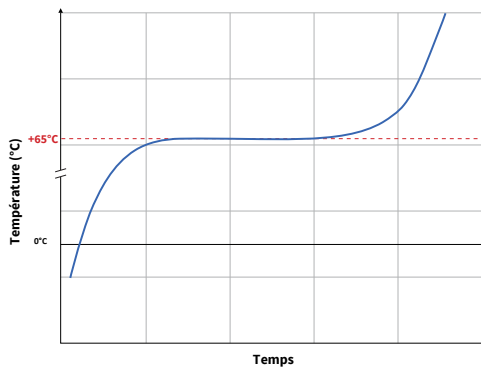
## CARACTÉRISTIQUES

Dimensions :	530 x 325 x 30 mm
Matière :	PP rouge
Couleur :	Rouge
Poids moyen :	3,8 kg
<i>(liquide + plaque)</i>	

## PERFORMANCES

Liquide :	COOL+65°C
Puissance frigorifique :	557,94 kj ou 133,30 kcal
Chaleur latente à T°C d'eutexie :	193,73 kj/kg
T°C optimale pré-conditionnement :	+90°C / 45 mn
T°C restituées :	+65°C (*)
Couleur du bouchon :	Blanc

(\*) Données thermiques indicatives, n'hésitez pas à nous consulter pour répondre au mieux à votre chaîne du froid.



## CONDITIONNEMENT

Nb d'unité par carton :	5
Nb d'unité par palette :	200
Dimension carton :	540 x 340 x 190 mm
Dimension palette :	1200 x 1000 x 1670 mm
Poids carton :	19,65 kg
Poids palette :	811,4 kg

Les valeurs de poids indiquées sont variables à +/- 5%.

## LIQUIDES EUTECTIQUES DISPONIBLES

0°C	-3°C	-12°C	-16°C	-18°C
-21°C	-23°C	-26°C	-30°C	
+5°C	+18°C	+22°C	+37°C	+65°C

## MODE D'EMPLOI



Retrouver le **MODE OPÉRATOIRE** à la page suivante pour l'utilisation optimale des plaques eutectiques COOL +65°C

Item : 350011+65

# Plaque eutectique **GN1/1- GR** +65°C



GR = Guidage Rail

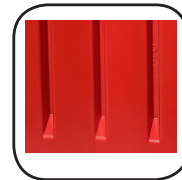


MADE  
FRANCE

## ERGONOMIE



Bouchon soudé par ultrasons



Points d'ancrages



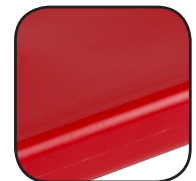
Coins renforcés



Face plane



Zone de marquage



PP Rouge

## AVANTAGES

- . Haute performance en stabilisation thermique,
- . Etanchéité parfaite grâce à sa soudure par ultrasons,
- . Matière en polyéthylène haute densité, apte au contact alimentaire,
- . Idéal pour le transport à **température dirigée au-delà de +63°C**,
- . Format Gastronomique GN1/1,
- . Robuste grâce à ses coins renforcés et ses points d'ancrage,
- . Dimensions adaptées à notre gamme de caisses isothermes en PPE.



# MODE OPÉRATOIRE

Item : 350011+65

- . Ne pas chauffer la plaque GN1/1 CHAUDE au-delà de +90°C
- . Une fois disposée dans un bac inox ou dans un récipient pouvant la contenir, mettre en chauffe la plaque GN1/1 CHAUDE dans un four vapeur ou à chaleur tournante.
- . Ne pas utiliser de four à micro-onde pour chauffer la plaque GN1/1 CHAUDE.
- . Ne pas mettre au contact d'une flamme, grill ou tout contact direct avec la source de chaleur.
- . Chauffer la plaque chaude à +90°C pendant 40 minutes maximum.
- . Manipuler la plaque avec précaution en utilisant des gants thermiques.
- . Pour plus d'information, veuillez prendre contact avec votre revendeur.

## Plaque eutectique GN1/1 - GR

**+65°C**

GR

MADE  
FRANCE

## Mode d'utilisation et recommandations détaillées

### CONSEILS D'UTILISATION

#### Fonction :

La plaque eutectique GN1/1 CHAUDE restitue la chaleur accumulée pendant son réchauffement jusqu'à son point de fusion à **63°C**.

#### Applications :

Dédiée pour les activités des Métiers de Bouche, Traiteurs, livraison à domicile, événementiels nécessitant un transport en liaison chaude.

#### **Avant chaque utilisation, vous devez réchauffer la plaque GN1/1 CHAUDE.**

Pour cela, nous vous recommandons de vous référer au MODE D'UTILISATION ci dessous.

### INSTRUCTION

- . Avant chaque utilisation, veuillez prendre connaissance des instructions d'utilisation.
- . Utilisez et garder hors de la portée des enfants.
- . Les températures élevées nécessaires au fonctionnement de la plaque peuvent causer de sévères brûlures.
- . Ne pas utiliser la plaque si elle est endommagée.

**Avant chaque utilisation de la plaque GN1/1 CHAUDE** vous devez vous protéger en portant des gants thermiques, des protections au visage et de la partie haute du corps.

**Pendant l'utilisation de la plaque GN1/1 CHAUDE**, toujours manipuler la plaque avec le bouchon vers le haut.

**Une fois à haute température**, la plaque GN1/1 CHAUDE devient sensible aux chocs et vous devez toujours manipuler la plaque avec précaution.

### Comment mettre en chauffe la plaque GN1/1 CHAUDE :

**Dans un four à chaleur tournante pendant 40 minutes maximum.**

- 1) Placer la plaque GN1/1 CHAUDE dans un bac inox afin d'isoler la plaque en cas d'écoulement accidentel de celle-ci.
- 2) Pré-chauffer votre four à chaleur tournante à **90°C maximum**. Vous pouvez également utiliser une étuve, un four à vapeur, ou le bain marie pour monter en température la plaque CHAUDE GN1/1
- 3) Ne jamais utiliser la fonction "GRILL" ou porter une flamme pour mettre en chauffe la plaque GN1/1 CHAUDE.

Toujours surveiller l'aspect de votre plaque pendant la chauffe. La manipuler avec précaution en la sortant du four.

**Ne pas utiliser la plaque GN1/1 CHAUDE en contact avec des emballages en polystyrene.**

