

Maden skal køles til det korrekte temperatur før indlasning.

- Placer kassen i kølerum i god tid før påfyldning.
- Den eutektiske plade skal være helt frosset.
- Fyld kassen med mad og eutektisk plade i kølerum (+2°C).
- Håndter ikke kølet mad under varme forhold!
- Brug et tætsluttende låg for at undgå spild i kassen.
- Undgå at sætte kassen i direkte sollys eller overophedede forhold.
- Rengør efter transport. Vask, skyl og tør udstyret ud.
- Brug ikke højtryksrensning apparat eller mekanisk vaskemaskine!
- Brug et rengøringsmiddel, der er egnet

SDX® THERMOBOX® S er en isoleret kasse i vores standarddesign.

For at opnå de bedste resultater skal kassen placeres i et kølerum (+2 °C) i god tid inden transporten for at lade kassen blive rigtig kold. For at garantere fødevareremperatur, skal kassen fyldes i kølerum med den kølede mad, herunder frosset eutektisk plade til videre transport til hver modtagelsessted.

Fordelene ved denne løsning er, at den eutektiske plade giver køling gennem hele optøning processen. Når kølemidlet indeholdt i pladen er smeltet, begynder maden at varme op.

- Den eutektiske plade er effektiv i et interval på 2-4 timer
- Omkostningerne ved at investere i en transportkasse er lave. Dog Effektivt udstyr til frysning og håndtering af eutektisk Plader dagligt er påkrævet.
- Der kræves et kølerum i receptionskøkkenet hvis maden skal serveres på et senere tidspunkt. til udstyr til mad.

S = isoleret

Rengøring:

Kasserne kan skylles ud, men ikke med højt tryk udstyr!

Gode resultater kan opnås ved hjælp af standard opvaskemidler, der er egnede til brug med madbeholdere og et "brusehoved".

Tætsluttende låg på beholderne letter rengøringen, og reducere risikoen for spild i kassen