

# BANDEJAS ISOTÉRMICAS TABLOTHERM

## ESPECIFICACIONES

Material	Polipropileno + aislamiento de espuma
Característica	Bandeja isotérmica
Rendimiento	Excelente
Retención del calor	64°C durante aproximadamente 120 minutos
Se pueden lavar en lavavajillas	Sí
Apilables	Sí
Temperatura mínima de los alimentos antes de colocarlos en los platos	80°C a 90°C‡
Tapa individual para plato	Sí – Evita el derrame de sopas y salsas



‡ No se recomienda para carrito caliente.

## USO RECOMENDADO

### Uso moderado

- Entrega de alimentos en hospitales / Clínicas de reposo
- Servicio de habitaciones de hotel
- Banquetes a domicilio
- Entrega de alimentos a domicilio

El sistema de placa permite conservar la temperatura de servicio de 64,1°C durante 2 horas. La prueba real se hizo en el modelo ITPD3753 y ITPD3253 con agua caliente.

### Prueba con el ITPD3253

	Sin placa	Con placa
1 min.	85°C	85°C
20 min.	72,8°C	80,9°C
40 min.	68,3°C	77,4°C
60 min.	64,8°C	74,2°C
80 min.	61,8°C	71,1°C
100 min.	59,1°C	68,1°C
120 min.	56,6°C	65,4°C

### Prueba con el ITPD3753

	Sin placa	Con placa
1 min.	85°C	85°C
20 min.	69,8°C	80,2°C
40 min.	64,9°C	76,6°C
60 min.	61,2°C	73,1°C
80 min.	58,0°C	70,0°C
100 min.	55,3°C	66,9°C
120 min.	52,8°C	64,1°C



ITPD3253 - Tamaño Gastronorm

ITPD3753 - Tamaño Euronorm

Póngase en contacto con su representante de Cambro en caso de querer obtener una guía completa para maximizar la conservación del calor.

Tapa de polipropileno gris pálido con junta de caucho integrada. No se pueden utilizar las tapas en un horno microondas.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES A x L x ALT (CM)	PESO DE LA CAJA EN KG (VOLUMEN M <sup>3</sup> )
<b>Tablotherm – Bandeja isotérmica con platos de porcelana, tapas y placa</b>			
ITPD3753	<b>Bandeja isotérmica Euronorm incluyendo:</b> 1 plato de menú de dos compartimentos – 122 400 050 y 1 tapa 122 600 050 y 1 placa 165PW 3 tazones multiusos – 122 500 050 y 3 tapas 122 700 050.	37,0 x 53,0 x 10,5	5,4 (0,024)
ITPD3253	<b>Bandeja isotérmica Gastronorm incluyendo:</b> 1 plato de menú de dos compartimentos – 122 400 050 y 1 tapa 122 600 050 y 1 placa 165PW 2 tazones multiusos – 122 500 050 y 2 tapas 122 700 050.	32,5 x 48,0 x 10,5	4,2 (0,019)
<b>Tablotherm – Bandeja isotérmica sin platos de porcelana, tapas y placa</b>			
IT3753	Bandeja isotérmica Euronorm – Vasia	37,0 x 53,0 x 10,5	3,1 (0,024)
IT3253	Bandeja isotérmica Gastronorm – Vasia	32,5 x 48,0 x 10,5	2,4 (0,019)
<b>Platos de porcelana</b>			
122 400 050	Plato de menú de dos compartimentos. Ø exterior 25,6 cm. Capacidad de 750 ml. Blanco.		
122 500 050	Tazón multiusos. Ø exterior 12,2 cm. Capacidad de 400 ml. Blanco.		
<b>Tapas de alimentos, gris pálido, de polipropileno con sello integrado de caucho</b>			
122 600 050	Para plato de menú de dos compartimentos		
122 700 050	Para tazón multiusos.		
<b>Sistema de placas</b>			
165PW	Placa caliente de SMC de Ø 16,5 cm.		
<b>Tarjeta de menú</b>			
112 430 000	Amarilla 100 x 70 mm		
ITPD3753, IT3753	Color: Dos tonos de verde.		
ITPD3253, IT3253	Color: Dos tonos de gris.		
165pw	Color: A42. 165PW Cantidad por cada paquete: 1		

## PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

IT3253, IT3753, ITPD3253, ITPD3753, 112 430 000, 122 400 050, 122 500 050, 122 600 050, 122 700 050, 165PW, 122 201 050, 122 200 050

## **HEATING PELLET INSTRUCTION FOR 165PW USED IN TABLOTERM PRODUCT LINE**

**Option #1:** Heat pellet by placing in 177°C heated oven for 45 minutes

During the heating process do not stack the pellets. Pellets can be heated in regular gas oven, electric oven, combiovens or convections ovens.

Higher temperatures or longer heating times could cause damages to the Pellet or Tablotherm.

**Option #2:** Larger Pellet quantities can be heated in a lowerator or in a Rieber Ultra Dispenser at 130°C for 3 hours.

### **Optimum Heat Performance**

Tablotherm without heated pellet, will keep hot food at approximately 63°C for 60 minutes. To increase heat level and heat retention follow instructions below and use Cambro pellet 165PW.

- Warm up plates to +80/90°C before filling them with hot food at about 85°C.
- Place heated pellet (165PW) under the large plate and quickly close the cover.
- ITPD3753 will keep the hot food at 64.1°C for 2 hours
- ITPD3253 will keep the hot food at 65.4 °C for 2 hours