

Kylbricka—Perfekt till yogurt shopen!



Med Icetainer® Kylbricka kan man på ett enkelt och billigt sätt hålla maten kall på serveringsbordet. Kylbrickan är en idealisk lösning för restauranger, hotell, skolor, sjukhus och andra ställen där kyld mat serveras och som skall bibehålla god kvalitet och smak. Billig lösning för yogurt shopen. Passar utmärkt att ställa frukt- och godisskålar på.



Kylda varor skall hålla en temperatur på max. +8° C för att man skall undvika ökad bakterietillväxt, försämrad smak och kvalitet. Temperaturen i kylvaror som serveras utan kylanordning ökar mycket snabbt! För att lösa problemet kan man förlänga tiden avsevärt genom att använda Icetainer® Kylbricka. Det är praktiskt att ha dubbla uppsättningar om temperaturen närmar sig max. +8° C.

Om VK33-200:

- Bänkmodell
- Finns i storlekarna, Mått (cm):
 - G260: B16 x D38 x H26,3
 - G525: B32 x D38 x H52,5
 - G320: B26,3 x D38 x H32
- Finns också i rund storlek: R300: Ø 30cm.
Tillbehör: Glashuv.



- **Rengöring:**

- Gör rent brickan med en fuktig trasa!
OBS! Får ej rengöras i diskmaskin!

- **Infrysning:**

- Vid temperatur på -20° C är infrysningstiden cirka 8 timmar.

- Vid infrysning kan kylbrickan förvaras antingen vertikalt eller horisontellt i frysen. Den är då alltid klar för användning och kan snabbt tas fram för uppläggning av kylda varor.

Teknisk information	
Isolering	EPS-isolering
G260: Mått BxDxH mm Vikt	160 x 380 x 263 0,45 kg
G525: Mått BxDxH mm Vikt	320 x 380 x 525 1,75 kg
G320: Mått BxDxH mm Vikt	263 x 380 x 320 0,9 kg
R300: Mått BxDxH mm Vikt	Ø 30cm. 0,8 kg
Utförande	1mm anodiserad aluminiumplåt och EPP-plast

