

RECOMENDACIONES DE USO PARA LAS PLACAS DE CALOR

Las placas de calor (High Density) son muy recomendables para el transporte de comida caliente y para mantener la temperatura en los contenedores isotérmicos, sobre todo en largas distancias. La razón es porque aportan gran cantidad de calorías de larga duración por termodifusión del líquido calorífico que contiene la placa roja.

Las placas de calor se usan principalmente en la industria de la alimentación donde los productos tienen que conservarse a una temperatura específica positiva + 65°C durante su transporte. Hay que tener en cuenta que dentro de un contenedor isotérmico el transporte de productos alimenticios calientes y/o regenerados es más seguro, por ejemplo para uso en buffets, servicios de catering, comida a domicilio, restauración social, colectividades, grandes cocinas, etc.



MANIPULACIÓN

Antes de cada uso hay que activar la temperatura de la placa de calor roja para lo cual debe seguir las instrucciones de uso que se especifican a continuación:

- Antes de cada manipulación conviene protegerse las manos con guantes específicos para calor, proteger su cara con una máscara y llevar una protección para la parte frontal del cuerpo.
- Siempre que se manipule alguna placa manténgala en sentido vertical con el tapón hacia arriba y situando los brazos lejos del cuerpo y de los ojos.
- Una vez alcanzada la temperatura deseada la placa se vuelve sensible a los golpes por lo que se debe manipular con cuidado. Aconsejamos tener placas de recambio para ir alternándolas y así obtener una mayor durabilidad funcional y estética.
- Aconsejamos no lavar las placas de calor en el lavavajillas.

¿Cómo calentar la placa de calor?

Tiene dos opciones:

1. En el horno a **CONVECCIÓN**
2. Al baño María (agua a punto de ebullición, 100°C).

**** NO UTILIZAR MICROONDAS ****

1. EN EL HORNO A CONVECCIÓN EL TIEMPO MÁXIMO ES DE 25 MINUTOS A 80°C

Utilizar una bandeja de metal cubierta de papel aluminio.

Una vez puesto el horno a 80°C, colocar la placa de calor en posición horizontal sobre la bandeja cubierta de papel aluminio.

Calentar la placa durante 25 minutos (máximo).

No utilice rejillas y **utilice solamente hornos por aire a convección.**

Manipular la placa con cuidado cuando se extraiga del horno y compruebe brevemente el aspecto de la placa antes de introducirla en el contenedor isotérmico.

2. EN EL BAÑO MARIA (AGUA AL PUNTO DE HERVIR, 100°C), EL TIEMPO MÁXIMO ES DE 25 MINUTOS

Introduzca la placa de calor al Baño María durante 25 minutos (máximo).

Colocar la placa en posición vertical con el tapón hacia arriba o sumergirla totalmente en el agua.

No ponga la placa en contacto directo con la base del recipiente de acero inoxidable que está hirviendo.

Manipular la placa con cuidado cuando se extraiga del Baño María y compruebe brevemente el aspecto de la placa antes de introducirla en el contenedor isotérmico.



DÉGERMAN expresamente recomienda la activación de las Placas de Calor con agua caliente a punto de ebullición, en marmita, cacerola o baño maría con un tiempo máximo de 25 minutos y luego envasar. Así conseguirá un 15% más de eficacia térmica y mayor seguridad en el control del proceso.



departamento técnico