

## Мармиты

### **HOT&FRESH**

*Апробированная практика*



#### Рекомендации:

- Не превышайте отметку о максимальном уровне воды. Обращайте внимание на риск!
- Температура заливаемой в мармит воды должна составлять 70° - 80° C
- Оптимальная/максимальная температура воды: 80° C
- Минимальная/оптимальная температура гостроемкости и блюд в ней: 80° - 85° C
- Температура индукционной плиты для установки на неё мармита: 80° C
- При использовании регулируемых нагревательных элементов (06.3286.6046), должен быть установлен минимальный уровень 1, макс. уровень 2.
- При использовании саморегулируемого нагревательного элемента, его температура должна составлять 80° C, повторная регуляция не требуется
- Одной газовой горелки будет достаточно, в случае использования данного типа нагрева.
- Для создания оптимального уровня влажности, используйте двухсекционную фарфоровую гостроемкость, в первой секции которой будут находиться сухие блюда, а во второй – жидкие.

Обратите внимание, что данный буклет имеет рекомендательный характер. Следуйте инструкции по предупреждению и безопасности, содержащиеся в руководстве по эксплуатации.