



INFORME DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS DE DULCERIA CINEPOLIS

Temperaturas de Equipos Dulcería durante la operación



Olla Palomera 420 °F



Asador salchicha 120 °F



Warmer 55 a 60 °C



Calentador de pan 120 °F



Olla sopera Perilla en 6

- 1. Girar la perilla al Nivel 12 por 20-25 MIN**
- 2. Girar la perilla al Nivel 8 por 20 min**
- 3. Girar la perilla al Nivel 6 para operar**



Condimentero 7 °C



Dispensador de queso 140 °F



Temperatura 2 a 4 °C



Congelador de Alimentos -18 a -20°C

Temperaturas de Equipos Coffee durante la operación



Creperas 250°C (para curarla)
200°C (para operar)



Mesa Fría 2°C



Freidora 350°F



Congelador de Alimentos

-18 a -20°C



Turbo Chef 500 °C