

Equipos existentes

Cuantos racks bagui tienes?

1



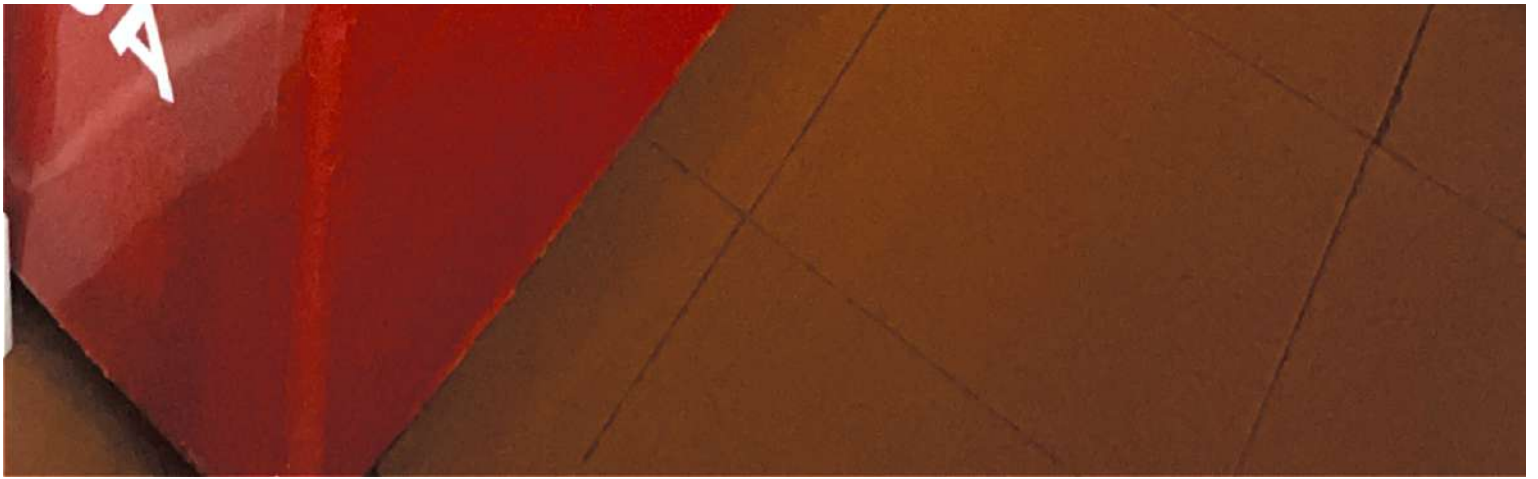
TIEMPOS DE RACIONAL	
TIEMPO POR TRAY	ALIMENTO
00:30 seg	PRECALENTAMIENTO DE LA CAMERA DE COCCIÓN
01:00 min	PRECALENTAMIENTO DE LA CAMERA DE COCCIÓN
01:30 min	PRECALENTAMIENTO DE LA CAMERA DE COCCIÓN
02:00 min	PRECALENTAMIENTO DE LA CAMERA DE COCCIÓN
02:30 min	PRECALENTAMIENTO DE LA CAMERA DE COCCIÓN
03:00 min	PRECALENTAMIENTO DE LA CAMERA DE COCCIÓN
03:30 min	PRECALENTAMIENTO DE LA CAMERA DE COCCIÓN
04:30 min	PRECALENTAMIENTO DE LA CAMERA DE COCCIÓN
05:30 min	PRECALENTAMIENTO DE LA CAMERA DE COCCIÓN



Cuantos congeladores de papas tienes ?

2





Modelo : CHP-105HE



Modelo: CHP-105HE

Cuantos freidoras tienes ?

1





Modelo : SFSE14T

Cuánto dispensadores de quesos tienes ?

2

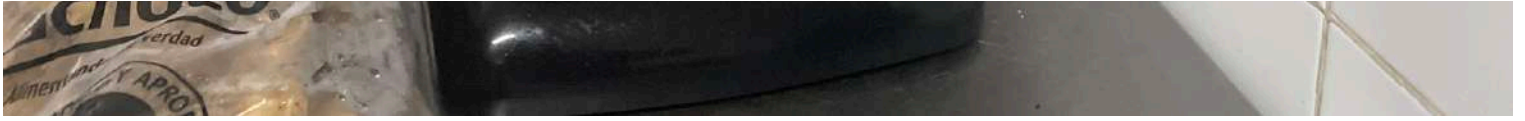


www.RICOS.com

© 2014 Ricos Products Co., Inc.

USA DIFERENTES CUCHILLOS

TIF 97-B SAGARPA MEXICO

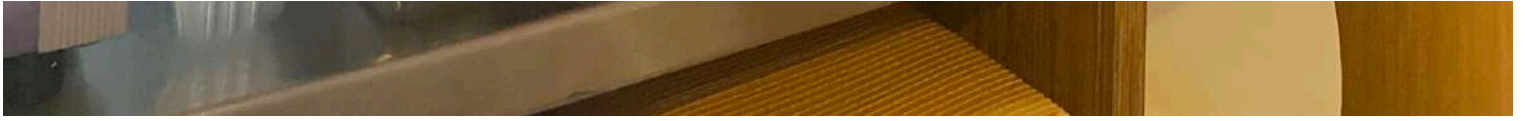


Modelo: No. 5300



Ricos
Family Owned Since 1909
www.RICOS.com
© 2014 Ricos Products Co., Inc.

...
Salsas!
...



Modelo : No.5300

Cuántas mesas refrigerada cuentas ?

2





Modelo : TSSU-60-16-HC





Modelo : TSSU-60-16-HC

Rational



TIEMPOS DE BATHING	
40-50 min	Asado
50-60 min	Asado
60-70 min	Asado
70-80 min	Asado
80-90 min	Asado
90-100 min	Asado
100-110 min	Asado
110-120 min	Asado
120-130 min	Asado
130-140 min	Asado
140-150 min	Asado
150-160 min	Asado
160-170 min	Asado
170-180 min	Asado
180-190 min	Asado
190-200 min	Asado



Modelo : SCC WE 101

Campana





Cuántas creperas tienes ?

3





Modelo : 29700 PLUGUFFAN





Modelo : 29700 PLUGUFFAN





Modelo : 29700 PLUGUFFAN

Cuantos vitamix cuentas ?

2





Modelo : VMO 149





Modelo : VMO 149

Mesa de polvo



MANEJA LIMPIA
E INSUFICIENTES
LA MANEJA

USAR
SOPORTE MANEJANDO
CON MANEJANDO

EVITAR CONTACTO
CON SUPERFICIES
CON MANEJANDO

UNA SUPERFICIE
CUBIERTA

www.RICOS.com

© 2018 RICOS. Todos los derechos reservados.

