



termyco®

I vassoi termici
che mantengono la temperatura, calda o fredda,
per un tempo prolungato

MANUALE DI ISTRUZIONI

LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE PRIMA DELL'UTILIZZO

1.	CARATTERISTICHE GENERALI.....	4
1.1	Dati di identificazione.....	4
2.	DESTINAZIONE D'USO E TEMPERATURE DI UTILIZZO.....	4
3.	ELEMENTI COSTITUTIVI DI TERMYCO.....	5
3.1	Tabella delle caratteristiche generali.....	5
4.	PULIZIA E MANUTENZIONE.....	5
5.	DATI SPERIMENTALI.....	5 - 6
5.1	Indicazioni di garanzia.....	7
6.	AVVERTENZE E CAUTELE DA ADOTTARE.....	7
7.	ROTTAMAZIONE.....	7

PATENT PENDING: 202015000057557



ESALTA LE QUALITÀ DEL CIBO



CHIUSO
RADDOPPIA LA SUA POTENZA



IMPILABILE, RISPARMIA SPAZIO





Se la pastella, grazie al freddo, mantiene la bollicina e rimane omogenea, la frittura (tempura) sarà migliore.



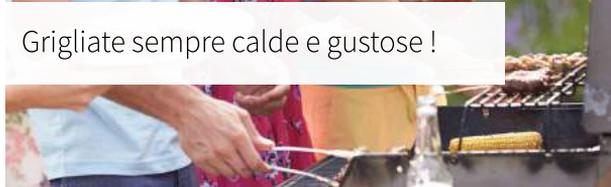
Raffredda in fretta il cioccolato per decorazioni e scritte "3D"



Mantiene calda o raffredda in fretta la pappa !



Grigliate sempre calde e gustose !



1. CARATTERISTICHE GENERALI

Il vassoio speciale TERMYCO è stato progettato per un utilizzo in ambito alimentare. Caratteristica principale è la capacità di immagazzinare frigorifici (mediante collocazione in frigorifero o congelatore) o caldi (mediante collocazione in forno). Rispetto ai normali vassoi, TERMYCO consente di ritardare sensibilmente i tempi di variazione della temperatura degli alimenti in esso contenuti. TERMYCO è un prodotto brevettato.

1.1 Dati di identificazione

Produttore:

TERMYCO S.R.L.

VIA GARIBALDI, 32 55045 PIETRASANTA (LU)

Nome Modello:

TERMYCO

2. DESTINAZIONE D'USO E TEMPERATURE DI UTILIZZO

La destinazione d'uso per il prodotto è l'utilizzo in campo alimentare in qualità di vassoio capace di ritardare le escursioni termiche dei generi alimentari in esso contenuti.

Principale beneficio è la migliore conservazione delle proprietà organolettiche dei cibi rispetto ai tradizionali vassoi, unitamente ad un migliore mantenimento del loro gusto. Le temperature di esercizio di TERMYCO devono essere comprese tra i -30° ed i +70°.

Un utilizzo al di fuori di tali limiti non è consentito.

PER PREPARARE TERMYCO AL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA FREDDA

INSERIRE IN CONGELATORE: da un minimo di 3 ore fino a quanto si desidera.

Indicato per: ghiaccio, gelato, finger food, carpacci, dolci, semifreddi...

INSERIRE IN FRIGORIFERO: per un minimo di 5 ore, fino a quanto si desidera, per l'ottenimento di una temperatura più moderata e meno prolungata.

Indicato per: salumi, formaggi, insalate...

PER PREPARARE TERMYCO AL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA CALDA

INSERIRE IN FORNO VENTILATO: preriscaldato a 70°, per un minimo di 30 minuti fino a quanto si desidera. **ATTENZIONE: non superare i 70°C**

Indicato per: pasta, zuppe, grigliate, polenta, salse, pizza ecc...

TERMYCO NON È ADATTO ALL'IMMISSIONE IN FORNO A MICROONDE.

3. ELEMENTI COSTITUTIVI DI TERMYCO

TERMYCO è costituito da due involucri in plastica per alimenti che costituiscono il corpo esterno del vassoio ed internamente da un prodotto avente lo scopo di ritardare le escursioni termiche, diffusamente utilizzato in ambito alimentare.

3.1 Tabella delle caratteristiche generali

Grandezza	U/m	Valore
Ingombri [Diam. x Alt]	cm	35x4
Massa a vuoto	Kg	1,2
Temperature di utilizzo	°C	Da -30 a +70
Colori disponibili		TUTTI

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Lavare accuratamente a mano o in lavastoviglie utilizzando i comuni detersivi per stoviglie. In caso di lavaggio a mano, non utilizzare spugne abrasive. Prima di ogni successivo utilizzo si consiglia di verificare la corretta pulizia del prodotto e la sua integrità come mancanza di tagli, profonde abrasioni, eventuali scollamenti.

Per ottenere una maggiore durata del prodotto, durante il periodo di non utilizzo, stoccarlo in ambiente asciutto e protetto dai raggi solari.

5. DATI SPERIMENTALI

Si riportano di seguito i risultati ottenuti da prove pratiche evidenziando che per quanto concerne l'evoluzione della conta dei microrganismi (aumento della carica batterica negli alimenti col passare del tempo), i test sono stati effettuati da un laboratorio di biologia certificato e regolarmente iscritto al corrispettivo elenco della Regione Toscana.

1) Variazione nel tempo della temperatura rispetto ad un vassoio convenzionale all'interno del volume dove vengono conservati gli alimenti.

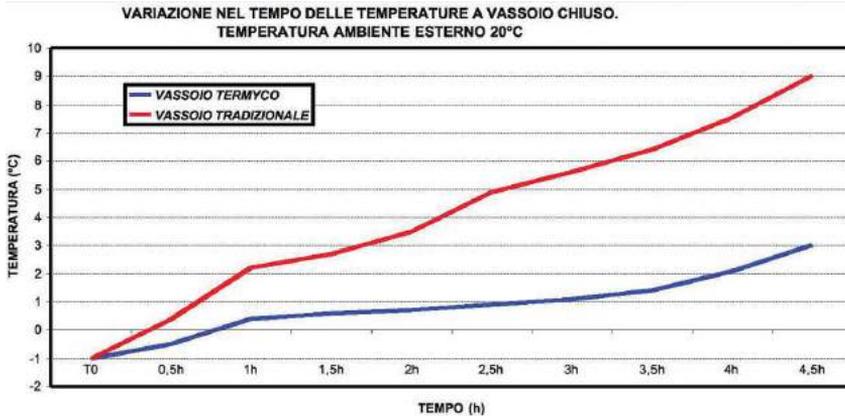


Figura 1. Andamento delle temperature nel tempo

Come è possibile notare dal grafico qui sopra, la temperatura degli alimenti si conserva più a lungo rispetto ai tradizionali vassoi.

Partendo dalla stessa temperatura di -1°C, dopo un periodo di circa 5h, un vassoio tradizionale raggiunge una temperatura di circa 9°C, mentre con TERMYCO siamo a soli 3°C, consentendo una migliore conservazione degli alimenti dal punto di vista igienico-sanitario.

2) Confronto di deperibilità degli alimenti rispetto ad un vassoio convenzionale all'interno del volume dove vengono conservati gli alimenti.

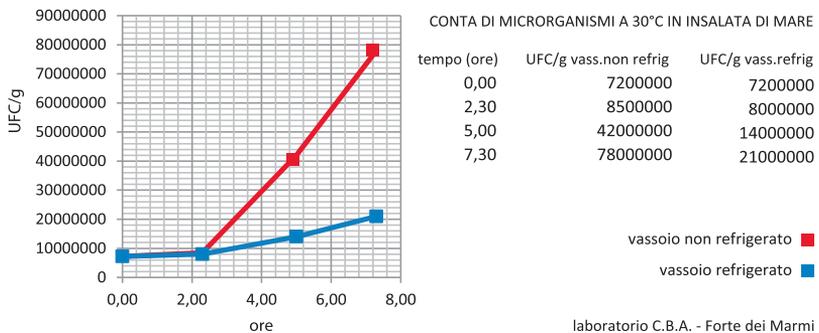


Figura 2. Andamento carica batterica nel tempo

Anche in questo caso è possibile constatare una minore evoluzione della carica batterica nel caso di utilizzo di TERMYCO (e quindi una migliore conservazione degli alimenti), sempre raffrontata ad un tradizionale vassoio.

5.1 INDICAZIONI DI GARANZIA



PRODOTTO PER USO ALIMENTARE

6. AVVERTENZE E CAUTELE DA ADOTTARE

In caso di rottura del vassoio, non riutilizzare e non disperdere nell'ambiente.

La sostanza utilizzata per la conservazione della temperatura non è commestibile, si fa pertanto divieto assoluto di ingestione, in caso di rottura del vassoio.

Si riporta di seguito estratto della "Scheda Dati di Sicurezza" della sostanza contenuta all'interno di TERMYCO.

Per una completa descrizione di tale sostanza si rimanda alla scheda di cui sopra:

"Il prodotto non contiene sostanze classificate pericolose per la salute o per l'ambiente ai sensi delle disposizioni di cui alle direttive 67/548/CEE e/o del Regolamento (CE) 1272/2008 (CLP) (e successive modifiche ed adeguamenti)"

In caso di fortuita assunzione del prodotto refrigerante contattare il proprio medico di famiglia o il pronto soccorso.

7. ROTTAMAZIONE

In caso di rottamazione o di parti di esso si raccomanda il rispetto delle normative in merito allo smaltimento dei rifiuti ed ove possibile il riciclaggio delle parti plastiche.

TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

termyco®



www.termyco.com

info@termyco.com