

SICAK TUTMA ÜNİTESİ KULLANMA TALİMATI**TABLO 5**

- 1 Su deposunda her zaman su olduğundan emin olunuz.
- 2 Sıcak tutma ünitesine konulan ilk ürün öncelikle satılmalıdır.
- 3 Yeni pişen ürünler mutfak tarafına konulup önceden ürün var ise ünitenin servis tarafına düzenli bir şekilde yerleştirilir. Böylelikle beklemiş ürünler öncelikli olarak satılmış olur.
- 4 Ürünleri üniteye yerleştirirken kaplaması güzel olan taraflarının müşterinin göreceği şekilde diziniz.

ÜRÜNLER	BEKLEME SÜRESİ	SICAKLIK
HOTWINGS	120 DK	65 ⁰
STRIPS	90 DK	65 ⁰
PARÇA TAVUK	120 DK	65 ⁰
FRIED CHICKEN BURGER	90 DK	65 ⁰
ELMA DİLİM PATATES / CHERY PATATES	200 DK	65 ⁰
BUT	120 DK	65 ⁰
MANTAR	150 DK	65 ⁰
BALIK	150 DK	65 ⁰
KALAMAR	150 DK	65 ⁰
KARİDES	150 DK	65 ⁰
KARNABAHAAR	200 DK	65 ⁰
HASH BROWN	200 DK	65 ⁰
PANELENMİŞ MUZ / ANANAS	30 DK	65 ⁰

