

# Pão de queijo Mineirinho Assado e Congelado



**Fornos Speed Oven**

**Sugestões de procedimentos básicos de armazenamento, manuseio e pré-preparo.**

## **1) Recebimento:**

Ao receber o produto mantenha armazenado em freezer ou câmara fria (-8°C a 18°C).

Mantenha o produto na caixa original.

### **Nota:**

Caso não seja possível manter o produto na caixa original, não empilhar outros produtos em cima do pão de queijo.

Apesar de ser um produto congelado, o peso de outros produtos pode danificar o pão de queijo.

## **2) Manuseio e descongelamento:**

Uma vez ao dia, retire da caixa a quantidade de pacotes necessários para provisionar as vendas do próximo dia.

(Cada pacote contém 15 pães de queijo.)

**Mantenha os pacotes ainda fechados em refrigerador ou vitrine fria em temperatura de +2°C a +9°C.**

### **IMPORTANTE**

O Pão de Queijo Mineirinho Assado e Congelado pode permanecer até 72h em ambiente refrigerado.

Por isso, utilize o campo especial da embalagem para identificar a data e horário.

## **3) Exposição:**

**A partir de 2h de permanência em refrigeração, o produto pode ser exposto individualmente na vitrine.**

## **4) Preparo:**

**Selecione no painel do forno a programação pré cadastrada.**

**Pode conter configurações de preparo de 1 até 4 pães de queijo ao mesmo tempo.**

**Após o aquecimento, sirva ao cliente.**



# Forno Sota Turbo Chef

Assado e Congelado Original  
Resfriado

## Importante:

- O modo de preparo considera que o produto esteja resfriado entre +2°C e +9°C.
- A temperatura interna do produto após o preparo deve ficar entre 60°C e 80°C.

## Pré-preparo/descongelamento e permanência em vitrine refrigerada (recomendado):

- Descongelar em ambiente resfriado (refrigerador ou vitrine fria) com temperatura entre +2°C e +9°C.
- O tempo máximo de permanência em refrigeração é de 72 horas.

## Pão de queijo já resfriado, em vitrine fria

	1 unidade		2 unidades		3 unidades	
Tempo	Evento 1 <b>50%</b>	Evento 2 <b>50%</b>	Evento 1 <b>50%</b>	Evento 2 <b>50%</b>	Evento 1 <b>50%</b>	Evento 2 <b>50%</b>
Ar Superior	Evento 1 <b>100%</b>	Evento 2 <b>100%</b>	Evento 1 <b>100%</b>	Evento 2 <b>100%</b>	Evento 1 <b>100%</b>	Evento 2 <b>60%</b>
Ar Inferior	Evento 1 <b>100%</b>	Evento 2 <b>100%</b>	Evento 1 <b>100%</b>	Evento 2 <b>100%</b>	Evento 1 <b>100%</b>	Evento 2 <b>60%</b>
Potência Micro-ondas	Evento 1 <b>30%</b>	Evento 2 <b>0%</b>	Evento 1 <b>30%</b>	Evento 2 <b>0%</b>	Evento 1 <b>40%</b>	Evento 2 <b>10%</b>
Tempo de preparo	<b>45 seg.</b>		<b>60 seg.</b>		<b>75 seg.</b>	

Este produto pode ir do freezer, direto ao forno, sem passar pela etapa de descongelamento.

O tempo de cocção e parâmetros podem variar de acordo com o modelo e marca do forno utilizado.



# Forno Sota Turbo Chef

Assado e Congelado Original  
Congelado

## Importante:

- O modo de preparo considera que o produto esteja resfriado entre +2°C e +9°C.
- A temperatura interna do produto após o preparo deve ficar entre 60°C e 80°C.

## Pré-preparo/descongelamento e permanência em vitrine refrigerada (recomendado):

- Descongelar em ambiente resfriado (refrigerador ou vitrine fria) com temperatura entre +2°C e +9°C.
- O tempo máximo de permanência em refrigeração é de 72 horas.

**Pão de queijo já congelado. Do freezer, direto ao forno.**

	1 unidade		2 unidades		3 unidades	
Tempo	Evento 1 <b>50%</b>	Evento 2 <b>50%</b>	Evento 1 <b>50%</b>	Evento 2 <b>50%</b>	Evento 1 <b>50%</b>	Evento 2 <b>50%</b>
Ar Superior	Evento 1 <b>100%</b>	Evento 2 <b>60%</b>	Evento 1 <b>100%</b>	Evento 2 <b>60%</b>	Evento 1 <b>100%</b>	Evento 2 <b>40%</b>
Ar Inferior	Evento 1 <b>100%</b>	Evento 2 <b>60%</b>	Evento 1 <b>100%</b>	Evento 2 <b>60%</b>	Evento 1 <b>100%</b>	Evento 2 <b>40%</b>
Potência Micro-ondas	Evento 1 <b>50%</b>	Evento 2 <b>0%</b>	Evento 1 <b>60%</b>	Evento 2 <b>0%</b>	Evento 1 <b>40%</b>	Evento 2 <b>20%</b>
Tempo de preparo	<b>60 seg.</b>		<b>60 seg.</b>		<b>75 seg.</b>	

Este produto pode ir do freezer, direto ao forno, sem passar pela etapa de descongelamento.

O tempo de cocção e parâmetros podem variar de acordo com o modelo e marca do forno utilizado.