



İSLAK BURGER KULLANIM KILAVUZU

(Bu kılavuz, ıslak burgerlerin saklanması, hazırlanması ve burger standlarının doğru kullanımı hakkında bilgi içerir.)

1 ÜRÜNLERİN SAKLANMASI

Teslimat Şekli:

- Islak burgerler **donuk (-18°C)** olarak teslim edilir.
- Ürünlerin tazeliğini ve kalitesini koruyabilmek için saklama kurallarına dikkat edilmelidir.

 **Önemli Uyarı:** Donuk gelen ürünler mutlaka -18°C'de (derin dondurucu/difriz) saklanmalıdır.

Saklama Koşulları:

- 18°C'de (derin dondurucu) saklandığında **6 ay** dayanır.
- 4°C'de (normal buzdolabı) saklandığında **en fazla 3-4 gün** içinde tüketilmelidir.

 **Önemli Uyarı:** Burgerler çözüldükten sonra tekrar dondurulmaz!

 **Önemli Uyarı:** Makinede ısıtılan ürünler, mutlaka aynı gün içinde tüketilmelidir.

2 BURGERLERİN DİNLENDİRİLMESİ

 Burgerler, buhar makinesine konmadan önce yeterince dinlendirilmelidir.

 **3 Yöntemle** çözdürülebilir:

Planlı Kullanım:

- Kullanılacak burgerleri **bir gün önceden** 4°C'de (normal buzdolabında) bekletin.

Pratik Kullanım:

- Burgerleri **buhar makinesine koymadan en az 4-6 saat önce** 4°C dolapta bekletin.

NOT: Direkt donuk ürün kullanımı (ısıtma talimatlarına bakınız).

⚠️ Önemli Uyarı: Donuk Burgerler dinlendirilme esnasında üst üste konmamalıdır. (Tepsiye dizilmesi tavsiye edilir)

3 BURGER STANDI (BUHAR MAKİNASI) KULLANIMI

Stand Kapasitesi:

- Çift katlı standın kapasitesi 18-24 burgerdir.
- Tek katlı standın kapasitesi 15-20 burgerdir.

Üst kat: 9-11 burger

Alt kat: 9-11 burger

Tek katlı stand: kapasitesi
15-20 burgerdir

⚠️ Önemli Uyarı: Pişirme öncesi, standın her iki katmanına da yağlı kâğıt serilmelidir. Bu uygulama, burgerlerin yapışmasını, hamurlaşmasını önler ve temizlik işlemlerini kolaylaştırır.

🔥 Isıtma Talimatları:

🔧 Direkt donuktan uzun süreli ısıtma

- Isıtma makinesi 110-120 °C'de çalıştırılır.
- Ürünler difrizden direkt makineye alınır; ortalama 50 dakika içinde çözülüp ısınır.
- 50 dakikadan sonra ürünler 90 °C'de 10 dakika bekletilir.
- Ürünler 80 °C'de servis edilmeye devam edilir.
- 4-6 saat dinlendirilen ürünler, 60 °C'de makineye alınarak ısıtılır.

1 Düşük Ayarda Isıtma:

- 60°C ayarlandığında yaklaşık 90-100 dakikada burgerler hazır olur.

- Yine 60 derecede servise devam edilir.

2 Yüksek Ayarda Isıtma:

- Akşamdan dinlendirmeye bırakılan ürünler makineye alınır.
- **60-70°C** ayarlandığında **yaklaşık 15-20 dakikada** burgerler hazır olur.
- Makine 90-100 °C'ye ayarlandığında, burgerler ortalama 30 dakikada hazır olur.
- Ürünler 80 °C'de servise devam edilir.
- Sirkülasyonun çok yavaş olması halinde ürünler makinede 60 °C'de bekletilir.

⚠️ Önemli Uyarı: Burger makinesinin su haznesine, minimum rezistans seviyesinin üzerini **2 parmak** geçecek şekilde su koymadan çalıştırmayınız.

4 GENEL KULLANIM TALİMATLARI

Ürünleri saklama koşullarına uygun olarak muhafaza edin.

Çözündürme talimatlarına uyarak burgerleri kullanıma hazırlayın.

Stand sıcaklık ayarlarını doğru yaparak pişirme süresini optimize edin.

Hijyen kurallarına dikkat edin ve burgerleri servise hazır hale getirin.

Daha fazla bilgi için bizimle iletişime geçin!

İletişim: İSTANBUL ISLAK BURGER – 0543 973 16 34

Instagram: istanbulislakburger

Web Sitesi: www.istanbulislakburger.com