



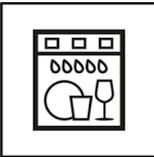
Campane isoterme per il trasporto di piatti singoli

- Indicate per la ristorazione collettiva e domiciliare.
- Specifiche per il mantenimento a temperatura controllata del cibo già porzionato nel singolo piatto, in **legame caldo o fresco**.
- Disponibili in due formati:
 - **PT20**: adatta all'alloggiamento di boli di diam. 150 mm (disponibili a richiesta);
 - **PT30**: adatta all'alloggiamento di piatti di diam. 180 mm, 210 mm o 260 mm (disponibili a richiesta).
- Utilizzabili in abbinamento ai vassoi Melform.
- Struttura resistente, antiurto e leggera.
- Facilmente **impilabili**.
- Grazie alle eccellenti capacità isoterme, mantengono per lungo tempo i pasti alla temperatura di conservazione ottimale.
- Assicurano il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche.
- Le caratteristiche di isoterme soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (Accord AFNOR AC D40-007).
- Prodotte con la tecnologia dello stampaggio rotazionale: contenitore e coperchio monoblocco (privi di spigoli vivi, giunzioni e saldature).
- Progettate per durare nel tempo: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo.
- Impatto ambientale decisamente inferiore rispetto a quello derivante dall'utilizzo di contenitori monouso.
- **Completamente riciclabile** al termine della vita operativa.

MATERIALI DI FABBRICAZIONE

Polietilene	pareti interne ed esterne della base e del coperchio; adatto al contatto alimentare	Poliuretano	materiale isolante tra le pareti della base e del coperchio; privo di CFC ed HCFC
--------------------	---	--------------------	---

CARATTERISTICHE

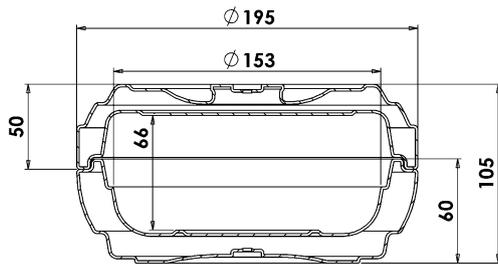
	Base e coperchio perfettamente sovrapponibili garantiscono un'ottima tenuta termica.		Facilmente impilabili.
	Lavabile in lavastoviglie.		L'isotermia delle campane assicura il mantenimento termico anche nel caso in cui l'utente non sia presente alla distribuzione del pasto.
	Isolamento con schiuma poliuretanică priva di CFC e HCFC.	°C	Contenitore garantito per l'utilizzo: da -30° a +85°C.

SUGGERIMENTI PER IL CORRETTO MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

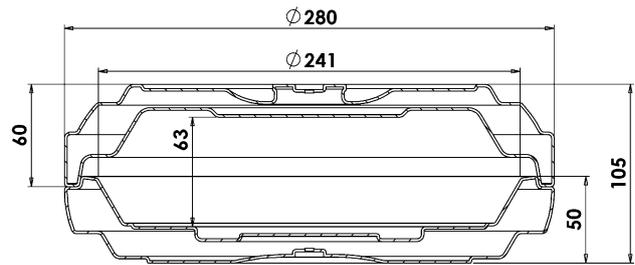
+70°C	Preriscaldare accuratamente le ceramiche in uso (70°C).
+75°C/+85°C	Assicurarsi che il cibo caldo venga porzionato alla corretta temperatura tra i 75°C e 85°C.

DATI TECNICI

PT20



PT30



Modello	Codice	Colore	Diametro (mm)	Peso Kg
Campana isotermica PT20	PT200101	blu 251	195x55H	0.40
Bolo PT20	ACE042		150	
Coperchio a tenuta PT20	ADB043		150	
Campana isotermica PT30	PT300101	blu 251	280x55H	0.82
Piatto fondo PT30	ACE020		185	
Coperchio piatto fondo PT30	DB005		185	
Piatto fondo PT30	ACE021		210	
Coperchio piatto fondo PT30	ADB006		210	
Piatto a due scomparti PT30	ACE005		260	