

privo di CFC ed HCFC

EN





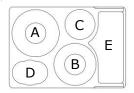
# Vassoio isotermico predisposto per piatti in melamina

- Dotato di quattro sedi per l'alloggiamento di piatti in melamina e di una sede dedicata all'alloggiamento dei complementi al pasto (posate, bevande, pane, frutta ecc.).
- Permette di trasportare quattro portate a temperature differenziata (calda e fresca), grazie al ridotto scambio termico tra le sedi del vassoio.
- Dimensioni EURONORM, compatibile con qualsiasi carrello di trasporto standard.
- Assicura il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche.
- Elevato coefficiente di isolamento termico, può mantenere il cibo caldo o freddo già porzionato in condizioni ottimali fino a 30 minuti.
- Le caratteristiche di isotermia soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004 –HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (Accord AFNOR AC D40-007).
- Allestibile sia su nastro di preparazione che su ripiano fisso.
- Prodotto con la tecnologia del soffiaggio: base e coperchio monoblocco (privi di spigoli, giunzioni e saldature).
- Lavaggio e sanificazione agevole anche in lavastoviglie industriale.
- Completamente riciclabile al termine della vita operativa.

alimentare

# MATERIALI DI FABBRICAZIONE pareti interne ed esterne della base e del coperchio; adatto al contatto Polipropilene pareti interne ed esterne della base e del coperchio; adatto al contatto Polipropilene propilene pro

### CARATTERISTICHE



#### Dotato di:

- 1 sede (A) per piatti/boli di diam. 210/185mm
- 1 sede (B) per piatti/boli di diam. 185/150mm
  1 sede (C) per piatti/boli
- 1 sede (C) per piatti/bol di diam. 130mm
- 1 sede(D) per coppetta di diam. 105mm
- 1 sede (E) per complementi al pasto



Le sedi del vassoio sono isolate termicamente tra di loro, questo consente di trasportare 4 portate a temperatura differenziata, senza rischio di inquinamento termico



Base e coperchio perfettamente sovrapponibili garantiscono un'ottima tenuta termica.



Pratico da utilizzare: la base può servire come supporto per il consumo del pasto.



L'isotermia del vassoio assicura il mantenimento termico anche nel caso in cui l'utente non sia presente alla distribuzione del pasto.



Lavabile in lavastoviglie.



Comodo da preparare, sia su nastro che su ripiano fisso.



Facilmente impilabile, per ottimizzare la superficie di stoccaggio.



Disponibile, a richiesta, porta scheda ad incastro.



Disponibili, a richiesta, coppia di chiusure in acciaio inox.



Disponibile, a richiesta, carrelli porta vassoi a 12 e a 24 posti in acciaio inox, per un' agevole movimentazione.



Struttura monoblocco, senza spigoli, giunzioni e saldature.



Isolamento con schiuma poliuretanica priva di CFC e HCFC.

°C

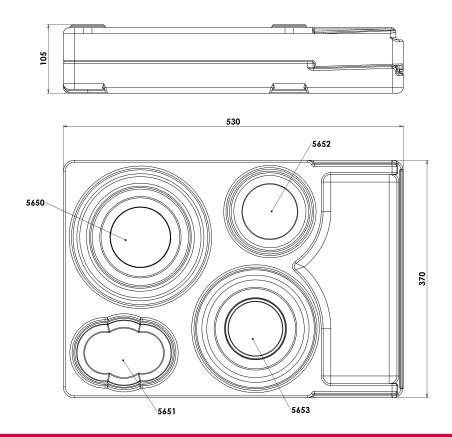
Contenitore garantito per l'utilizzo: da -30° a +85°C.

## SUGGERIMENTI PER IL CORRETTO MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

+75°C/+ 85°C

Assicurarsi che il cibo venga porzionato alla corretta temperatura compresa tra i 75°C e 85°C.

## DATI TECNICI



Modello	Codice	Colore	Dim. esterne (mm)	Peso Kg
TS50 con coperchio integrale per piatti in melamina	TS540101	arancio / grigio	530x370x105h	2.6
TS50 con coperchio integrale per piatti in melamina	TS540104	blu / grigio	530x370x105h	2.6
TS50 con coperchio integrale per piatti in melamina	TS540105	verde / grigio	530x370x105h	2.6
Kit di chiusura <b>TS50</b>	ANA003	acciaio inox		
Portaschede a incastro	AMA301	acciaio inox		
Carrello 12 posti	3748A	acciaio inox	480x610xh1800	20
Carrello 24 posti	3751A	acciaio inox	870x610xh1800	32



ACCESSORI MONOTHERM						
Set melamine TS50		Set ceramiche TS60				
	CODICE: 5650 Piatto ø 210 mm		CODICE: ACE005 Piatto a due scomparti ø 260 h25 mm			
	CODICE: ADB006 Coperchio ad inserimento ø 210 mm		CODICE: ACE006 Piatto a due scomparti ø 255 h33 mm			
	CODICE: 5653 Bolo ø150 mm		CODICE: ADB010 Coperchio con guarnizione ø260mm			
	CODICE: ADB043 Coperchio a tenuta ø150 mm		CODICE: ACE043 Bolo ø 120 mm			
	CODICE: 5652 Bolo ø 130 mm	ADB041	CODICE: ADB041 Coperchio a tenuta ø 120mm			
	CODICE: ADB042 Coperchio a tenuta ø 130mm					
	CODICE: 5651 Bolo ø 105 mm					

