

Vassoio isotermico Gastrotherm

CHE COSA E'

Vassoio isotermico per il trasporto del pasto singolo.

A CHI SI RIVOLGE

Società di catering ed operatori della ristorazione collettiva e domiciliare.

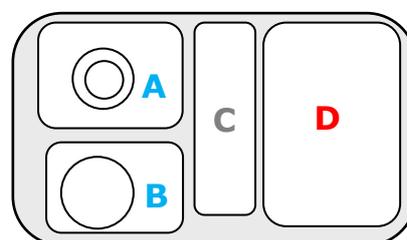
A CHE COSA SERVE

Per il trasporto e la distribuzione a temperatura controllata di un pasto singolo a temperatura differenziata.



SEDI DISPONIBILI

- **Sede A:** dimensioni **170 x 130 x 45h**; indicata per l'alloggiamento di pietanze fredde.
- **Sede B:** dimensioni **175 x 115 x 55h**; indicata per l'alloggiamento di pietanze fredde.
- **Sede C:** dimensioni **240 x 60 x 50h**; indicata per l'alloggiamento di complementi al pasto.
- **Sede D:** dimensioni **260 x 160 x 60h**; indicata per l'alloggiamento di pietanze calde.



VANTAGGI E BENEFICI

- Particolarmente capiente, consente il trasporto di un pasto completo anche per due persone.
- Specifico per il trasporto del cibo all'interno di vaschette monouso.
- Dotato di 4 sedi, due delle quali indicate per l'alloggiamento delle pietanze fredde (A e B) e una delle quali indicata per l'alloggiamento delle pietanze calde (D)
- La zona "calda" e "fredda" sono separate dalla sede riservata ai complementi al pasto (posate, pane ecc...) (C), che contribuisce a mantenere l'isolamento termico all'interno del vassoio.
- La zona A è caratterizzata da una sede utile ad appoggiare un bicchiere.
- La zona B è caratterizzata da una sede utile ad alloggiare un frutto.
- Funzionale e pratico nell'utilizzo anche come supporto per consumare il pasto.
- Dotato di una pratica chiusura a scatto
- Il lato corto del vassoio è caratterizzato da due incavi che permettono una comoda presa.
- Allestibile sia su nastro di preparazione sia su ripiano fisso
- Facilmente impilabile.
- Grazie alle eccellenti capacità isotermiche, mantiene per lungo tempo i pasti alla temperatura di conservazione ottimale.
- Assicura il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche.
- Le caratteristiche di isotermità soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC D40-007).
- Consente di operare correttamente in ambiente HACCP.
- I materiali utilizzati per la fabbricazione sono idonei al contatto alimentare su tutta la superficie del contenitore.
- I criteri progettuali seguiti consentono una corretta pulizia e sanificazione (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) anche a mezzo di lavastoviglie.
- Progettato per durare nel tempo: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo.
- Impatto ambientale decisamente inferiore a quello derivante dall'utilizzo di contenitori monouso.
- Completamente riciclabile al termine della vita operativa.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Caratterizzato da un sistema di chiusura pratico ed efficace.
- Isolato con schiuma poliuretana priva di CFC e HCFC.
- Garantito per l'utilizzo da -30° a +85°C.

DISPONIBILITA'

| Modello | Colore | Codice | Dim. esterne (mm) | Dim. interne (mm) | Capacità l | Peso Kg |
|-------------|--------|----------|-------------------|-------------------|------------|---------|
| Gastrotherm | grigio | GST10001 | 530x325x133 (h) | | | 2,8 |
