



EN



## Plateau isotherme avec couvercle intégré

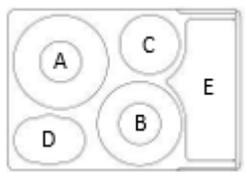
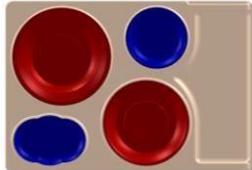
- Marque: MELFORM
- Pays d'origine: ITALIE
- Code des douanes: 39231090
- Compatible avec le contact alimentaire
- Dimensions EURONORM
- 4 emplacements parfaitement isolés
- Lave-vaisselle
- Technologie : rotomoulage
- Garantie: 24 mois
- Entièrement recyclable à la fin de sa vie opérationnelle.
- Empilable et facile à manipuler

### MATÉRIAUX DE FABRICATION

<b>Polypropylène</b>	parois internes et externes de la base et du couvercle; Convient pour le contact alimentaire	<b>Polyuréthane</b>	matériau isolant entre les parois de la base et du couvercle; Sans CFC ni HCFC
----------------------	--	---------------------	--

Modèle	Code	Code EAN	Dimensions extérieures (mm)	Poids (kg)
TS50 orange/gris	TS540101	8022949067007	530x370x105h	2.6
TS50 bleu/gris	TS540104	8022949157463	530x370x105h	2.6
TS50 vert/gris	TS540105	8022949157494	530x370x105h	2.6

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

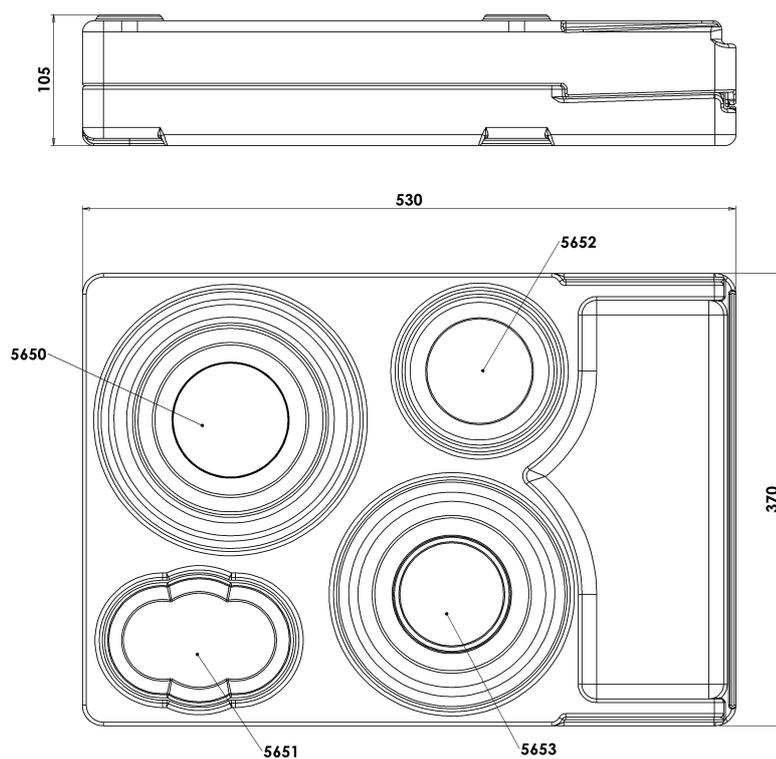
	<p>Équipé:          1 siège (A) pour assiettes/bols          Diam. 210mm          1 siège (B) pour assiettes/bols          diam. 150mm          1 siège (C) pour assiettes/bols          diam. 130mm          1 siège(D) pour tasses diam          105mm          1 siège (E) pour les          compléments repas</p>		<p>Les sièges des plateaux sont isolés thermiquement pour vous permettre de transporter 4 parcours à différentes températures, sans risque de contamination thermique.</p>
	<p>Base et couvercle parfaitement empilables pour une excellente stabilité thermique.</p>		<p>Facile à utiliser: il permet la consommation du repas directement dans le plateau</p>
	<p>L'énergie isotherme du plateau assure l'entretien thermique même si l'utilisateur n'est pas présent lors de la distribution du repas.</p>		<p>Lave-vaisselle.</p>
	<p>Pratique à préparer, à la fois sur bande et sur étagère fixe.</p>		<p>Facilement empilable, pour optimiser la surface de stockage</p>
	<p>Disponible, sur demande, porte-carte à verrouillage.</p>		<p>Disponible, sur demande, paire de codes de sécurité en acier inoxydable.</p>
	<p>Disponible, sur demande, chariots à plateaux avec 12 et 24 sièges en acier inoxydable, pour une manipulation facile.</p>		<p>Structure monobloc, sans bords, joints et soudage.</p>
	<p>Isolation avec mousse de polyuréthane sans CFC et HCFC.</p>	<p>°C</p>	<p>Conteneur garanti pour l'utilisation: <b>de -30°C à +85°C.</b></p>

## CONSEILS POUR UN BON MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

**+75°C/ + 85°C**

Assurez-vous que les aliments sont portionnés à la bonne température entre 75 °C et 85 °C.

## DONNÉES TECHNIQUES (mm)



## ACCESSOIRES

Kit de fermeture	ANA003	inox		
Porte-cartes à verrouillage	AMA301	inox		
Chariot 12 places	3748A	inox	480x610xh1800	20
Chariot 24 places	3751A	inox	870x610xh1800	32

	Réf.: 5650 Assiette ø 210 mm		Réf.: 5652 Bol ø 130 mm
	Réf.: ADB006 couvercle ø 210 mm		Réf.: ADB042 Couvercle ø 130 mm
	Réf.: 5653 Bol ø 150 mm		Réf.: 5651 Bol ø 105 mm
	Réf.: ADB043 Couvercle ø 150 mm		

Les plateaux isothermes MELFORM sont équipés de vaisselle en mélamine.

- Spécialement conçu pour être utilisé comme accessoire et s'adapter parfaitement dans les sièges de plateau, l'ensemble de vaisselle en mélamine a un aspect brillant et brillant, semblable à la céramique grâce à un traitement spécifique qui rend le produit unique et de la plus haute qualité.
- Légères et faciles à manipuler, les mélamines Melform sont incassables et utilisées principalement dans les écoles, les hôpitaux, les maisons de retraite, où la sécurité des utilisateurs est la priorité.
- Facilement désinfectés et lavables au lave-vaisselle, ils sont conformes au règlement sur la sécurité alimentaire 852/2004/CE (HACCP).
- Températures de fonctionnement : de -18°C à +80°C.
- Température maximale de lavage et de séchage : +80°C.
- Résistant aux détergents dont le pH est inférieur ou égal à 10.