



EN



Vassoio isotermico con coperchio integrale

- Marca: MELFORM
- Paese d'origine: ITALIA
- Codice doganale: 39231090
- Compatibile al contatto alimentare
- Dimensioni EURONORM
- 4 sedi perfettamente isolate
- Lavabile in lavastoviglie
- Tecnologia: rotazionale
- Garanzia: 24 mesi
- Completamente riciclabile al termine della vita operativa.
- Impilabile e facilmente movimentabile

MATERIALI DI FABBRICAZIONE

Polipropilene	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
----------------------	---	--------------------	---

Modello	Codice	Codice EAN	Dim. esterne (mm)	Peso (Kg)
TS50 arancio/grigio	TS540101	8022949067007	530x370x105h	2.6
TS50 blù/grigio	TS540104	8022949157463	530x370x105h	2.6

CARATTERISTICHE PRODOTTO

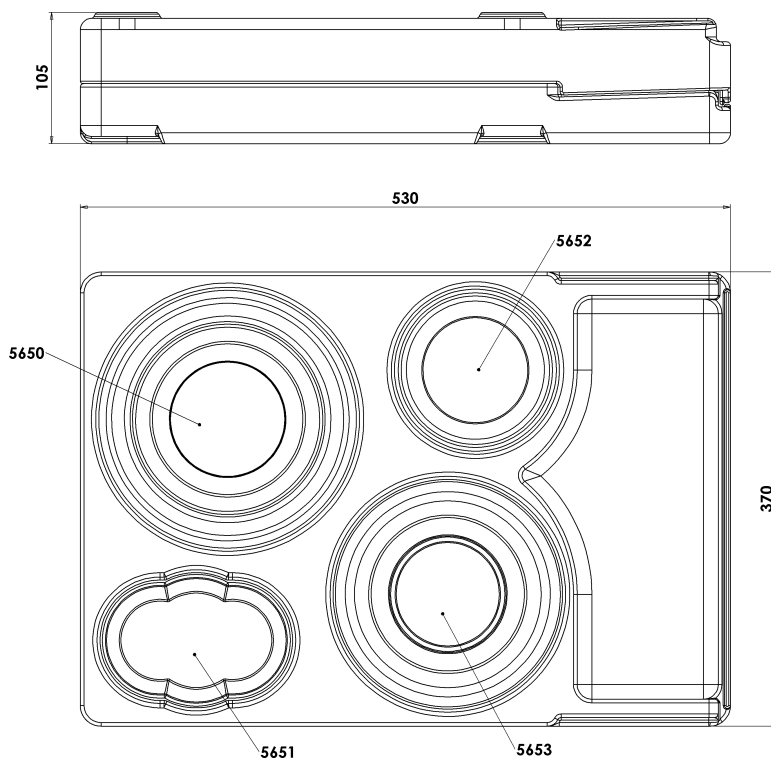
	<p>Dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 sede (A) per piatti/boli di diam. 210mm • 1 sede (B) per piatti/boli di diam. 150mm • 1 sede (C) per piatti/boli di diam. 130mm • 1 sede(D) per coppetta di diam. 105mm • 1 sede (E) per complementi al pasto 		<p>Le sedi del vassoio sono isolate termicamente tra di loro, questo consente di trasportare 4 portate a temperatura differenziata, senza rischio di inquinamento termico.</p>
	<p>Base e coperchio perfettamente sovrapponibili garantiscono un'ottima tenuta termica.</p>		<p>Pratico da utilizzare: la base può servire come supporto per il consumo del pasto.</p>
	<p>L'isoterma del vassoio assicura il mantenimento termico anche nel caso in cui l'utente non sia presente alla distribuzione del pasto.</p>		<p>Lavabile in lavastoviglie.</p>
	<p>Comodo da preparare, sia su nastro che su ripiano fisso.</p>		<p>Facilmente impilabile, per ottimizzare la superficie di stoccaggio</p>
	<p>Disponibile, a richiesta, porta scheda ad incastro.</p>		<p>Disponibili, a richiesta, coppia di chiusure in acciaio inox.</p>
	<p>Disponibile, a richiesta, carrelli porta vassoi a 12 e a 24 posti in acciaio inox, per un'agevole movimentazione.</p>		<p>Struttura monoblocco, senza spigoli, giunzioni e saldature.</p>
	<p>Isolamento con schiuma poliuretana priva di CFC e HCFC.</p>		<p>Contenitore garantito per l'utilizzo: da -30° C a +85° C.</p>

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 (mm)



ACCESSORI

Kit di chiusura	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 IN MELAMINA



	CODICE: 5650 Piatto ø 210 mm		CODICE: 5652 Bolo ø 130 mm
	CODICE: ADB006 Coperchio ad inserimento ø 210 mm		CODICE: ADB042 Coperchio ø 130 mm
	CODICE: 5653 Bolo ø 150 mm		CODICE: 5651 Bolo ø 105 mm
	CODICE: ADB043 Coperchio ø 150 mm		

I vassoi isothermici MELFORM sono accessoriati con le stoviglie in melamina.

- Studiate appositamente per essere utilizzate come accessorio ed adattarsi perfettamente nelle sedi del vassoio, il set di stoviglie in melamina ha un aspetto brillante e lucido, simile alla ceramica grazie ad uno specifico trattamento che rende il prodotto unico e di altissima qualità.
- Leggere e facili da maneggiare, le melamine Melform sono infrangibili ed utilizzate prevalentemente nelle scuole, ospedali, case di riposo, dove la sicurezza degli utenti è la priorità.
- Facilmente sanificabili e lavabili anche in lavastoviglie, rispondono alla normativa 852/2004/CE (HACCP) sulla sicurezza alimentare.
- Temperature di utilizzo: da -18°C a +80°C.
- Temperatura massima di lavaggio e asciugatura: +80°C.
- Resistenti ai detersivi con PH inferiore o uguale a 10.