

**EN**

Plateau isotherme pour accessoires jetables

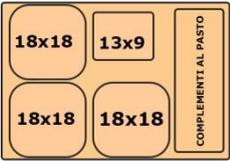
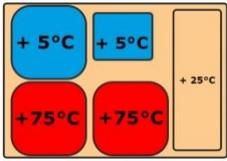
- Marque: MELFORM
- Pays d'origine: ITALIE
- Code des douanes: 39231090
- Compatible avec le contact alimentaire
- Dimensions EURONORM
- 4 emplacements parfaitement isolés
- Lave-vaisselle
- Technologie : roto moulage
- Garantie: 24 mois
- Entièrement recyclable à la fin de sa vie opérationnelle.
- Empilable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

MATÉRIAUX DE FABRICATION

Polypropylène	parois internes et externes de la base et du couvercle; Convient pour le contact alimentaire	Polyuréthane	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 pour jetable Orange/gris	TS550101	8022949066840	530x370xh105	2,6
TS50 pour jetable Bleu/gris	TS550103	8022949157401	530x370xh105	2,6
TS50 pour jetable Vert/gris	TS550104	8022949157432	530x370xh105	2,6

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

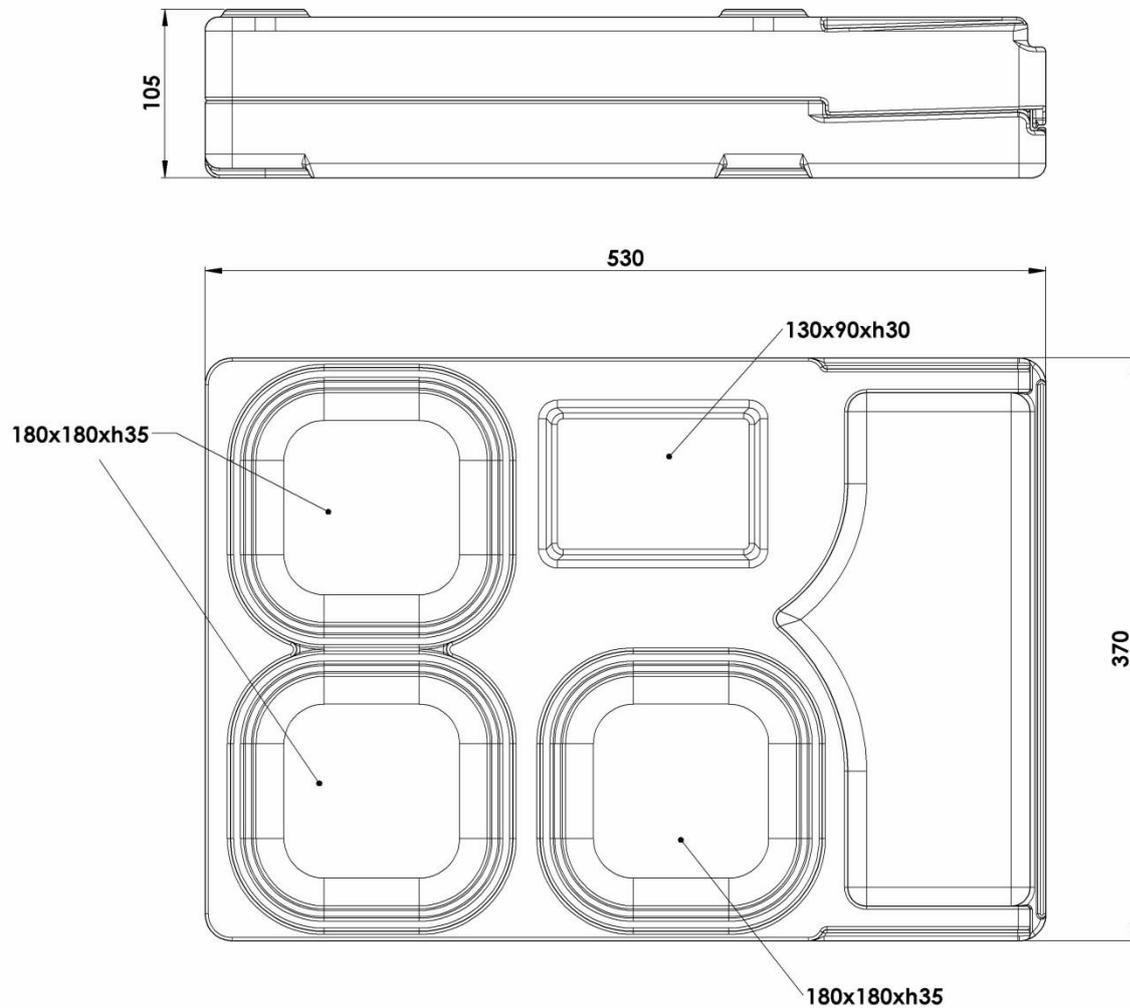
	<p>Équipé:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 places pour vaisselle jetable 18x18 cm • 1 siège pour vaisselle jetable 13x9x3h cm • 1 siège pour les compléments 		<p>Les sièges du plateau sont isolés thermiquement pour permettre 4 parcours à différentes températures, sans risque de contamination thermique.</p>
	<p>Base et couvercle parfaitement stackable pour une excellente isolation thermique</p>		<p>Pratique à utiliser: la base peut servir de soutien à la consommation du repas.</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 bande étagère fixe.</p>		<p>Facilement empilable, pour optimiser la surface de stockage.</p>
	<p>Disponible, sur demande, porte-carte de verrouillage.</p>		<p>Disponible, sur demande, paire de fermetures en inox.</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 soudure.</p>
	<p>Isolation avec mousse de polyuréthane sans CFC et HCFC.</p>	<p>°C</p>	<p>Conteneur pour utilisation : de -30°C à +85°C.</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	Code	Matériel	Dim. Ext.	Poids (kg)
Kit de fermeture	ANA003	inox		
Porte-carte	AMA301	inox		
Chariot 12 places	3748A	inox	480x610xh1800	20
Chariot 24 places	3751A	inox	870x610xh1800	32