

# VASSOIO ISOTERMICO TS50 per monouso

3/3/2023 rev0



EN



## Vassoio isotermico per accessori monouso

- 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

<b>Polipropilene</b>	pareti interne ed esterne della base e del coperchio; adatto al contatto alimentare	<b>Poliuretano</b>	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 per monouso Arancio/grigio	TS550101	8022949066840	530x370xh105	2,6
TS50 per monouso Blù/grigio	TS550103	8022949157401	530x370xh105	2,6
TS50 per monouso Verde/grigio	TS550104	8022949157432	530x370xh105	2,6



Via Savigliano 34 - 12030 Monasterolo di Savigliano (CN) ITALIA  
Tel. +39 0172812600 - info@melform.com  
[www.melform.com](http://www.melform.com)

## CARATTERISTICHE PRDOTTO

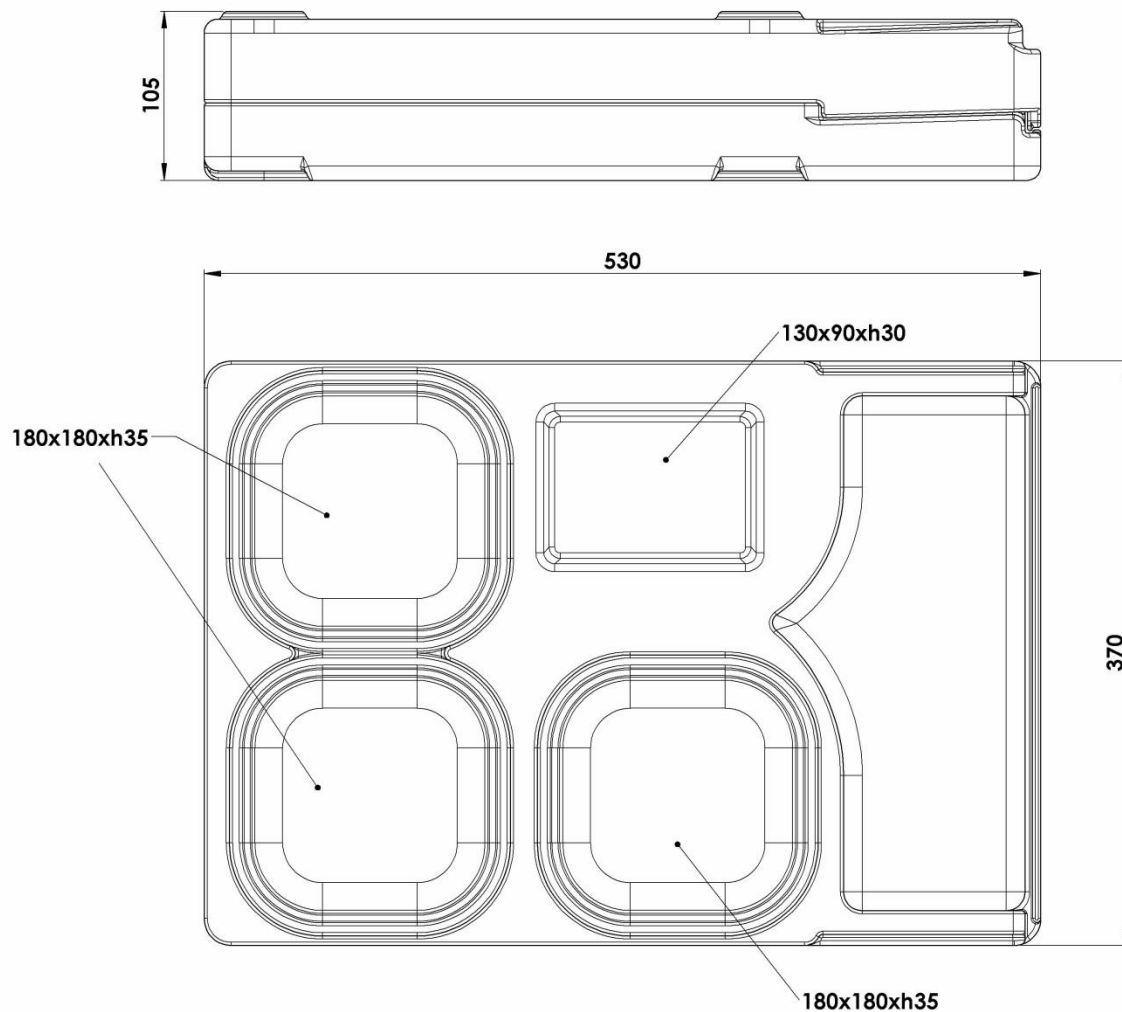
	<p>Dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 sedi per alloggiare vaschette monouso 18x18 cm</li> <li>• 1 sede per alloggiare una vaschetta monouso 13x9x3h cm</li> <li>• 1 sede per alloggiare i complementi al pasto</li> </ul>		<p>Le sedi del vassoio sono isolate termicamente tra di loro, 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 poliuretanaica priva di CFC e HCFC.</p>		<p>Contenitore garantito per l'utilizzo: <b>da -30°C a +85°C.</b></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	Codice	Materiale	Dim. Est.	Peso (kg)
Kit di chiusura <b>TS50</b>	ANA003	acciaio inox		
Portaschede <b>a incastro</b>	AMA301	acciaio inox		
Carrello 12 posti	3748A	acciaio inox	480x610xh1800	20
Carrello 24 posti	3751A	acciaio inox	870x610xh1800	32