



EN



Vassoio isotermico con coperchio integrale

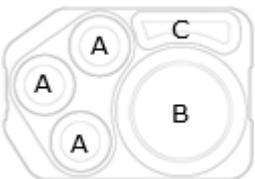
- Marca: MELFORM
- Paese d'origine: ITALIA
- Codice doganale: 39231090
- Compatibile al contatto alimentare
- Dimensioni EURONORM
- 4 sedi perfettamente isolate
- Lavabile in lavastoviglie
- Tecnologia: rotazionale
- Garanzia: 24 mesi
- Completamente riciclabile al termine della vita operativa.
- Impilabile 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)
TS 60 arancio/grigio	TS610101	8022949065799	530x370x105h	2.5
TS 60 blu/grigio	TS610103	8022949157517	530x370x105h	2.5
TS 60 verde/grigio	TS610104	8022949157487	530x370x105h	2.5

CARATTERISTICHE PRODOTTO

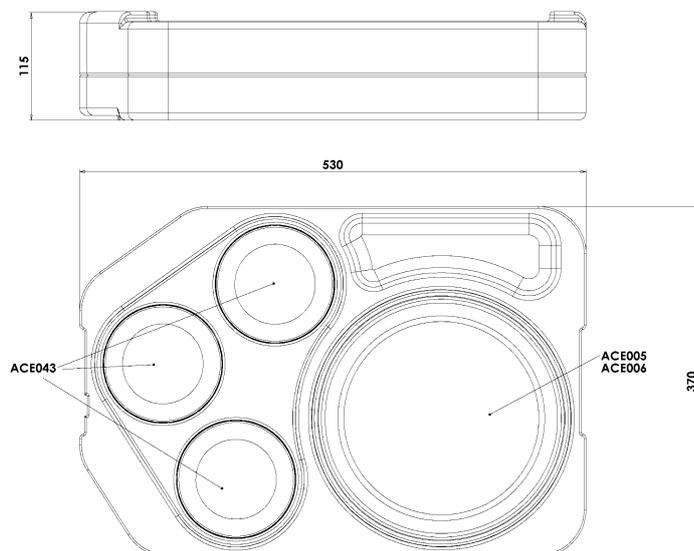
	<p>Dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 sedi (A) per boli di diam. 130 mm • 1 sede (B) per piatto di diam. 255 mm • 1 sede (C) per complementi al pasto 		<p>Le sedi del vassoio sono isolate termicamente tra di loro, questo consente di trasportare 4 portate a temperatura differenziata, 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'isotermia 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, coppia di chiusure in acciaio inox.</p>		<p>Disponibile, a richiesta, una pratica chiusura con maniglia</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 poliuretanicca priva di CFC e HCFC.</p>	<p>°C</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

Modello	Codice	Colore	Dim. esterne (mm)	Peso (Kg)
Kit di chiusura	ANA003	acciaio inox		
Chiusura con maniglia	PAFT9001	acciaio inox		
Carrello 12 posti	3748A	acciaio inox	480x610xh1800	20
Carrello 24 posti	3751A	acciaio inox	870x610xh1800	32

SET MELAMINE TS60



	CODICE: 5655 Piatto a due scomparti ø 255 mm		CODICE: 5652 Bolo ø 130 mm
	CODICE: ADB010 Coperchio con guarnizione ø 260 mm		CODICE: ADB042 Coperchio ø 130 mm

- 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.