

VASSOIO ISOTERMICO TS60



EN



Vassoio isotermico con coperchio integrale

- Dotato di quattro sedi per l'alloggiamento di piatti in melamina e di una sede dedicata all'alloggiamento dei complementi al pasto (posate, bevande, pane, frutta ecc.).
- Permette di trasportare quattro portate a temperature differenziata (calda e fresca), grazie al ridotto scambio termico tra le sedi del vassoio.
- **Dimensioni EURONORM. compatibile con qualsiasi carrello di trasporto standard.**
- Assicura il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche.
- **Elevato coefficiente di isolamento termico, può mantenere il cibo caldo o freddo già porzionato in condizioni ottimali fino a 30 minuti.**
- Le caratteristiche di isotermità soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (Accord AFNOR AC D40-007).
- Allestibile sia su nastro di preparazione che su ripiano fisso.
- Prodotto con la tecnologia del soffiaggio: base e coperchio monoblocco (privi di spigoli, giunzioni e saldature).
- **Lavaggio e sanificazione agevole anche in lavastoviglie industriale.**
- **Completamente riciclabile** al termine della vita operativa.

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
----------------------	---	--------------------	---

CARATTERISTICHE

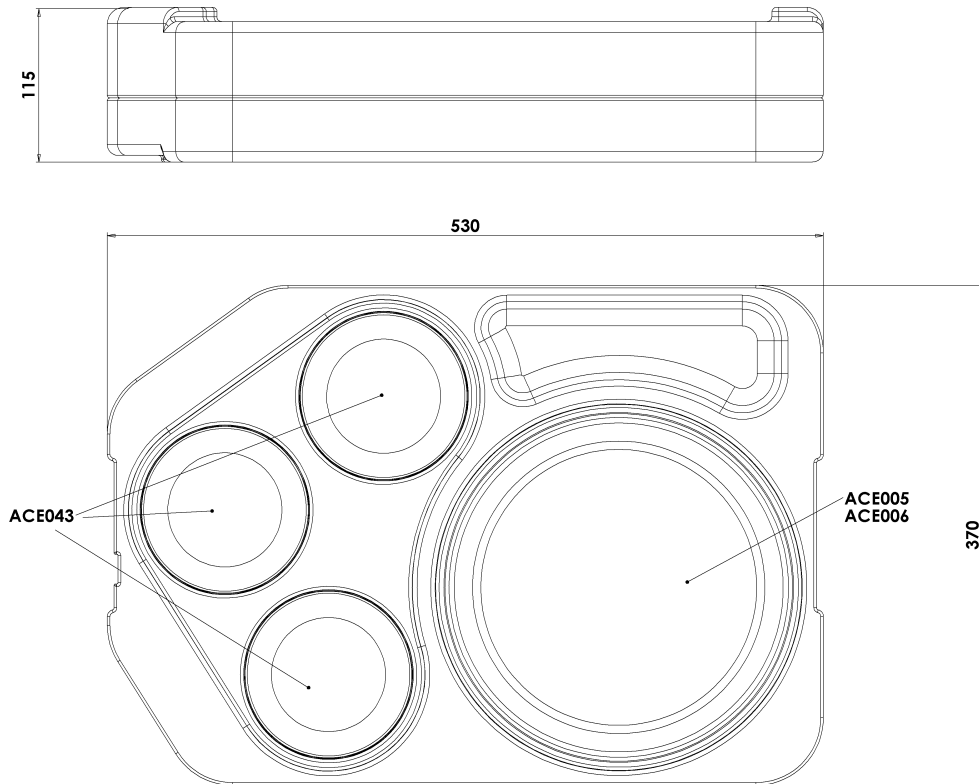
	<p>Dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 sedi (A) per boli di diam. 130 mm • 1 sede (B) per piatto di diam. 255 mm • 1 sede (C) per complementi al pasto 		<p>Le sedi del vassoio sono isolate termicamente tra di loro, questo consente di trasportare 4 portate a temperatura differenziata, 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 che permette di trasportare il vassoio con una sola mano.</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° 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



Modello	Codice	Colore	Dim. esterne (mm)	Peso Kg
TS 60 con coperchio integrale	TS610101	arancio / grigio	530x370x105h	2.5
TS 60 con coperchio integrale	TS610103	blu / grigio	530x370x105h	2.5
TS 60 con coperchio integrale	TS610104	verde / grigio	530x370x105h	2.5
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

ACCESSORI DEDICATI

Set melamine TS60

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

