

GASTROTHERM PLATEAU ISOTHERME POUR LE TRANSPORT DE REPAS INDIVIDUEL

20/02/2025 rev1



Plateau isotherme pour le transport de repas individuel

- Marque : MELFORM
- Pays d'origine : ITALIE
- Code douanier : 39231090
- Contact alimentaire : Conforme aux normes de sécurité alimentaire
- 4 compartiments parfaitement isolés
- Technologie : Moulage par rotation (Rotomoulage)
- Garantie : 24 mois
- Entièrement recyclable en fin de vie opérationnelle
- Empilable et facile à manipuler

MATÉRIAUX DE FABRICATION

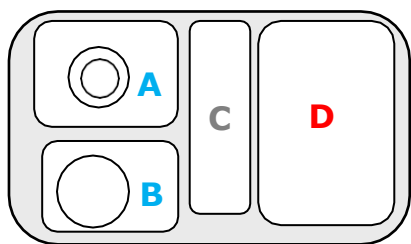
Polypropylène	parois internes et externes de la base et du couvercle; Convient pour le contact alimentaire	Polyuréthane	matériau isolant entre les parois de la base et du couvercle; Sans CFC ni HCFC
----------------------	--	---------------------	--

Modèle	Code	Couleur	Dimensions extérieures (mm)	Poids (kg)
GASTROTHERM	GST10001	Gris	530x325x133 (h)	2,8



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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Équipé de :

- Logement A : dimensions 170 x 130 x 45h ; conçu pour recevoir des plats froids.
- Logement B : dimensions 175 x 115 x 55h ; conçu pour recevoir des plats froids.
- Logement C : dimensions 240 x 60 x 50h ; conçu pour recevoir des compléments de repas.
- Logement D : dimensions 260 x 160 x 60h ; conçu pour recevoir des plats chauds.



L'isolation thermique du plateau garantit le maintien de la température, même en l'absence de l'utilisateur lors de la distribution du repas.



Facile à préparer, aussi bien sur une bande transporteuse que sur une étagère fixe.

°C

Conteneur pour utilisation : **de -30°C à +85°C.**



Isolation avec mousse de polyuréthane sans CFC et HCFC.

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.