

**EN**

Plateau isotherme avec zone neutre

- Marque : MELFORM
- Pays d'origine: ITALIE
- Code des douanes plateau: 39231090
- Code des douanes vaisselle : 39241000
- Compatible avec le contact alimentaire
- Dimensions EURONORM
- 4 sièges 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	Ext. dim. (mm)	Poids (kg)
TS50 orange/gris	TS520101	8022949066901	530x370x105h	2.6
TS50 vert/gris	TS520104	8022949157418	530x370x105h	2.6
TS50 bleu/gris	TS520103	8022949157395	530x370x105h	2.6

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

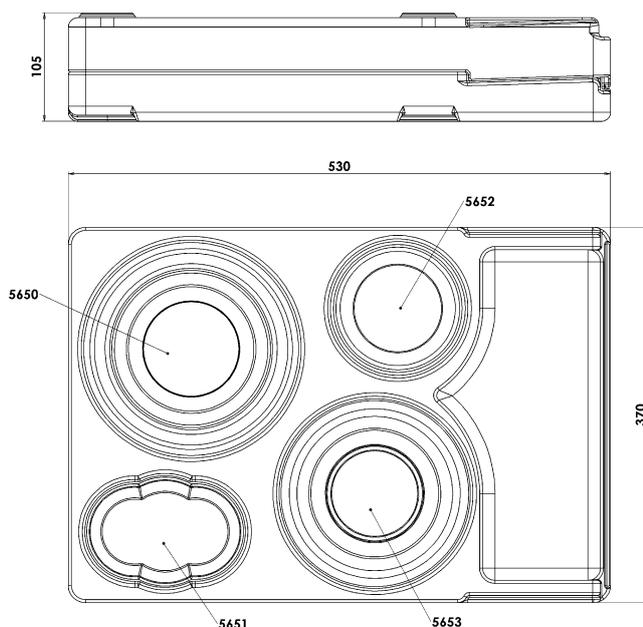
	<p>Équipé:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 place (A) pour assiettes diam.210mm • 1 place (B) pour assiettes diam 150mm • 1 place (C) pour assiettes diam 130mm • 1 siège(D) pour tasse diam. 105 mm • 1 siège (E) pour les compléments repas 		<p>Les sièges des plateaux sont isolés thermiquement pour permettre 4 parcours à différentes températures, sans risque de contamination thermique.</p>
	<p>Base et couvercle parfaitement superposés pour une excellente isolation thermique</p>		<p>Pratique à utiliser: la base peut être un support pour 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 étagère fixe.</p>		<p>Facilement empilable, pour optimiser la surface de stockage.</p>
	<p>Disponible, sur demande, porte-carte de verrouillage.</p>		<p>Structure monobloc, sans bords, joints et soudures.</p>
	<p>Couvercle en polycarbonate pour zone neutre disponible sur demande.</p>	<p>°C</p>	<p>Conteneur autorisé à l'utilisation: -30°C à +85°C.</p>
	<p>Isolation avec mousse de polyuréthane sans CFC et HCFC.</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

Modèle	Code	Couleur	Ext. dim. (mm)	Poids (kg)
Couvercle en polycarbonate pour zone neutre	ADA001	transparent		
Porte-carte	AMA301	inox		

ACCESSOIRES EN MÉLAMINE



	Réf.: 5650 Assiette Ø 210 mm		Réf.: 5652 Bol ø 130 mm
	Réf.: ADB006 Couvercle d'insertion Ø 210 mm		Réf.: ADB042 Couvercle ø 130 mm
	Réf.: 5653 Bol ø 150 mm		Réf.: 5651 Bol ø 105 mm
	Réf.: ADB043 Couvercle ø 150 mm		

Les plateaux isothermes MELFORM sont équipés de vaisselle en mélamine.

- Spécialement conçu pour être utilisé comme accessoire et s'adapter parfaitement dans les sièges de plateau, l'ensemble de vaisselle en mélamine a un aspect brillant et brillant, semblable à la céramique grâce à un traitement spécifique qui rend le produit unique et de la plus haute qualité.
- Légères et faciles à manipuler, les mélamines Melform sont incassables et utilisées principalement dans les écoles, les hôpitaux, les maisons de retraite, où la sécurité des utilisateurs est la priorité.
- Facilement désinfectés et lavables au lave-vaisselle, ils sont conformes au règlement sur la sécurité alimentaire 852/2004/CE (HACCP).
- Températures de fonctionnement : de -18°C à +80°C.
- Température maximale de lavage et de séchage : +80°C.
- Résistant aux détergents dont le pH est inférieur ou égal à 10.

