



EN



## Plateau isotherme avec couvercle intégré

- Marque: MELFORM
- Pays d'origine: ITALIE
- Code des douanes: 39231090
- 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

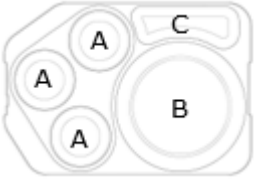




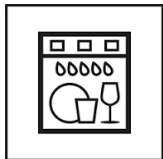






### MATÉRIAUX DE FABRICATION

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

Modèle	Code	Code EAN	Dimensions extérieures (mm)	Poids (kg)
<b>TS 60</b> orange/gris	TS610101	8022949065799	530x370x105h	2.5
<b>TS 60</b> bleu/gris	TS610103	8022949157517	530x370x105h	2.5
<b>TS 60</b> vert/gris	TS610104	8022949157487	530x370x105h	2.5



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

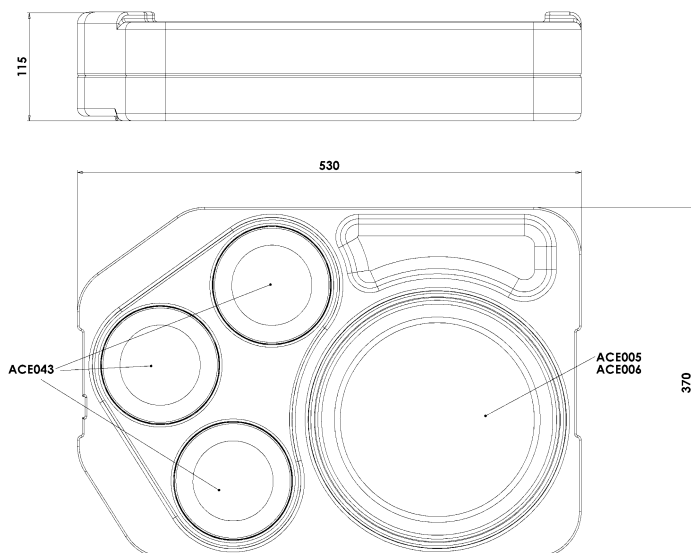
	<p>Équipé:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 places (A) diam. 130 mm</li> <li>• 1 siège (B) pour les plats Diam. 255 mm</li> <li>• 1 siège (C) pour les compléments repas</li> </ul>		<p>Les sièges du plateau sont isolés thermiquement pour permettre 4 parcours à différentes températures, sans risque de contamination thermique</p>
	<p>Base et couvercle parfaitement empilable pour en excellente isolation thermique.</p>		<p>Pratique à utiliser: la base peut être utilisée comme 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 pour préparer le repas, à la fois sur bande et sur étagère fixe.</p>		<p>Facilement empilable, pour optimiser la surface de stockage.</p>
	<p>Disponible, sur demande, paire de fermetures en acier inoxydable.</p>		<p>Disponible, sur demande, une fermeture pratique avec poignée</p>
	<p>Disponible, sur demande, chariots à plateaux de 12 et 24 places en acier inoxydable, pour une manipulation facile.</p>		<p>Structure monobloc, sans bords, joints et soudures.</p>
	<p>Isolation avec mousse de polyuréthane sans CFC et HCFC.</p>	<p>°C</p>	<p>Conteneur garanti pour utilisation : <b>de -30°C à +85°C.</b></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	Dimensions extérieures (mm)	Poids (kg)
Kit de fermeture	ANA003	inox		
Fermeture avec poignée	PAFT9001	inox		
Chariot 12 places	3748A	inox	480x610xh1800	20
Chariot 24 places	3751A	inox	870x610xh1800	32

## ENSEMBLE EN MÉLAMINE



	Réf.: 5655 Assiette à deux compartiments Ø 255 mm		Réf.: 5652 Bol ø 130 mm
	Réf.: ADB010 Couvercle Ø 260 mm		Réf.: ADB042 Couvercle ø 130 mm

- 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.