



Contenitore isotermico per il pasto singolo

- Indicato per la ristorazione domiciliare o per il trasporto e la distribuzione di diete speciali nella ristorazione scolastica e ospedaliera.
- Specifico per l'utilizzo con **vaschette monouso 18x18** o con **vaschette GN 1/6**.
- Permette di trasportare un **pasto completo di tre portate a temperatura differenziata** (calda e fresca), grazie all'utilizzo delle piastre eutettiche e del separatore isotermico.
- La piastra caldo prolunga i tempi di mantenimento della temperatura nel trasporto in legume caldo, la piastra fresco prolunga i tempi di mantenimento della temperatura nel trasporto in legume fresco, mentre il separatore isotermico permette di isolare la zona caldo dalla zona fresco del contenitore.
- Ottima **impilabilità** e stabilità delle stoviglie anche nelle fasi di trasporto.
- Contenitore leggero, semplice da usare e con una maniglia pratica per il sollevamento e il trasporto.
- Assicura il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche.
- Grazie alle eccellenti capacità isotermiche, mantiene per lungo tempo i pasti alla temperatura di conservazione ottimale.
- 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).
- Prodotto con la tecnologia dello stampaggio rotazionale: contenitore e coperchio monoblocco (privi di spigoli vivi, giunzioni e saldature).
- Progettato per durare nel tempo: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo.
- Impatto ambientale decisamente inferiore a quello derivante dall'utilizzo di contenitori monouso.
- **Completamente riciclabile** al termine della vita operativa.

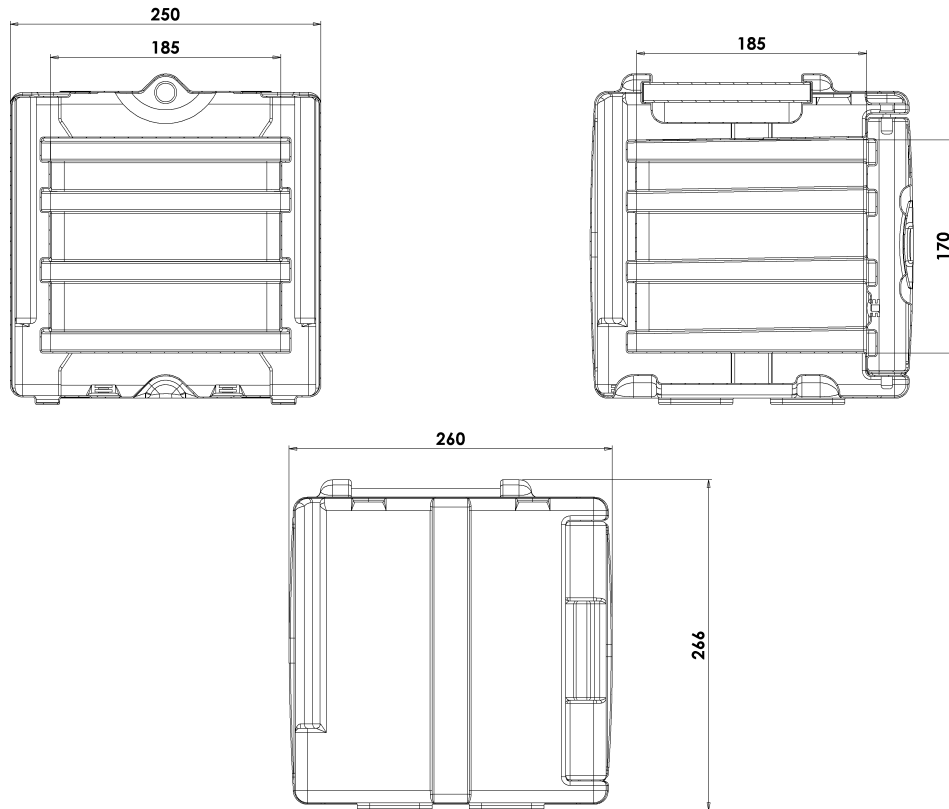
MATERIALI DI FABBRICAZIONE

Polietilene	pareti interne ed esterne del corpo e della porta; adatto al contatto alimentare	Poliuretano	materiale isolante tra le pareti del corpo e della porta; privo di CFC ed HCFC
Acciaio inox	Maniglia di presa, sistema chiusura porta		

CARATTERISTICHE

	<p>Per il trasporto di stoviglie o complementi al pasto è disponibile, a richiesta, sezione aggiuntiva non isolata da agganciare "a zaino" sul dorso del contenitore.</p>		<p>Porta facilmente smontabile, per facilitare le operazioni di lavaggio.</p>
	<p>Piastre eutettiche facili da predisporre all'uso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • piastre fresco: da congelare a -3°C • piastre caldo: da riscaldare 30 minuti in acqua a +80°C. <p>Il tempo di condizionamento delle piastre fresco è funzione della potenza frigorifera utile del sistema di raffreddamento utilizzato.</p>		<p>A seconda della combinazione delle piastre, è possibile trasportare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tutte le portate in legume caldo • tutte le portate in legume fresco • trasporto misto di portate calde e fredde.
	<p>Caratterizzato da un sistema di chiusura pratico ed efficace.</p>		<p>Dotato di maniglia di presa integrata in acciaio inox.</p>
	<p>L'isotermità del contenitore 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>Dotato di porta-etichetta .</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 +100°C.</p>

DATI TECNICI



Modello	Codice	Colore	Dim. esterne (mm)	Dim. interne (mm)	Capacità l	Peso Kg
Single contenitore isotermico	MAL20001	mel. grigio blu	250x260xh266	185x185xh170	5,8	2,2
Zaino neutro	38510001	mel. grigio blu	250x110xh235	220x80xh225	3,96	0,75
Piastra caldo	PEM20001	rosso	195x195xh15			0,4
Piastra fresco	PEM20002	blu	195x195xh15			0,5
Separatore isotermico	PEM20003	sabbia	195x195xh15			0,2



Via Savigliano 34 - 12030 Monasterolo di Savigliano (CN)
Tel. +39 0172812600 - Fax +39 017285991 - info@melform.com
www.melform.com