

VASSOIO ISOTERMICO TS50



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

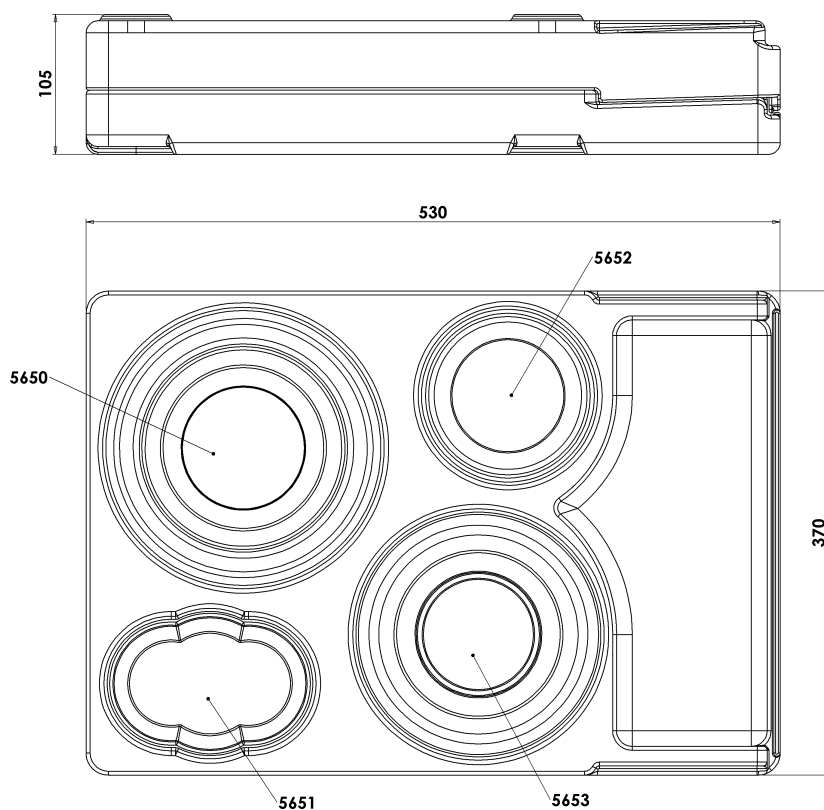
	<p>Dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 sede (A) per piatti/boli di diam. 210mm • 1 sede (B) per piatti/boli di diam. 150mm • 1 sede (C) per piatti/boli di diam. 130mm • 1 sede(D) per coppetta di diam. 105mm • 1 sede (E) per complementi al pasto 		<p>Le sedi del vassoio sono isolate 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'isoterma 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, porta scheda ad incastro.</p>		<p>Disponibili, a richiesta, coppia di chiusure in acciaio inox.</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
TS50 con coperchio integrale	TS540101	arancio / grigio	530x370x105h	2.6
TS50 con coperchio integrale	TS540104	blu / grigio	530x370x105h	2.6
TS50 con coperchio integrale	TS540105	verde / grigio	530x370x105h	2.6
Kit di chiusura TS50	ANA003	acciaio inox		
Portaschede a incastro	AMA301	acciaio inox		
Carrello 12 posti	3748A	acciaio inox	480x610xh1800	20
Carrello 24 posti	3751A	acciaio inox	870x610xh1800	32



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

ACCESSORI MONOTHERM

Set melamine TS50		Set ceramiche TS60	
	CODICE: 5650 Piatto ø 210 mm		CODICE: ACE006 Piatto a due scomparti ø 255 h33 mm
	CODICE: ADB006 Coperchio ad inserimento ø 210 mm		CODICE: ADB010 Coperchio con guarnizione ø260mm
	CODICE: 5653 Bolo ø150 mm		CODICE: ACE041 Bolo diametro ø 130 mm
	CODICE: ADB043 Coperchio a tenuta ø150 mm		CODICE: ADB042 Coperchio a tenuta ø 130mm
	CODICE: 5652 Bolo ø 130 mm		
	CODICE: ADB042 Coperchio a tenuta ø 130mm		
	CODICE: 5651 Bolo ø 105 mm		