



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.
- Dotato di 4 vani perfettamente isolati dal punto di vista termico.
- I tre vani di diametro 130 mm sono dedicati all'alloggiamento delle pietanzieri e il restante vano è dedicato al trasporto dei complementi al pasto o di un'eventuale pietanziera aggiuntiva.
- Permette di trasportare un pasto completo di tre o anche quattro portate a temperatura differenziata.
- Il cibo può essere alloggiato in pietanzieri in acciaio inox oppure in pietanzieri in pyrex.
- **Ottima impilabilità** e stabilità delle stoviglie anche nelle fasi di trasporto.
- Contenitore leggero, semplice da usare e con una maniglia estremamente comoda 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.

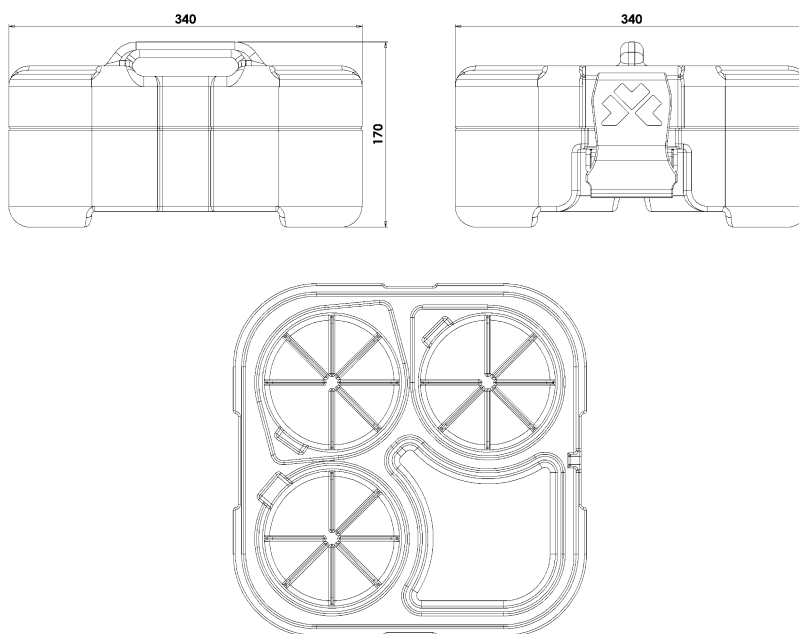
MATERIALI DI FABBRICAZIONE

Polietilene	pareti interne ed esterne 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
Poliammide rinforzata con fibra di vetro	chiusure		

CARATTERISTICHE

	<p>Pietanzieri in acciaio inox disponibili, a richiesta, in due versioni, una delle quali utilizzabile direttamente sulla fiamma.</p>		<p>Pietanzieri in pyrex utilizzabili in abbinamento alle piastre eutettiche caldo e fresco, per prolungare il tempo di mantenimento dei cibi in temperatura.</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, composto da due ganci di chiusura in materiale antiurto.</p>		<p>Dotato di maniglia di presa integrata.</p>
	<p>L'isotermia 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>Struttura monoblocco, senza spigoli, giunzioni e saldature.</p>		<p>Isolamento con schiuma poliuretanică priva di CFC e HCFC.</p>
<p>°C</p>	<p>Contenitore garantito per l'utilizzo: da -30° a +100°C.</p>		

DATI TECNICI



Modello	Codice	Colore	Dim. esterne (mm)	Capacità l	Peso Kg
Malinette	MAL10006	mel. grigio blu			
	MAL10001	blu	340x340xh170		2,2
	MAL10004	rosso			
Pietanziera Melform	ACA002	acciaio inox	diam. 125xh69	0,6	0,56
Piastra caldo	PEM10001	rosso	diam. 120xh18		0,15
Piastra fresco	PEM10002	blu	diam. 120xh18		0,19