

# Plateau isotherme intégral avec emplacements carrés TS50

20/02/2025 rev1



EN



## Plateau isotherme intégral sièges carrés pour livraison de repas.

- Pays d'origine: ITALIE
- Code des douanes: 39231090
- Compatible avec le contact alimentaire
- Dimensions EURONORM
- 4 emplacements 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)
TS50 intégral sièges carrés <b>Orange/gris</b>	TS550101	8022949066840	530x370xh105	2,6
TS50 intégral sièges carrés <b>Bleu/gris</b>	TS550103	8022949157401	530x370xh105	2,6
TS50 intégral sièges carrés <b>Vert/gris</b>	TS550104	8022949157432	530x370xh105	2,6



Via Savigliano 34 - 12030 Monasterolo di Savigliano (CN) ITALIE  
Téléphone +39 0172812600 - info@melform.com  
[www.melform.com](http://www.melform.com)

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

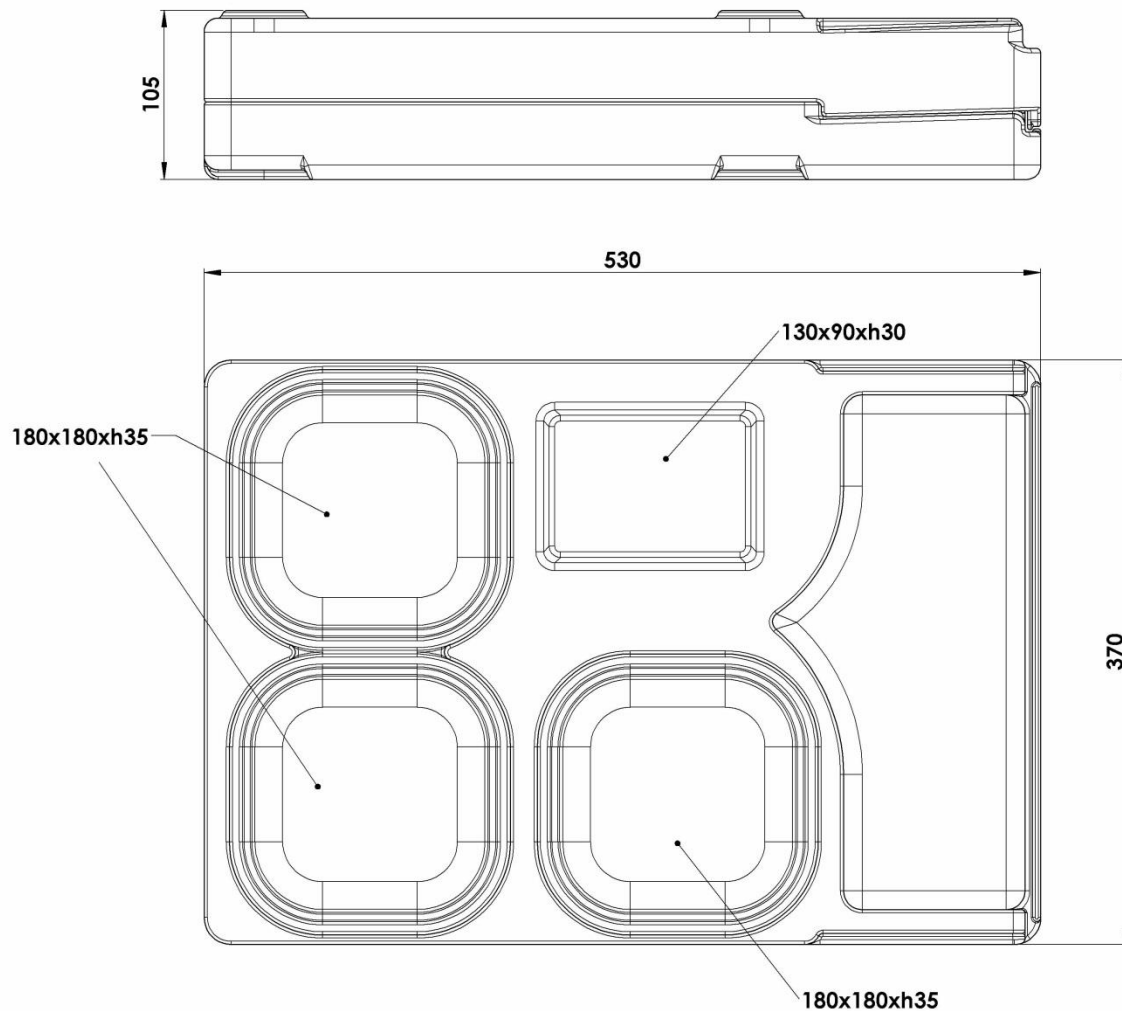
	<p>Équipé de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 places pour vaisselle jetable 18x18 cm</li> <li>• 1 siège pour vaisselle jetable 13x9x3h cm</li> <li>• 1 siège pour les compléments</li> </ul>		<p>Les sièges du plateau sont isolés thermiquement pour permettre 4 parcours à différentes températures, sans risque de contamination thermique.</p>
	<p>Base et couvercle parfaitement empilables pour une excellente stabilité thermique.</p>		<p>Facile à utiliser : permet de consommer le repas directement dans le plateau, offrant praticité et confort.</p>
	<p>L'isolation thermique du plateau garantit le maintien de la température, même en l'absence de l'utilisateur lors de la distribution du repas.</p>		<p>Lave-vaisselle.</p>
	<p>Facile à préparer, aussi bien sur une bande transporteuse que sur une étagère fixe.</p>		<p>Facilement empilable, pour optimiser la surface de stockage.</p>
	<p>Disponible, sur demande, porte-carte de verrouillage.</p>		<p>Disponible, sur demande, paire de fermetures en inox.</p>
	<p>Disponible, sur demande, chariots avec 12 et 24 sièges en acier inoxydable, pour une manipulation facile.</p>		<p>Structure monobloc, sans bords, joints et soudure.</p>
	<p>Isolation avec mousse de polyuréthane sans CFC et HCFC.</p>	<p>°C</p>	<p>Conteneur 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	Code	Matériel	Dim. Ext. (mm)	Poids (kg)
Kit de verrouillage	ANA003	inox		
Porte-carte à verrouillage	AMA301	inox		
Chariot 12 places	3748A	inox	480x610xh1800	20
Chariot 24 places	3751A	inox	870x610xh1800	32