

VASSOIO ISOTERMICO INTEGRALE SEDI QUADRATE TS50

20/02/2025 rev1



EN



Vassoio isotermico con coperchio integrale sedi quadrate per trasportare il pasto a temperatura differenziata

- Marca: MELFORM
- Paese d'origine: ITALIA
- Codice doganale: 39231090
- Compatibile al contatto alimentare
- Dimensioni EURONORM
- 4 sedi perfettamente isolate
- Lavabile in lavastoviglie
- Tecnologia: rotazionale
- Garanzia: 24 mesi
- Completamente riciclabile al termine della vita operativa.
- Impilabile e facilmente movimentabile

MATERIALI DI FABBRICAZIONE

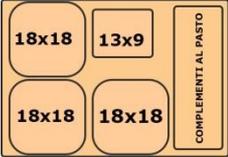
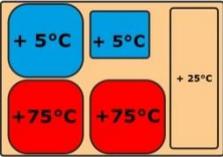
Polipropilene	pareti interne ed esterne della base e del coperchio; adatto al contatto alimentare	Poliuretano	materiale isolante tra le pareti della base e del coperchio; privo di CFC ed HCFC
----------------------	---	--------------------	---

Modello	Codice	Codice EAN	Dim. esterne (mm)	Peso (Kg)
TS50 integrale sedi quadrate Arancio/grigio	TS550101	8022949066840	530x370xh105	2,6
TS50 integrale sedi quadrate Blu/grigio	TS550103	8022949157401	530x370xh105	2,6
TS50 integrale sedi quadrate Verde/grigio	TS550104	8022949157432	530x370xh105	2,6



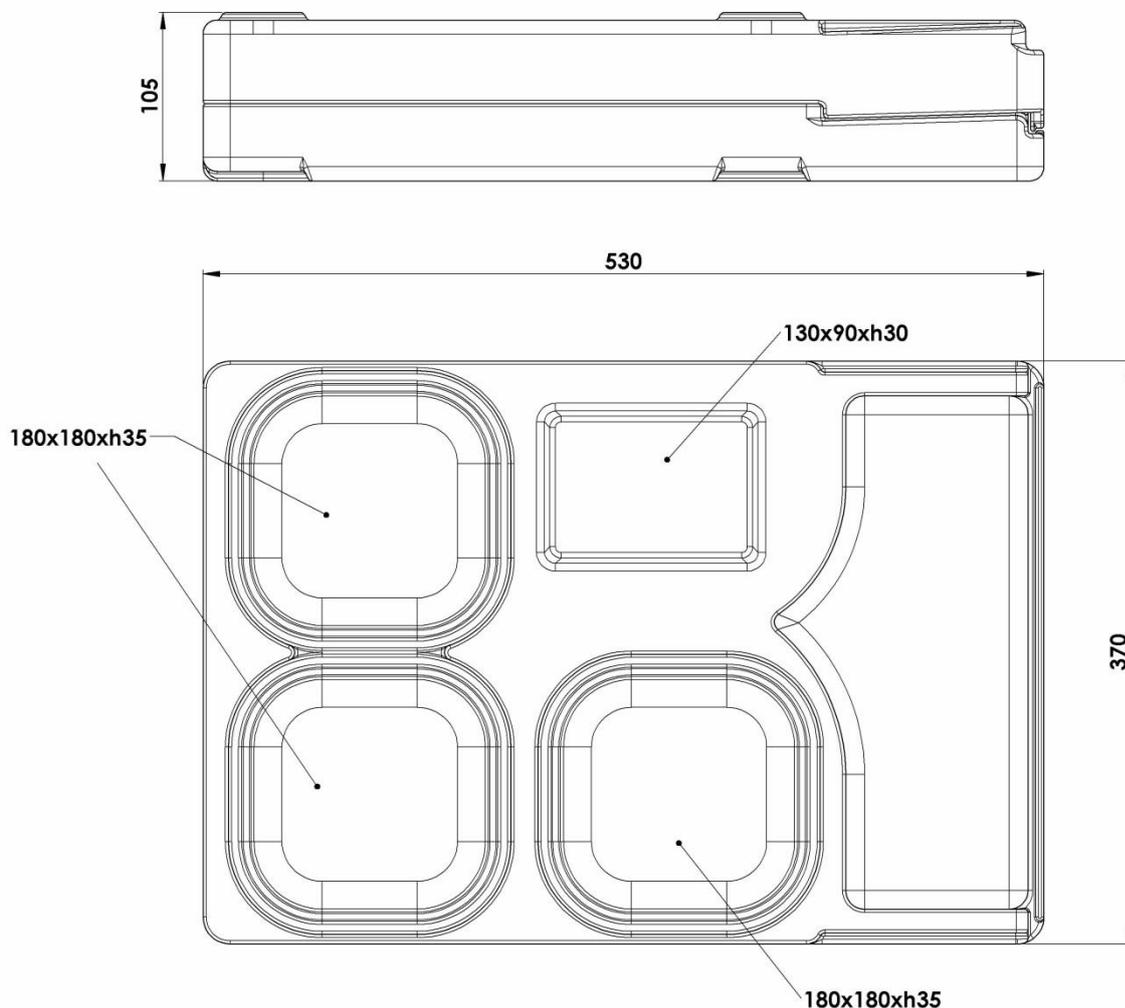
Via Savigliano 34 - 12030 Monasterolo di Savigliano (CN) ITALIA
Tel. +39 0172812600 - info@melform.com
www.melform.com

CARATTERISTICHE PRODOTTO

	<p>Dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 sedi per alloggiare vaschette monouso 18x18 cm • 1 sede per alloggiare vaschette monouso 13x9x3h cm • 1 sede per alloggiare i 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'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>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 poliuretanicopriva di CFC e HCFC.</p>	<p>°C</p>	<p>Contenitore garantito per l'utilizzo: da -30°C 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 (mm)

ACCESSORI	Codice	Materiale	Dim. Est.	Peso (kg)
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