



Plateau isotherme pour la distribution de repas individuels h28233

Plateau isotherme à 4 compartiments pour le transport des repas. Couvercle intégral. Assure un maintien thermique correct en limitant les risques de prolifération bactérienne

Plateau isotherme à 4 compartiments, conçu pour transporter les repas en maintenant leur température initiale, garantissant une conservation thermique adéquate. Le plateau possède un coefficient élevé d'isolation thermique, assurant le maintien des aliments chauds ou froids, déjà portionnés, dans des conditions de température optimales. Les parois internes et externes de la base et du couvercle sont en polypropylène. Le matériau isolant entre les parois de la base et du couvercle est le polyuréthane sans CFC ni HCFC. Les matériaux utilisés le rendent compatible avec un contact alimentaire. Les critères de conception suivis permettent un nettoyage et une désinfection appropriés (Reg. CE 852/2004 – HACCP), y compris au moyen d'un lave-vaisselle. Produit facilement empilable et manipulable, ainsi que totalement recyclable à la fin de sa durée de vie.

Le plateau présente une structure monobloc, sans arêtes, joints ni soudures et est équipé de : 3 emplacements pour des bols de diamètre 130 mm ; 1 emplacement pour un plat de diamètre 255 mm ; 1 emplacement pour des compléments de repas. Les emplacements du plateau sont isolés thermiquement entre eux, permettant de transporter 4 plats à température différenciée, sans risque de contamination thermique. La base et le couvercle intégralement superposables garantissent une excellente étanchéité thermique. De plus, la base peut servir de support pour la consommation du repas. Afin de maintenir correctement la température, veillez à ce que la nourriture soit portionnée à la température correcte entre 75°C et 85°C.

Dimensions extérieures Euronorm : compatible avec tous les chariots de transport standard. Température d'utilisation de -30°C à +85°C.

En option, il est possible d'acheter un set de vaisselle en mélamine. Conçue spécifiquement pour être utilisée comme accessoire et s'adapter parfaitement aux emplacements du plateau, la vaisselle en mélamine a un aspect brillant et lustré, similaire à la céramique, grâce à un traitement spécifique qui rend le produit unique et de très haute qualité. Incassable et facilement désinfectable et lavable, même au lave-vaisselle, elle répond à la norme 852/2004/CE (HACCP) sur la sécurité alimentaire. Leur température d'utilisation va de -18°C à +80°C. Leur température maximale de lavage et de séchage est de +80°C. Résistantes aux détergents avec un pH inférieur ou égal à 10

Caractéristiques techniques:

- Dimensions : 530 x 370 x h. 105 mm
- Poids : 2,5 kg
- Couleur : orange/gris
- Avec couvercle intégral
- Compatible au contact alimentaire
- Dimension externe EURONORM : compatible avec tout chariot de transport standard
- Lavable au lave-vaisselle
- Technologie : rotomoulage
- Entièrement recyclable à la fin de sa durée de vie
- Empilable et facilement manipulable
- Matériau des parois intérieures et extérieures de la base et du couvercle : polypropylène
- Matériau isolant entre les parois de la base et du couvercle : polyuréthane sans CFC ni HCFC
- Équipé de : 3 emplacements pour bols de diamètre 130 mm ; 1 emplacement pour plat de diamètre 255 mm ; 1 emplacement pour accessoires de repas
- Les emplacements du plateau sont isolés thermiquement les uns des autres, ce qui permet de transporter 4 plats à température différenciée, sans risque de contamination thermique
- La base et le couvercle parfaitement superposables garantissent une excellente étanchéité thermique
- Pratique à utiliser : la base peut servir de support pour la consommation du repas
- L'isothermie du plateau assure le maintien de la température même si l'utilisateur n'est pas présent lors de la distribution du repas
- Isolation avec mousse polyuréthane sans CFC ni HCFC
- Conteneur garanti pour une utilisation de -30°C à +85°C
- Conseils pour maintenir la température correctement : s'assurer que les aliments sont portionnés à la température correcte entre 75°C et 85°C
- Vaisselle non incluse dans la fourniture

Option:

- Kit mélamine : Plat à deux compartiments Ø 255 mm + couvercle avec joint Ø 260 mm, 3 bols pour accompagnement Ø 130 mm + 3 couvercles Ø 130 mm. Incassables et lavables au lave-vaisselle. Températures d'utilisation : de -18°C à +80°C. Température maximale de lavage et de séchage : +80°C. Résistants aux détergents avec un pH inférieur ou égal à 10.

*Images purements indicatives. Les conteneurs ne sont pas inclus dans la fourniture, ils sont disponibles en option.

INFORMATIONS

- **garantie** 1 an
- **Hauteur** 10,5 cm
- **largeur** 53 cm
- **profondeur** 37 cm

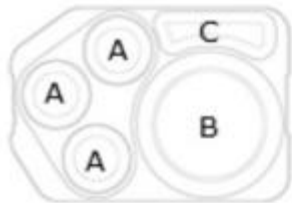
Plateau isotherme pour la distribution de repas individuels h28233



HOLITY.COM

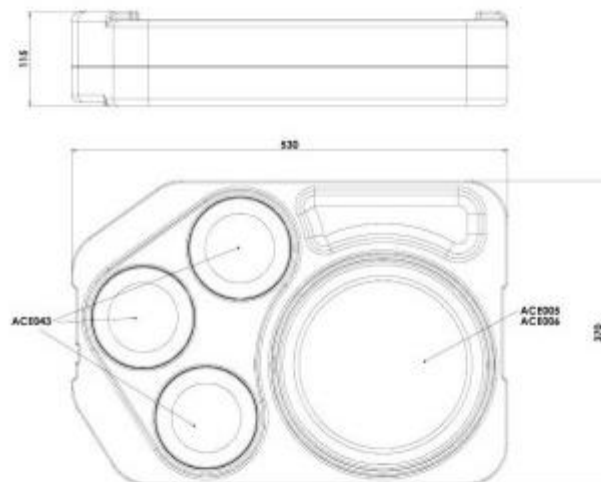


HOLITY.COM



Dotato di:

- 3 sedi (A) per boli di diam. 130 mm
- 1 sede (B) per piatto di diam. 255 mm
- 1 sede (C) per complementi al pasto



HOLITY.COM

HOLITY.COM

Plateau isotherme pour la distribution de repas individuels h28233

Garantie: 1 an

Hauteur: 10,5 cm

Largeur: 53 cm

Profondeur: 37 cm