

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



FI	CHE	TEC	HNI	QUE

poids net (Kg)	3,00
largeur (mm)	530
profondeur (mm)	370
hauteur (mm)	105

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PLATEAU ISOTHERME pour LE TRANSPORT D'UN REPAS UNIQUE à TEMPÉRATURE DIFFÉRENCIÉE, conçu pour PLAQUES DE MÉLANINE :.

- Equipé de quatre sièges pour accueillir des assiettes en mélamine et d'un siège dédié au logement des accessoires de repas (couverts, boissons, pain, fruits, etc.) ;
- Il permet de transporter quatre plats à des températures différentes (chaudes et fraîches), grâce à l'échange thermique réduit entre les sièges des plateaux ;
- Dimensions EURONORM , compatibles avec tout chariot de transport standard ;
- Il assure un maintien thermique correct , limitant les risques de prolifération bactérienne et préservant la qualité des aliments et leurs propriétés organoleptiques ;
- Coefficient d'isolation thermique élevé, il permet de conserver les aliments chauds ou froids déjà portionnés dans des conditions optimales jusqu'à 30 minutes;
- Pratique à utiliser : le socle peut servir de support pour prendre le repas ;
- Matériau de fabrication: Parois internes et externes de la base et du couvercle en polypropylène; adapté au contact Matériau isolant en polypréthane entre les parois de la base et le couvercle; exempt de CFC et de HCFC de qualité alimentaire;
- Structure monobloc, sans bords, joints et soudures ;
- La base et le couvercle parfaitement superposés garantissent une excellente stabilité thermique ;
- $\circ \ \ \textbf{Facilement empilable} \ , \ \ \text{pour optimiser la surface de stockage} \ ;$
- $\circ~$ Pratique à préparer, aussi bien sur la ceinture que sur une étagère fixe ;
- Les caractéristiques isothermes satisfont aux critères de la législation en vigueur (Règlement CE 852/2004 -HACCP-) et des normes techniques applicables (Accord AFNOR AC D40-007);
- Peut être installé aussi bien sur un tapis de préparation que sur une étagère fixe ;
- Réalisé avec la technologie de soufflage : base et couvercle monoblocs (sans bords, joints et soudures) ;
- · Lavage et désinfection faciles même dans un lave-vaisselle industriel .
- o Entièrement recyclable à la fin de sa durée de vie opérationnelle ;
- Assurez-vous que les aliments sont portionnés à la bonne température (75/85°C) ;

o Disponible en 3 couleurs : Bleu, Vert, Orange .

Accessoires/Options:

- Kit de verrouillage en acier inoxydable
- Porte-cartes à verrouillage
- o Chariots à plateaux de 12 et 24 places en inox, pour une manipulation aisée.
- o Assiette en mélamine, diamètre 210 mm
- o Couvercle d'insertion, diamètre 210 mm
- o Bolus, diamètre 150 mm
- o Couvercle scellé, diamètre 150 mm
- o Bolus, diamètre 130 mm
- o Couvercle scellé, diamètre 130 mm
- o Bolus, diamètre 105 mm

REMARQUE IMPORTANTE

· Achat minimum 6 pièces

MARQUE CE

MODÈLES DISPONIBLES

MM-TS540104



Plateau isotherme pour plats en mélamine, température différenciée, couleur bleu, dim.mm.530x370x105h - Achat minimum 6 pièces

€ 96,31

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MM-TS540101



Plateau isotherme pour plats en mélamine, température différenciée, coloris Orange, 4 compartiments, dim.mm.530x370x105h - Achat minimum 6 pièces

€ 96,31

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MM-TS540105



Plateau isotherme pour plats en mélamine, température différenciée, couleur verte, 4 compartiments, dim.mm.530x370x105h - Achat minimum 6 pièces

€ 96,31

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO DESCRIPTION PRIX/LIVRAISON

MM-3748A



Chariot inox 12 places

€ 840,74

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MM-3751A



Chariot inox 24 places

€ 1.061,16

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours







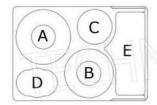












Dotato di:

- 1 sede (A) per piatti/boli di diam. 210/185mm
- 1 sede (B) per piatti/boli di diam. 185/150mm 1 sede (C) per piatti/boli
- di diam. 130mm 1 sede(D) per coppetta di diam. 105mm
- 1 sede (E) per complementi al pasto

