


FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	3,3
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 les PLATEAUX JETABLES :

- **Equipé de quatre sièges pour loger les plateaux jetables 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 ;
- **Base et couvercle parfaitement superposables** garantissent une meilleure étanchéité thermique ;
- **Pratique à utiliser**, également comme support pour prendre les repas ;
- **Facilement empilable**, pour optimiser la surface de stockage ;
- Robuste, compact, facile à manipuler ;
- **Dimensions extérieures 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 ;
- Matériau de fabrication : Parois internes et externes de la base et du couvercle **en polypropylène** ; adapté au contact - Matériau isolant **en polyuréthane** 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 ;
- 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) ;
- **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** .
- 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) ;

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

Accessoires/Options :

- Porte-cartes à verrouillage
- Chariots à plateaux de 12 et 24 places en inox, pour une manipulation aisée.

REMARQUE IMPORTANTE

- Achat minimum 6 PIÈCES

MARQUE CE

Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

MM-TS550101



Plateau isotherme REPAS UNIQUE pour barquettes jetables, température différenciée, coloris Orange, 4 compartiments, dim.mm.530x370x105h - Achat minimum 6 pièces

€ 79,35

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MM-TS550103



Plateau isotherme REPAS UNIQUE pour barquettes jetables à températures différenciées, coloris bleu, 4 compartiments, coloris bleu, dim.mm.530x370x105h - Achat minimum de 6 pièces

€ 79,35

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MM-TS550104



Plateau isotherme REPAS UNIQUE pour barquettes jetables à températures différenciées, couleur verte, 4 compartiments, dim.mm.530x370x105h - Achat minimum 6 pièces

€ 79,35

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

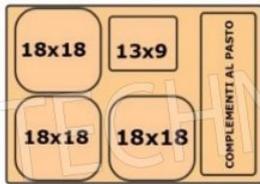


Chariot inox 24 places

€ 1.061,16

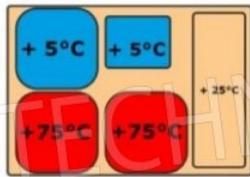
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



Dotato di:

- 3 sedi per alloggiare vaschette monouso 18x18x2,5/3,5h cm
- 1 sede per alloggiare una vaschetta monouso 13x9x3h cm
- 1 sede per alloggiare i complementi al pasto



Le sedi del vassoio sono isolate termicamente tra di loro, questo consente di trasportare 4 portate a temperatura differenziata, senza rischio di inquinamento termico.

