



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

## PLATEAU ISOTHERMIQUE pour TRANSPORT DE REPAS UNIQUE À TEMPÉRATURE DIFFÉRENCIÉE, préparé pour PLATS DE MÉLANINE

- **Equipé de quatre sièges pour loger des assiettes en mélaminé** et d'un **siège dédié au logement des compléments au repas** (couverts, boissons, pain, fruits, etc.);
- **Il permet de transporter quatre plats à différentes températures** (chaud et frais), grâce à l'échange thermique réduit entre les sièges des plateaux;
- **Dimensions EURONORM**, compatible avec tout chariot de transport standard;
- **Assure un bon maintien thermique**, 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** : la base peut servir de support à la consommation du repas;
- Matériau de fabrication: parois internes et externes en **polypropylène** de la base et du couvercle; apte au contact - Matériau isolant en **polyuréthane** entre les parois de la base et le couvercle; exempts de CFC et de HCFC alimentaires;
- Structure monobloc, sans bords, joints et soudures;
- **La base et le couvercle parfaitement superposés** garantissent une excellente résistance thermique;
- **Facilement empilable**, pour optimiser la surface de stockage;
- Pratique à préparer, à la fois sur convoyeur et sur étagère fixe;
- Les caractéristiques isothermes répondent 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 à la fois sur la bande de préparation et sur une étagère fixe;
- **Fabriqué avec la technologie de moulage par soufflage** : base et couvercle monobloc (sans bords, joints et soudures);
- **Lavage et désinfection faciles même dans un lave-vaisselle industriel**.
- Entièrement recyclable à la fin de sa 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 :

- Kit de verrouillage en acier inoxydable (2x)
- Porte-cartes à emboîtement en acier inoxydable
- Chariots porte-plateaux de 12 et 24 places en acier inoxydable, pour une manipulation aisée.
- Assiette en mélaminé, diamètre 210 mm
- Couvercle d'insertion, diamètre 210 mm
- Bolus, diamètre 150 mm
- Couvercle scellé, diamètre 150 mm
- Bolus, diamètre 130 mm
- Couvercle scellé, diamètre 130 mm
- Bolus, diamètre 105 mm

### MARQUE CE

#### FICHE TECHNIQUE

<b>poids net (Kg)</b>	3,00
<b>largeur (mm)</b>	530
<b>profondeur (mm)</b>	370
<b>hauteur (mm)</b>	105

#### MODÈLES DISPONIBLES

##### MM-TS540104



Livraison 4 à 9 jours

#### Plateau isotherme pour plats en mélamine, température différenciée, couleur Bleu

Plateau isotherme pour le transport de repas individuels à différentes températures, 4 compartiments pour assiettes de logement en mélamine, couleur bleue, poids 3 Kg, dim.mm.530x370x105h

##### MM-TS540101



Livraison 4 à 9 jours

#### Plateau isotherme pour plats en mélamine, température différenciée, couleur Orange

Plateau isotherme pour le transport d'un seul repas à des températures différenciées, 4 compartiments pour loger les assiettes en mélamine, couleur orange, poids 3 Kg, dim.mm.530x370x105h

**MM-TS540105**

**Plateau isotherme pour plats en mélamine, température différenciée, couleur verte**

Plateau isotherme pour le transport d'un seul repas à des températures différenciées, 4 compartiments pour loger les assiettes en mélamine, couleur verte, poids 3 Kg, dim.mm.530x370x105h

Livraison 4 à 9 jours

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>MM-ADB042</b> 	<p><b>Couvercle avec joint Ø 130 mm</b> Couvercle scellé, couleur rouge, diamètre 130 mm (pour bolus Ø 130 mm) - PRIX UNITAIRE - Disponible en PAQUETS de 24 pièces</p>	Livraison 4 à 9 jours
<b>MM-ADB043</b> 	<p><b>Couvercle étanche Ø 150 mm</b> Couvercle scellé, couleur rouge, diamètre 150 mm (pour bolus Ø 150 mm) - PRIX UNITAIRE - Disponible en PAQUETS de 24 pièces</p>	Livraison 4 à 9 jours
<b>MM-5650</b> 	<p><b>Assiette creuse en mélamine Ø 210 mm</b> Assiette creuse en mélaminé, couleur blanche, diamètre 120 mm - PRIX UNITAIRE - Disponible en PAQUETS de 24 pièces</p>	Livraison 4 à 9 jours
<b>MM-5652</b> 	<p><b>Bolus mélaminé Ø 130 mm</b> Bolus en mélamine, couleur blanche, diamètre 130 mm - PRIX UNITAIRE - Disponible en PACKS de 24 pièces</p>	Livraison 4 à 9 jours
<b>MM-5653</b> 	<p><b>Bol en mélamine Ø 150 mm</b> Bol en mélamine, coloris blanc, diamètre 150 mm - PRIX UNITAIRE - Achetable par LOT de 24 pièces</p>	Livraison 4 à 9 jours
<b>MM-5651</b> 	<p><b>Bolus mélaminé Ø 105 mm</b> Bolus en mélamine, couleur blanche, diamètre 105 mm - PRIX UNITAIRE - Disponible en PAQUETS de 24 pièces</p>	Livraison 4 à 9 jours
<b>MM-AMA301</b> 	<p><b>Porte-cartes à verrouillage</b> Porte-cartes à verrouillage en acier inoxydable, pour identifier la destination du plateau.</p>	Livraison 4 à 9 jours

**MM-ANA003**



**Kit de verrouillage en acier inoxydable**  
Kit de fermeture en acier inoxydable.

Livraison 4 à 9 jours

**MM-3748A**



**Chariot inox 12 places**  
Chariot en acier inoxydable pour le transport de 12 plateaux isothermes mod.TS50 et TS60, poids 20 kg, dim.mm.480x610x1800h

Livraison 4 à 9 jours

**MM-3751A**



**Chariot inox 24 places**  
Chariot en acier inoxydable pour le transport de 24 plateaux isothermes mod.TS50 et TS60, poids 32 kg, dim.mm.870x610x1800h

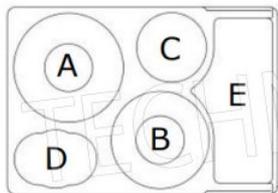
Livraison 4 à 9 jours











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

