



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	3,00
Larghezza (mm)	530
Profondità (mm)	370
Altezza (mm)	105

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

VASSOIO ISOTERMICO per TRASPORTO PASTO SINGOLO a TEMPERATURA DIFFERENZIATA, predisposto per PIATTI in MELANINA:

- **Dotato di quattro sedi per l'alloggiamento di piatti in melamina** e di una **sede dedicata all'alloggiamento dei complementi al pasto** (posate, bevande, pane, frutta ecc.);
- **Permette di trasportare quattro portate a temperature differenziata** (calda e fresca), grazie al ridotto scambio termico tra le sedi del vassoio;
- **Dimensioni EURONORM**, compatibile con qualsiasi carrello di trasporto standard;
- **Assicura il corretto mantenimento termico**, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche;
- **Elevato coefficiente di isolamento termico**, può mantenere il cibo caldo o freddo già porzionato in condizioni ottimali fino a 30 minuti;
- **Pratico da utilizzare**: la base può servire come supporto per il consumo del pasto;
- Materiale di fabbricazione: **Polipropilene** pareti interne ed esterne della base e del coperchio; adatto al contatto - **Poliuretano** materiale isolante tra le pareti della base e del coperchio; privo di CFC ed HCFC alimentare;
- Struttura monoblocco, senza spigoli, giunzioni e saldature;
- **Base e coperchio perfettamente sovrapponibili** garantiscono un'ottima tenuta termica;
- **Facilmente impilabile**, per ottimizzare la superficie di stoccaggio;
- Comodo da preparare, sia su nastro che su ripiano fisso;
- Le caratteristiche di isotermità soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (Accord AFNOR AC D40-007);
- Allestibile sia su nastro di preparazione che su ripiano fisso;
- **Prodotto con la tecnologia del soffiaggio**: base e coperchio monoblocco (privi di spigoli, giunzioni e saldature);
- **Lavaggio e sanificazione agevole anche in lavastoviglie industriale.**
- Completamente riciclabile al termine della vita operativa;
- Assicurarsi che il cibo venga porzionato alla corretta temperatura (75/85°C);

- **Disponibile in 3 colori: Blu, Verde, Arancio.**

Accessori/Optionals:

- Kit di chiusura in acciaio inox
- Portaschede ad incastro
- Carrelli porta vassoi a 12 e a 24 posti in acciaio inox, per un'agevole movimentazione.
- Piatto in melamina, diametro 210 mm
- Coperchio ad inserimento, diametro 210 mm
- Bolo, diametro 150 mm
- Coperchio a tenuta, diametro 150 mm
- Bolo, diametro 130 mm
- Coperchio a tenuta, diametro 130 mm
- Bolo, diametro 105 mm

NOTA IMPORTANTE

- Acquisto minimo 6 pezzi

MARCHIO CE

MODELLI DISPONIBILI

MM-TS540104



Vassoio Isotermico per piatti in melamina, temperatura differenziata, colore Blu, dim.mm.530x370x105h - Acquisto minimo 6 Pezzi

€ 96,31 + IVA

€ 117,50 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-TS540101



Vassoio Isotermico per piatti in melamina, temperatura differenziata, colore Arancio, 4 vani, dim.mm.530x370x105h - Acquisto minimo 6 Pezzi

€ 96,31 + IVA

€ 117,50 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-TS540105



Vassoio Isotermico per piatti in melamina, temperatura differenziata, colore Verde, 4 vani, dim.mm.530x370x105h - Acquisto minimo 6 Pezzi

€ 96,31 + IVA

€ 117,50 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

MM-3748A



Carrello inox 12 Posti

€ 840,74 + IVA

€ 1.025,70 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-3751A



Carrello inox 24 Posti

€ 1.061,16 + IVA

€ 1.294,62 IVA incl.

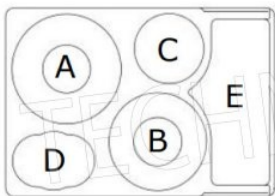
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni









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

