



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)	3,3
Larghezza (mm)	530
Profondità (mm)	370
Altezza (mm)	105

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

VASSOIO ISOTERMICO per TRASPORTO PASTO SINGOLO a TEMPERATURA DIFFERENZIATA, predisposto per VASCHEFFE MONOUSO:

- **Dotato di quattro sedi per l'alloggiamento di vaschette monouso 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;
- **Base e coperchio perfettamente sovrapponibili** garantiscono una migliore tenuta termica;
- **Pratico nell'utilizzo**, anche come supporto per consumare il pasto;
- **Facilmente impilabile**, per ottimizzare la superficie di stoccaggio;
- Robusto, compatto, maneggevole;
- **Dimensioni esterne 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;
- 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;
- 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);
- **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:

- Portaschede ad incastro
- Carrelli porta vassoi a 12 e a 24 posti in acciaio inox, per un'agevole movimentazione.

NOTA IMPORTANTE

- Acquisto minimo 6 PEZZI

MARCHIO CE
Made in Italy

MODELLI DISPONIBILI



MM-TS550101

Vassoio MONOPASTO Isotermico per vaschette monouso, temperatura differenziata, colore Arancio, 4 vani, dim.mm.530x370x105h - Acquisto minimo 6 Pezzi

€ 79,35 + IVA

€ 96,81 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



MM-TS550103

Vassoio MONOPASTO Isotermico per vaschette Monouso a temperatura differenziata, colore Blu, 4 vani, colore blu, dim.mm.530x370x105h - Acquisto minimo 6 Pezzi

€ 79,35 + IVA

€ 96,81 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



MM-TS550104

Vassoio MONOPASTO Isotermico per vaschette Monouso a temperatura differenziata, colore Verde, 4 vani, dim.mm.530x370x105h - Acquisto minimo 6 Pezzi

€ 79,35 + IVA

€ 96,81 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



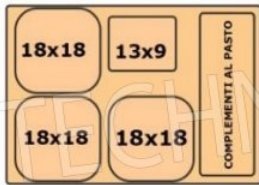
MM-3751A

Carrello inox 24 Posti

€ 1.061,16 + IVA

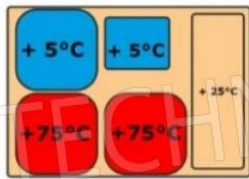
€ 1.294,62 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Dotato di:

- 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.

