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

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	3,00
ancho (mm)	530
profundidad (mm)	370
altura (mm)	105

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BANDEJA ISOTERMICA para TRANSPORTE DE UNA SOLA COMIDA a TEMPERATURA DIFERENCIADA, diseñada para PLACAS DE MELANINA :.

.

- **Equipado con cuatro asientos para alojar platos de melamina** y un **asiento dedicado a alojar los complementos de comida** (cubiertos, bebidas, pan, fruta, etc.);
- **Permite transportar cuatro platos a diferentes temperaturas** (caliente y fresco), gracias al reducido intercambio de calor entre los asientos de la bandeja;
- **Dimensiones EURONORM** , compatible con cualquier carro de transporte estándar;
- **Asegura un correcto mantenimiento térmico** , limitando los riesgos de proliferación bacteriana y preservando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas;
- **Alto coeficiente de aislamiento térmico** , puede mantener en óptimas condiciones los alimentos fríos o calientes ya porcionados hasta por 30 minutos;
- **Práctico de utilizar** : la base puede servir de soporte para ingerir la comida;
- Material de fabricación: Paredes internas y externas de la base y tapa **de polipropileno** ; apto para contacto - Material aislante **de poliuretano** entre las paredes de la base y la tapa; libre de CFC y HCFC de calidad alimentaria;
- Estructura monobloque, sin aristas, juntas ni soldaduras;
- **La base y la tapa perfectamente superpuestas** garantizan una excelente estabilidad térmica;
- **Fácilmente apilable** , para optimizar la superficie de almacenamiento;
- Cómodo de preparar, tanto en el cinturón como en un estante fijo;
- Las características isotérmicas satisfacen los criterios de la legislación vigente (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) y de las normas técnicas aplicables (Acuerdo AFNOR AC D40-007);
- Se puede instalar tanto sobre una cinta de preparación como sobre un estante fijo;
- **Producido con tecnología de moldeo por soplado** : base y tapa monobloque (libre de bordes, juntas y soldaduras);
- **Fácil lavado e higienización incluso en lavavajillas industrial** .
- Completamente reciclable al final de su vida operativa;
- Asegúrese de que los alimentos se porcionen a la temperatura correcta (75/85°C);

- **Disponible en 3 colores** : **Azul, Verde, Naranja** .

Accesorios/Opciones :
- Kit de bloqueo de acero inoxidable
- Tarjetero entrelazado
- Carros para bandejas de 12 y 24 plazas en acero inoxidable, para un fácil manejo.
- Plato de melamina, diámetro 210 mm
- Tapa de inserción, diámetro 210 mm
- Bolo, diámetro 150 mm
- Tapa sellada, diámetro 150 mm
- Bolo, diámetro 130 mm
- Tapa sellada, diámetro 130 mm
- Bolo, diámetro 105 mm

NOTA IMPORTANTE
- Compra mínima 6 piezas

MARCA CE

MODELOS DISPONIBLES

MM-TS540104	**Bandeja isotérmica para platos de melamina, temperatura diferenciada, color azul, dim.mm.530x370x105h - Compra mínima 6 piezas**	**€ 96,31** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
MM-TS540101	**Bandeja isotérmica para platos de melamina, temperatura diferenciada, Color naranja, 4 compartimentos, dim.mm.530x370x105h - Compra mínima 6 piezas**	**€ 96,31** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
MM-TS540105	**Bandeja isotérmica para platos de melamina, temperatura diferenciada, color verde, 4 compartimentos, dim.mm.530x370x105h - Compra mínima 6 piezas**	**€ 96,31** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MM-3748A	**Carro de acero inoxidable de 12 plazas.**	**€ 840,74** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
MM-3751A	**Carro de acero inoxidable de 24 plazas.**	**€ 1.061,16** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

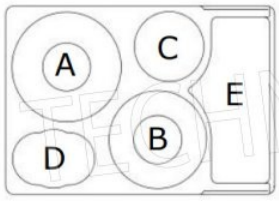
TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

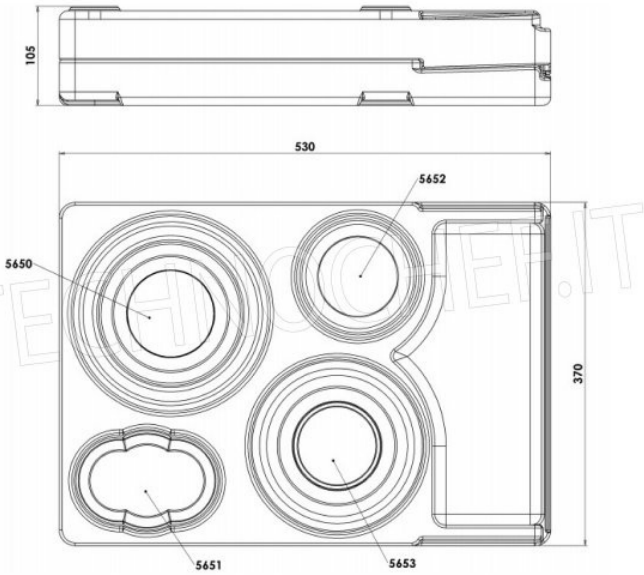
TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT



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

TECHNOCHEF.IT


105
530
5652
5650
370
5651
5653