

Plateau Isotherme TS60 Combi Pour repas individuels

A qui s'adresse-t-il?

Aux professionnels de la restauration à domicile, hospitalière, scolaire ou inter-établissement

A quoi sert-il?

Pour le transport et la distribution des repas individuels à domicile ou dans la restauration scolaire et hospitalière



Dimensions Externes:	530 x 370 x 105h mm
Dimensions Internes:	--
Capacité:	--
Poids:	2,7
Conditionnement:	1

Couleurs	Code
■	TS610101

Avantages:

- Coefficient d'isothermie élevé: il conserve les aliments dans les conditions optimales, tout en maintenant leurs qualités organoleptiques
- Les sièges pour les porcelaines sont conçues pour accueillir la combinaison d'assiettes typique du "menu français"
- Pourvu de 4 sièges pour les porcelaines, dont trois dédiées à accueillir des bols de diam. 120 mm (A,B,C) et l'autre (D) destiné à accueillir un assiette plate avec deux compartimentes de diam. 260 mm (porcelaines avec couvercles étanches Melform en option)
- Une siège (E) est réservée pour les compléments du repas
- Dimensions externes Euronorm, compatibles avec tout type de chariot de transport standard
- Pratique aussi bien dans l'utilisation classique que comme support pour consommer le repas
- Design soigné et fonctionnel, absence d'angle vif
- Disponible, en option, une fermeture pratique, qui permet de transporter le plateau même d'une seule main
- En alternative, une paire de fermetures inox est aussi disponible en option
- Facilement empilable
- Les alvéoles arrondis assurent une facilité de lavage, même en lave-vaisselle industrielle
- Adapté au contact avec les aliments, il assure un fonctionnement conforme aux normes HACCP
- Entièrement recyclable au terme de sa durée de vie
- VERSION ACTIVE:
 - Les résistances électriques insérées dans le plateau offrent la possibilité de maintenir les aliments à une température constante pour une période virtuellement illimité
 - Les résistances électriques sont situés en correspondance des alvéoles normalement réservés au potage (C) et au plat principale (D), cela permet de dédier les autre sièges (B et A) au transport des aliments en liaison fraîche (salade, desserts, fruits, fromage)
- Basé sur l'utilisation d'un panier électrique alimenté à basse tension (12 V), pouvant être branché sur allume cigare
- Disponible transformateur 230V en option

- Pourvu de deux interrupteurs et deux voyants, le panier électrique est facile à utiliser
- **VERSION COUVERCLE EUTECTIQUE:**
- Le couvercle eutectique prolonge le maintien de la température en liaison fraîche
- Idéal pour le transport des plats conditionnés

Caractéristiques Techniques:

- Réalisé en technopolymères d'avant-garde adaptés au contact avec les aliments, par une technique de moulage par extrusion-soufflage permettant d'éviter angles, jonctions, et soudures
- Isolation en polyuréthane expansé sans CFC
- Le couvercle est pourvu de pieds en relief pour centrage et empilage
- Le contenu du couvercle eutectique est constitué de matériel atoxique
- Garanti de -30°C à +85°C
- Le TS60 fonctionne en régime de maintien thermique: vérifier que les aliments (chauds et froids) soient insérés dans le plateau à la température correcte

Accessoires

Il n'y a pas accessoire pour ce produit