



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



MODELLI DISPONIBILI

MM-TS540104



**Vassoio Isotermico per piatti in melamina,
temperatura differenziata, colore Blu**

€ 127,10 + IVA

€ 155,06 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**

€ 127,10 + IVA

€ 155,06 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**

€ 127,10 + IVA

€ 155,06 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



SCHEDA TECNICA

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

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

€ 840,74 + IVA

€ 1.025,70 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-3748A



Carrello inox 12 Posti

€ 1.061,16 + IVA

€ 1.294,62 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-3751A



Carrello inox 24 Posti

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

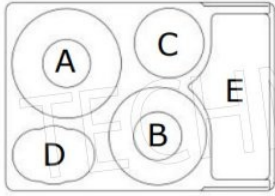
- Acquisto minimo 3 pezzi

MARCHIO CE









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

