



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



#### SCHEDA TECNICA

|                        |      |
|------------------------|------|
| <b>Peso netto (Kg)</b> | 3,00 |
| <b>Larghezza (mm)</b>  | 530  |
| <b>Profondità (mm)</b> | 370  |
| <b>Altezza (mm)</b>    | 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 a 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 vassoio 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

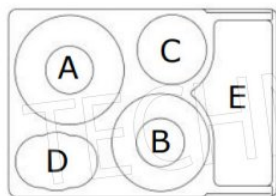
**Consegna:** da 4 a 9 giorni











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

