

COIBENTI AL SERVIZIO DEGLI ALIMENTI

Contenitore isotermico monopasto a tre scomparti isolati

Per veicolare un singolo pasto completo con cibi caldi e freddi unitamente a pane, acqua, frutta, etc ..

In ciascun scomparto quadrato possono essere inseriti 2 o 3 piattini monouso in polipropilene o alluminio, oppure una gastronorm inox o polipropilene da 1/6 h.65 mm con coperchio a tenuta per le minestre (vedi listino gastro).

Nello scomparto rettangolare oltre al pane, acqua o frutta può essere inserita una vaschetta rettangolare o una gastronorm inox o polipropilene da 1/9 h.65 mm.

Per un miglior mantenimento del calore (o del freddo) si può inserire sul fondo dei due scomparti quadrati una mattonella eutettica 145x70 mm scaldata a 80°C in bagnomaria.



CARATTERISTICHE

- Materiale Polipropilene espanso (riciclabile).

- Isotermicità Lo spessore coibente garantisce un'ottima tenuta termica, sia per il caldo che per il freddo.

- Idoneità In base alle leggi vigenti e come da certificazione dell'Istituto Italiano dei Plastici Srl di Monza

(MB) per quanto riguarda le cessioni sugli alimenti.

Lavabili e sanificabili sia a mano che nel normale ciclo delle lavapentole. - Lavabilità

- Trasporto Cinghia in polipropilene provvista di fibbia a chiusura a scatto e maniglia per un comodo

trasporto.

Misure interne Misure esterne

185x182xh.85 385x115xh.85 scomparto quadrato scomparto rettangolare 437x370xh.148

OFANETTO