

EUTEKTISCHE PLATTE GN 1/1 FARBE ROT - WARME SPEISEN

EUTEKTISCHE PLATTE GN 1/1 FÜR GEFRORENE SPEISEN; FARBE ROT 53x32,5x3 cm 4 kg



vedi prodotto online

CODICE: 056070451

SOLUZIONI FOODSERVICE

VERWENDUNG:

Artikel zur Aufrechterhaltung der Temperatur von warmen, frischen und gefrorenen Speisen, für den Transport von Mahlzeiten.

Ideal für Catering-Unternehmen, Restaurants und Krankenhäuser.

Sie wirken als Wärmespeicher, um diese während des Transports freizusetzen, so dass Speisen länger warm gehalten werden können. Sie sind besonders geeignet, wenn die Behälter nicht voll ausgelastet sind.

Die Heizplatte wird 50 Minuten lang in 80 °C heißes Wasser getaucht, um einsatzbereit zu sein. Zum Betrieb wird keine Stromversorgung benötigt. Geeignet für den Einsatz in Thermax-Behältern mit Führungsschienen oder Innenabmessungen für Gastronorm.

MATERIAL:

- lebensmittelechtes Polyethylen, isoliert mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- hygienisch
- hergestellt in Italien
- Die Eigenschaften des Produkts entsprechen den Kriterien der aktuellen Gesetzgebung für die Eignung für den Kontakt mit Lebensmitteln (EU-Verordn. 10/2011), für Isothermie und Hygiene (Verordn. EC 852/2004 HACCP-) und für die geltenden technischen Normen (EN12571 und Accord AFNOR AC D40-007).