

EUTEKTISCHE PLATTE GN 1/1 FARBE BLAU - GEFRORENE SPEISEN



vedi prodotto online

CODICE: **056090451**

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.

Version mit eutektischer Temperatur von 21°, für den Transport von tiefgekühlten Speisen. Sie muss bei einer Temperatur von mindestens -30° gefroren werden, 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).