

PIASTRA EUTETTICA GN 1/1 COL. BLU - LEGAME SURGELATO



vedi prodotto online

CODICE: **056090451**

SOLUZIONI FOODSERVICE

UTILIZZO:

Articolo per il mantenimento della temperatura in legume caldo, fresco e surgelato, durante il trasporto dei pasti.

Ideale per società di catering e ristorazione collettiva e ospedaliera.

Fungono da accumulatori di energia termica, che rilasciano nel corso del trasporto, consentendo di prolungare i tempi di mantenimento della temperatura dei pasti. Sono particolarmente indicate nel caso in cui i contenitori non siano utilizzati a pieno carico.

Versione con temperatura eutettica di -21°C , per il trasporto in legume surgelato. E' da congelare ad almeno -30°C per essere poi predisposta ll'uso. Non necessita di alimentazione elettrica per il loro funzionamento. Adatta per l'utilizzo all'interno dei contenitori Thermax con guide o dimensioni interne Gastronorm.

MATERIALE:

- polietilene alimentare coibentato con poliuretano espanso privo di CFC
- igienico
- made in Italy
- Le caratteristiche del prodotto soddisfano i criteri della legislazione vigente per idoneità al contatto alimentare (Re.UE n.10/2011), per isotermita ed igiene (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) e per le norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC D40-007).