

Bandeja electrificada TS50 Combi Para mono uso

¿A quién va dirigida?:

A todos los operadores de la restauración sanitaria y socio-asistencial

¿Para qué sirve?:

Para la distribución de comidas individuales y personalizados en cubetas mono uso 18.18 altura 35 mm, cuando son previstos tiempos de distribución particularmente largos



Dimensiones Externas:	530 x 370 x 105 h mm
Dimensiones Internas:	--
Capacidad:	--
Peso:	3,3 Kg
Embalaje:	1

Disponibilidad	Código
TS50 Combi mono uso	TS550102

Ventajas y beneficios:

- . Elevado coeficiente de aislamiento térmico
- . Añadido a los carritos PFS, mantiene los platos calientes por un tiempo "ilimitado"
- . Resistente, compacto, manejable
- . Dispone de cuatro secciones, de las cuales dos se calientan, activadas individualmente, que garantizan estabilidad a la vajilla también en el caso de transporte a través de superficies inestables, y además cuenta con una sección para los complementos alimentarios (cubiertos, bebida, pan, fruta, etc.)
- . Led externo que indica la activación del espacio de forma individual
- . Alimentación a baja tensión (12 V cc)
- . Dimensión externa Euronorm
- . Compuesto por base y tapadera perfectamente superpuestas que garantizan un óptimo cierre para mantener el calor
- . El limitado intercambio térmico permite el servicio de cuatro platos a temperaturas diferentes
- . Montable tanto en cinta de preparación como en plano fijo
- . Funcional y práctico incluso como soporte para consumir la comida
- . Posibilidad de añadir un porta tarjetas con los datos personales y de cierre en acero inoxidable
- . Apto para el contacto con alimentos
- . Asegura un correcto funcionamiento en ámbito HACCP
- . Fácil de apilar
- . Fácil de lavar y de esterilizar incluso en lavavajillas industriales de cinta
- . Reciclables completamente al término de su vida operativa

Características Técnicas:

- . Realizado en polietileno aptos para el contacto alimenticio, con técnica de impresión en blowmoulding
- . Sin esquinas, juntas o soldaduras
- . Cierres especiales en forma de laberinto específicos que garantizan el cierre térmico
- . Aislamiento en poliuretano expandido sin CFC
- . Garantizado de - 30°C a +85°C
- . Contactos eléctricos de acero inoxidable
- . Potencia instalada máx. 14 W

Accesorios: No hay accesorios para este producto



Bandeja Isotérmica TS50 Combi Con tapa integral

¿A quién va dirigida?:


A todos los operadores de la restauración sanitaria y del sector socio-asistencial

¿Para qué sirve?:

Para el transporte y la distribución de comidas individuales personalizadas



Dimensiones Externas:	530 x 370 x 105 h mm
Dimensiones Internas:	- -
Capacidad:	- -
Peso:	3 kg
Embalaje:	1

Colores	Código
	TS540101

Ventajas y beneficios:

- . Elevado coeficiente de aislamiento térmico; mantiene la comida fría o caliente, ya racionada, en condiciones óptimas hasta 40 minutos (con vajilla de cerámica.)
- . Robusto, compacto, manejable
- . Dotada de 4 secciones que garantizan estabilidad a los recipientes, también en caso de transporte a destino deseado y de una sección para los complementos alimenticios (cubiertos, bebidas, pan, fruta, etc.)
- . Dimensiones Norma Europa, compatibles con cualquier carrito de transporte estándar
- . Compuesto de una base y tapa perfectamente superpuestas que garantiza un óptimo cierre, asegurando la permanencia del calor
- . El limitado cambio térmico permite el servicio de cuatro porciones a temperatura diferenciada
- . Estabilidad ya sea sobre faja de preparación o sobre superficie fija
- . Funcional y práctico en la utilización también sirve como soporte para consumir la comida
- . El alimento permanece a temperatura también en el caso de que el usuario no lo consuma inmediatamente
- . Posibilidad de poner una porta tarjeta nominativa y de cerrado en acero inox
- . Fácilmente apilable
- . Producto en material adaptado al contacto con alimentos
- . Asegura una correcta operatividad en ambiente HACCP
- . Lavado y sanitización fácil también en lavavajillas industrial
- . Disponibilidad también en la versión zona neutra, con tapa en policarbonato transparente
- . Reciclable completamente al final de su vida operativa

Características Técnicas:

- . Hecho en polietileno idóneo para el contacto alimentario, con la técnica de moldeo "blowmoulding"
- . Sin cantos, uniones y soldaduras
- . Aislamiento de poliuretano celular sin CFC
- . Garantizado para los -30°C a +85°C
- . Se aconseja de precalentar adecuadamente la cerámica (70°C aprox.)
- . Asegurarse siempre que los alimentos sean ingresados a la correcta temperatura (+75°185°C)

Accesorios

Plato plano, Tapa de apoyo plano, Tapa Hermética 15, Bol de 13 cm, Bol de 15 cm
Tapa de apoyo hondo, Tapa Hermética 13, Plato Hondo, Bol 10,5 cm, Pieza oval.



Bandeja electrificada TS50 Combi Con tapa integral

¿A quién va dirigida?:

A todos los operadores de la restauración sanitaria y del sector socio-asistencial

¿Para qué sirve?:

Para la distribución de comidas individuales y personalizadas, cuando se tienen previsto tiempos de distribución particularmente largos



Dimensiones Externas:	530 x 370 x 105 h mm
Dimensiones Internas:	--
Capacidad:	--
Peso:	3 Kg
Embalaje:	1

Disponibilidad	Código
TS50 Combi tapa integral	TS540102

Ventajas y beneficios:

- . Elevado coeficiente de aislamiento térmico
- . Añadido a los carritos PFS mantiene los platos calientes por un tiempo "ilimitado"
- . Resistente, compacto, manejable
- . Dispone de cuatro secciones, de las cuales dos se calientan, activadas individualmente, que garantizan estabilidad a la vajilla también en el caso de transporte a través de superficies inestables, y además cuenta con una sección para los complementos alimentarios (cubiertos, bebida, pan, fruta, etc.)
- . Led externo que indica la activación del espacio de forma individual
- . Alimentación a baja tensión (12 V cc)
- . Dimensión externa Euronorm
- . Compuesto por base y tapadera perfectamente superpuesta que garantizan un óptimo cierre para mantener el calor
- . El limitado intercambio térmico permite el servicio de cuatro platos a temperaturas diferentes
- . Montable tanto en cinta de preparación como en plano fijo
- . Funcional y práctico incluso como soporte para consumir la comida
- . Posibilidad de añadir un porta tarjetas con los datos personales y de cierre en acero inoxidable
- . Apto para el contacto con alimentos, asegura un correcto funcionamiento en ámbito HACCP
- . Fácil de apilar
- . Fácil de lavar y de esterilizar incluso en lavavajillas industriales de cinta
- . Reciclables completamente al término de su vida operativa

Características Técnicas:

- . Realizado en polietileno apto para el contacto alimenticio con técnica de impresión en blowmoulding
- . Sin esquinas, juntas o soldaduras
- . Aislamiento en poliuretano expandido sin CFC
- . Garantizado de - 30°C a +85°C
- . Contactos eléctricos de acero inoxidable
- . Potencia instalada máx. 14 W



Accesorios
Tapa de apoyo plano
Bol de 15 cm
Tapa Hermética 15 cm
Plato plano
Tapa de apoyo hondo
Tapa Hermética 13 cm
Bol de 13 cm
Plato Hondo
Bol 10,5 cm
Pieza oval

Bandeja electrificada TS50 Combi Con Zona Neutra

¿A quién va dirigida?:

A todos los operadores de la restauración sanitaria y del sector socio-asistencial

¿Para qué sirve?:

Para la distribución de comidas individuales y personalizadas, cuando están previstos tiempos de distribución particularmente largos



Dimensiones Externas:	530 x 370 x 105 h mm
Dimensiones Internas:	--
Capacidad:	--
Peso:	2,4 Kg
Embalaje:	1

Disponibilidad	Código
TS50 Combi zona neutra	TS520102

Ventajas y beneficios:

- . Dotado de zona neutra para colocar la vajilla, pan y complementos alimentarios
- . La zona neutra puede estar compuesta de tapa en policarbonato, que permite personalizar la bandeja con un efecto "vitrina", protegiendo, al mismo tiempo, los alimentos de eventuales contaminaciones
- . La zona neutra da un peso inferior a la bandeja respecto a aquella con tapa integral
- . Elevado coeficiente de aislamiento térmico
- . Añadido a los carritos PFS mantiene los platos calientes por un tiempo "ilimitado"
- . Resistente, compacto, manejable
- . Dispone de cuatro secciones, de las cuales dos se calientan, activadas individualmente, que garantizan estabilidad a la vajilla también en el caso de transporte a través de superficies inestables, y además cuenta con una sección para los complementos alimentarios (cubiertos, bebida, pan, fruta, etc.)
- . Led externo que indica la activación del espacio de forma individual
- . Alimentación a baja tensión (12 V cc)
- . Dimensión externa Euronorm
- . Compuesto por base y tapadera perfectamente superponibles que garantizan un óptimo cierre para mantener el calor
- . El limitado intercambio térmico permite el servicio de cuatro platos a temperaturas diferentes
- . Montable tanto en cinta de preparación como en plano fijo
- . Funcional y práctico incluso como soporte para consumir la comida
- . Posibilidad de añadir un porta tarjetas con los datos personales y de cierre en acero inoxidable
- . Apto para el contacto con alimentos, asegura un correcto funcionamiento en ámbito HACCP
- . Fácil de apilar
- . Fácil de lavar y de esterilizar incluso en lavavajillas industriales de cinta
- . Reciclables completamente al término de su vida operativa



¿Para qué sirve?:

- . Hecho en polietileno apto para el contacto alimenticio con técnica de impresión en blowmoulding
- . Sin esquinas, juntas o soldaduras
- . Aislamiento en poliuretano expandido sin CFC
- . Garantizado de " 30°C a +85°C
- . Contactos eléctricos de acero inoxidable
- . Potencia instalada máxima 14 W



Accesorios
Tapa de apoyo plano
Bol de 15 cm
Tapa Hermética 15 cm
Plato plano
Tapa de apoyo hondo
Tapa Hermética 13 cm
Bol de 13 cm
Plato Hondo
Bol 10,5 cm
Pieza oval
Tapa Zona Neutra