

# Bandeja Isotérmica TS60 Combi Comidas individuales

## ¿A quién va dirigida?:


A todos los operadores de la restauración domiciliaria

## ¿Para qué sirve?:

Para la distribución de alimentos individuales a domicilio o de dieta personalizada en el ámbito de la restauración escolar y sanitaria



<b>Dimensiones Externas:</b>	530 x 370 x 105h mm
<b>Dimensiones Internas:</b>	--
<b>Capacidad:</b>	--
<b>Peso:</b>	2,7
<b>Embalaje:</b>	1

Colores	Código
	TS610101

## Ventajas y beneficios:

- . Elevado coeficiente de aislamiento térmico; mantiene la comida fría o caliente, ya racionada, en condiciones óptimas
- . Las cavidades para colocar los recipientes de cerámica están expresamente estudiados para contener la combinación de platos típicos del menú "nórdico"
- . Dotada de 4 secciones para los recipientes de cerámica, tres de ellas están hechas para contener bols de 120 mm. de diám. (A, B, C), y la tercera (D) es un compartimento para un plato de 260 mm. de diám. (recipientes de cerámica y tapas herméticas a su disposición mediante pedido previo)
- . Dotado de una zona (E) reservada para los complementos del plato
- . Dimensiones Norma Europa, compatibles con cualquier carrito de transporte estándar
- . Funcional y práctica, también se puede usar como soporte para consumir la comida
- . Diseño cuidado y funcional, no tiene cantos puntiagudos
- . Puede disponer, mediante pedido, de un práctico cierre con asa que permite transportar la bandeja con una sola mano
- . Disponibles, como alternativa, un par de cierres de acero inoxidable
- . Se puede apilar fácilmente
- . El diseño de las cavidades redondas está estudiado para garantizar un lavado y esterilización cómoda, incluso en lavavajillas industriales
- . Adecuado para el contacto con alimentos, permite operar correctamente en ambiente HACCP
- . Al final de su vida operativa se puede reciclar totalmente

## Características Técnicas:

- . Hecho en polipropileno con la técnica de moldeo "blowmoulding"
- . Aislamiento de poliuretano celular sin CFC
- . La tapa está dotada de pies que facilitan un apilado correcto
- . Garantizada a - 30°C a +85°C
- . El TS60 opera en régimen de mantenimiento térmico: asegurarse que el alimento (caliente y fresco) sea ingresado al interior de la bandeja a la temperatura correcta

Accesorios
No hay accesorios para este producto

