

Bandeja isotérmica TS50 Combi desechable 18.18

QUÉ ES

Bandeja isotérmica para el transporte de comidas individuales.

A QUIÉNES SE DIRIGE

Sociedades de catering y operaciones de la restauración colectiva, domiciliaria u hospitalaria.

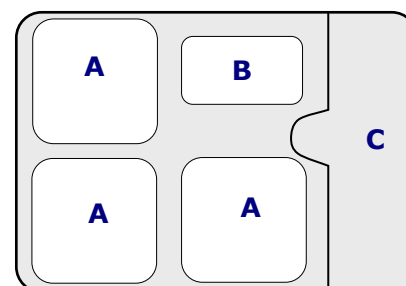
PARA QUÉ SIRVE

Para el transporte y la distribución a temperatura controlada de una comida individual a temperatura diferenciada.



ZONAS DISPONIBLES

- **Zona A:** para alojar recipientes de 18x18 cm (altura 25 – 35 mm).
- **Zona B:** para alojar recipientes rectangulares 13x9x3 cm
- **Zona C:** para los complementos de la comida.



VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Dotada de cuatro zonas para alojar recipientes desechables y una zona dedicada a los complementos de la comida (cubiertos, bebida, pan, fruta, etc.).
- Permite transportar cuatro alimentos a temperaturas diferenciadas (caliente y fría), gracias al reducido intercambio térmico entre las zonas de la bandeja.
- Robusta, compacto y manejable.
- Dimensiones externas Euronorm.
- A petición, están disponibles carritos para el transporte de 12 y 24 porciones.
- La base y la tapa encajan perfectamente lo que garantiza una mejor hermeticidad y mantenimiento térmico.
- Se puede colocar tanto en la cinta de preparación como en una superficie fija.
- Practicidad de uso, también como soporte para consumir la comida.
- A petición, está disponible un porta-tarjetas acoplado.
- A petición, están disponibles, pares de cierre de acero inox.
- Fácil de apilar.
- Diseño cuidado y funcional, no presenta aristas vivas.
- Gracias a la excelente capacidad isotérmica, mantiene durante mucho tiempo la comida a su temperatura óptima de conservación.
- Asegura el correcto mantenimiento térmico, limitando los riesgos de proliferaciones bacterianas y conservando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas.
- Las características de isoterminia reúnen los criterios de la legislación vigente (Reg. CE 852/2004 –HACCP–) y de las normas técnicas aplicables (EN12571 y Accord AFNOR AC D40-007).
- Permite trabajar correctamente en un entorno HACCP.
- El material utilizado para la fabricación es adecuado para el contacto alimentario en toda la superficie del contenedor.
- Los criterios de diseño seguidos facilitan una correcta limpieza y la desinfección (Reg. CE 852/2004 –HACCP–), también en el lavaplatos.
- Diseñada para durar: sus prestaciones permanecen prácticamente inalteradas con la reutilización.
- Impacto medioambiental claramente inferior al derivado del uso de contenedores desechables.
- Completamente reciclable al finalizar su vida útil.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Aislada con espuma poliuretánica sin CFC ni HCFC.
- Garantizada para el uso de -30°C a $+85^{\circ}\text{C}$.

SUGERENCIAS PARA UN USO CORRECTO

- Asegurarse de que la comida se divide en porciones a la temperatura correcta:
 $75/85^{\circ}\text{C}$

DISPONIBILIDAD

Modelo	Color	Código	Dim. externas (mm)	Dim. internas (mm)	Embalaje (ejemplares)	Peso Kg
TS 50 Combi Tapa integral desechable	naranja/gris	TS550101	530x370x105 (h)		1	3,3
Carrito de 12 raciones	acero inox	3748A	480x610x1800 (h)		1	20
Carrito de 24 raciones	acero inox	3751A	870x610x1800 (h)		1	32