

Plaque eutectique GN1/1 +84°C

Rolléco

Adresse
Ville
E-mail
Téléphone

2 Rue Louis ARMAND
59200 TOURCOING
contact@rolleco.fr
03 20 22 00 11



Conservez vos aliments à bonnes températures grâce à la **plaque eutectique chauffante GN1/1**, capable de restituer une température de +64°C. Placez la plaque dans un four à un thermostat à 73°C maximum pendant 40 minutes environ (*ne pas placer la plaque directement sur la source de chaleur*), puis déposez la dans un bac isotherme adapté, équipé de gants thermiques pour plus de sécurité. Indéformable lors du réchauffage, elle est également totalement étanche, son bouchon étant soudé par ultrason

- Matière : PEHD
- Couleur : Rouge
- Puissance frigorifique : 645,12 kj
- Chaleur latente à T°C d'eutexie : 193,73 kj/kg
- T°C optimale pré-conditionnement : +73°C / 45 mm
- T°C restituées : +64°C
- Dimensions : L.600 x l.400 x H.28 mm
- Étanche
- Poids : +/- 5,5 kg
- Soudure par ultrason
- Stabilisation thermique
- Apte au contact alimentaire
- Coins renforcées
- Points d'ancrage

AVANTAGES PRODUIT DE LA PLAQUE EUTECTIQUE

Respectant la chaîne de livraison, cette **plaque eutectique GN1/1** chauffante se place dans un bac isotherme gastronomique. Utilisable autant de fois que nécessaire, il est recommandé d'effectuer un roulement dans l'utilisation des

*Pour toute assistance, merci de nous contacter :
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34*

Fiche produit au 27/04/2024 18:19:03

Plaque eutectique GN1/1 +84°C

accumulateurs de chaud.

- Conforme à la méthode HACCP
- Fabriqué en France
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Indéformable lors du réchauffage

Important à savoir :

- Ne pas laver la plaque eutectique dans le lave-vaisselle
- Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes ou au bain-marie
- Ne pas chauffer la plaque à plus de +73°C
- Manipuler la plaque avec précaution grâce à des gants thermiques

*Pour toute assistance, merci de nous contacter :
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34*

Fiche produit au 27/04/2024 18:19:03

Plaque eutectique GN1/1 +84°C

Référence

*Pour toute assistance, merci de nous contacter :
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34*

Fiche produit au 27/04/2024 18:19:03