Plaque eutectique GN1/1 +84?C

Rolléco Adresse 2 Rue Louis ARMAND Ville 59200 TOURCOING E-mail contact@rolleco.fr Téléphone 03 20 22 00 11



Conservez vos aliments à bonnes températures grâce à la **plaque eutectique chauffante GN1/1**, capable de restituée 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 totalemen étanche, son bouchon étant soudée par ultrason

Matière : PEHDCouleur : 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 I.400 x H.28 mm

Étanche

Poids: +/- 5,5 kgSoudure par ultrason

Stabilisation thermiqueApte 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 gastronorme. 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

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

Plaque eutectique GN1/1 +84?C

Référence Prix