

Plaque eutectique GN1/4 +84°C

Rolléco

Adresse
Ville
E-mail
Téléphone

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



Utilisées en restauration professionnelle ou en hôtellerie, ces **plaques eutectiques GN1/4** se placent dans un bac isotherme gastronorme afin de conserver la chaleur des aliments transportés. Utilisée lors de manifestation, banquet ou livraison de traiteur, elle est en capacité de restituer une température de +64°C. Son liquide non-toxique est retenu grâce à une soudure par ultrason, et elle dispose de coins renforcés résistant aux chocs.

- Plaque gastronorme (GN)
- Matière : polyéthylène haute densité (PEHD)
- Soudure par ultrasons
- Excellente étanchéité
- Poids : +/- 1,206 kg
- Dimensions : L.265 x l.162 x H.30 mm
- Coins renforcés
- Indéformable lors du réchauffage
- Apte au contact alimentaire
- Liquide non toxique
- Température restituée : +64°C

AVANTAGES PRODUIT DE LA PLAQUE EUTECTIQUE GN1/4

Placez votre plaque horizontalement dans un four à vapeur ou à chaleur tournante, pendant 35 minutes maximum à un thermostat de 70°C maximum (*ne jamais utiliser le mode grill ou flamme pour mettre en température*). Une fois la plaque sortie du four, il est important d'utiliser des gants thermiques et d'éloigner la plaque du visage, afin d'éviter tout accidents.

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

Fiche produit au 02/08/2025 09:34:35

Plaque eutectique GN1/4 +84°C

- Fabriqué en France
- Norme EN 12546-3
- Indéformable
- Conforme à la méthode HACCP

Important à savoir :

- Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes ou au bain-marie
- Ne pas laver la plaque eutectique dans le lave-vaisselle
- Ne pas chauffer la plaque à plus de 73°C

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

Fiche produit au 02/08/2025 09:34:35

Plaque eutectique GN1/4 +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 02/08/2025 09:34:35