

Plaque eutectique GN1/2 +84°C

Rolléco

Adresse
Ville
E-mail
Téléphone

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



La **plaque eutectique** est un outil indispensable pour tous les restaurateurs et professionnels de l'hôtellerie. Son liquide est retenu par un bouchon soudé par ultrason, très résistant, il rend la structure très étanche. Ses coins renforcés lui assurent une sécurité supplémentaire lors d'une éventuelle chute, mais cela empêche également le déformement de la plaque. Indéformable, il est recommandé de ne pas empiler les plaques une fois chauffées, et de les sortir du four munis de gants thermiques, et évitant d'approcher la plaque trop prêt du visage.

- Matière : polyéthylène haute densité
- Apte au contact alimentaire
- Coins renforcés
- Points d'ancrage
- Température restituée : +63°C
- Format gastronorme GN1/2
- Dimensions L.325 x l.265 x H.30 mm
- Couleur : rouge
- Poids moyen : 2,1 kg
- Puissance frigorifique : 305,12 kj
- Chaleur latente à T°C eutexie : 193,73 kj/kg
- T°C optimale pré-conditionnement : +73°C / 45 mm
- Température restituée : +65°C

AVANTAGES PRODUIT DE LA PLAQUE EUTECTIQUE

Idéal pour respecter la chaîne de livraison, cette **plaque eutectique** peut être utilisée autant de fois que nécessaire. Chauffez la plaque à 70°C pendant 35 minutes maximum en position horizontale, dans un four traditionnel ou à vapeur.

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

Fiche produit au 24/10/2025 04:16:22

Plaque eutectique GN1/2 +84°C

Vos plaques disposent d'une durée de vie conséquente, assurant une sécurité d'équipement non-négligeable.

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

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

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

Fiche produit au 24/10/2025 04:16:22

Plaque eutectique GN1/2 +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 24/10/2025 04:16:22