ECOPLAST 2000 S.a.s.

Via Gioele Solari, 124 - 00166 - ROMA
codice fiscale e partita iva 05760021005
tel 06.66181103 **fax** 06.66180353
email info@ecoplast2000.it **pec** ecoplast2000@pec.it
web ecoplast2000.it

Contenitore 600x400x100h colorato

Cod. **005966**



Codice	005966
Materiale	Polietilene
L x P x H [mm]	600x400x100
L x P x H int [mm]	570x370x90
Capacità [l]	19
Altezza [mm]	100
Versione	Chiusa
Per alimenti	Si
Peso [kg]	1,50
Colore	Vari colori
Riciclabile [±%]	100
Pallet [pz]	84
Normative	HACCP
Temperature	- 40° + 80°C
Formato	Sovrapponibile

Contenitore per Impasto Pizza H 100 mm | Professionale e Impilabile

Contenitore professionale da **100 mm di altezza**, realizzato in **PE (polietilene) ad uso alimentare**. Questa versione più capiente è ideale per la lievitazione e lo stoccaggio di panetti di pizza, garantendo una conservazione ottimale e una protezione totale dagli agenti esterni.

Caratteristiche Principali

- **Igiene Superiore:** Superfici inattaccabili dagli odori e facili da sanificare, certificate per il contatto diretto con gli alimenti.
- **Protezione e Tenuta:** La perfetta impilabilità agisce come barriera naturale contro polvere e impurità, mantenendo l'umidità interna necessaria per un impasto perfetto.
- **Ampio Range Termico:** Progettato per resistere in ambienti estremi, da **-40°C a +80°C**, rendendolo idoneo sia per l'abbattimento che per la conservazione in cella calda.
- **Robustezza e Leggerezza:** Struttura stampata resistente agli urti ma facile da movimentare; lavabile in lavastoviglie industriale.

Gestione Visiva e Organizzazione

La disponibilità di una vasta gamma cromatica permette di implementare un sistema di gestione efficiente per differenziare tipi di farina, idratazioni o tempistiche di maturazione:

- **Colori Disponibili:** Bianco, Verde, Nero, Rosso, Lilla, Celeste.
- **Accessori:** Compatibile con coperchio ad appoggio (opzionale) per una chiusura sicura.

Perché scegliere la versione da 100 mm?

- **Capacità Maggiorata:** Ideale per panetti di peso superiore o per impasti ad alta lievitazione che necessitano di più volume verticale.
- **Efficienza nel Lavoro:** Facilita l'organizzazione ordinata dei laboratori di pizzeria, panificazione e pasticceria.
- **Stabilità Logistica:** Fondo rinforzato per una sovrapposizione sicura anche a pieno carico.

Le immagini qui contenute sono rappresentative e non vincolano il fornitore né per la forma costruttiva né per il colore, né per altre caratteristiche costruttive. Ecoplast2000 s.a.s ha piena facoltà di apportare modi che o sostituire i prodotti senza preavviso. Non viene rilasciata alcuna garanzia né dichiarazione in relazione all'accuratezza delle informazioni qui riportate e si declina qualsiasi responsabilità per errori tipogra ci o d'altro tipo, per omissioni nel contenuto o per un'errata associazione di accessori al prodotto principale.

Copyright © ECOPLAST 2000 S.A.S.
Riproduzione vietata per foto e descrizioni