

## 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](mailto:info@ecoplast2000.it) **pec** [ecoplast2000@pec.it](mailto:ecoplast2000@pec.it)

**web** [ecoplast2000.it](http://ecoplast2000.it)



**Contenitore 600x400x130h colorato**

**Cod.**

**005967**



#### **Contenitore per Impasto Pizza H 130 mm | Massima Capienza e Igiene**

Contenitore professionale da **130 mm di altezza**, realizzato in **PE (polietilene) ad alta densità per uso alimentare**. Rappresenta la soluzione ideale per i laboratori che necessitano di maggiore volume verticale, garantendo una conservazione perfetta e una protezione totale degli impasti durante la maturazione.

## Caratteristiche Tecniche d'Eccellenza

- **Igiene Certificata:** Materiale inodore e atossico, certificato per il contatto alimentare, che non altera le proprietà organolettiche degli impasti.
- **Design Ermetico:** La perfetta impilabilità è studiata per creare una barriera contro polvere e impurità, mantenendo il giusto grado di umidità interna senza seccare la superficie dei panetti.
- **Resistenza Termica Estrema:** Idoneo per l'utilizzo in cella ferma-lievitazione o abbattitori, con tolleranza da **-40°C a +80°C**.
- **Manutenzione Professionale:** Leggero, resistente agli urti e completamente lavabile in lavastoviglie industriale.

## Organizzazione e Codifica Colore

La disponibilità di diverse varianti cromatiche facilita la gestione dei flussi di lavoro (metodo HACCP), permettendo di distinguere istantaneamente diversi tipi di farine, blend o fasi di lievitazione:

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

## Perché scegliere la versione da 130 mm?

- **Volume Ottimizzato:** Lo spazio extra in altezza è perfetto per impasti molto spinti o per lo stoccaggio di palline di grandi dimensioni.
- **Versatilità:** Ideale non solo per la pizza, ma anche per contenere ingredienti, minuterie o prodotti da forno in pasticcerie e panifici.
- **Stabilità Professionale:** Fondo strutturato per sostenere pile di contenitori in totale sicurezza.

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 tipografici 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