

## 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 PS midi

Cod. 006167



Codice	006167
Materiale	PP - polipropilene
L x P x H [mm]	597x293x427
Capacità [l]	24
Versione	Con paletta dosatrice 0,5 l
Per alimenti	Si
Peso [kg]	6,00
Colore	Bianco
Confezione [pz]	1
Normative	Conforme alle normative HACCP
Specifiche	Certificazione NSF

#### Contenitori 24 litri per Ingredienti con Sistema FIFO | Sicurezza e Organizzazione

Contenitori 24 litri professionali progettati per la **conservazione sicura di piccole e medie quantità di ingredienti**. Grazie al design intelligente, questi contenitori ottimizzano lo spazio di lavoro e garantiscono il massimo rispetto delle normative igieniche vigenti.

#### Efficienza Operativa e Design Intelligente

- **Accesso Facilitato:** Il design unico del coperchio permette di accedere al contenuto con una sola mano, anche quando i contenitori sono impilati o posizionati sotto i tavoli di preparazione.
- **Sistema FIFO (First-In, First-Out):** Dotati di una barriera interna che garantisce la corretta rotazione degli ingredienti, assicurando che i primi inseriti siano i primi a essere utilizzati.
- **Gancio Paletta Integrato:** Uno speciale gancio interno permette di riporre la paletta senza che il manico entri in contatto con gli alimenti, prevenendo contaminazioni incrociate.
- **Movimentazione Ergonomica:** Le impugnature integrate frontali e posteriori facilitano il sollevamento, il trasporto e il posizionamento dei contenitori.

#### Igiene e Conformità

- **Standard HACCP:** Prodotto pienamente conforme alle linee guida HACCP per la sicurezza alimentare.
- **Protezione Integrale:** Il coperchio si blocca saldamente alla base per proteggere l'integrità degli ingredienti da polvere,

umidità e agenti esterni.

- **Materiali Professionali:** Superfici lisce e resistenti, studiate per una sanificazione rapida ed efficace.

#### **Vantaggi Principali**

- **Ottimizzazione degli spazi:** Ideali per cucine professionali, laboratori di pasticceria e panificazione.
- **Qualità garantita:** La rotazione sistematica degli ingredienti preserva la freschezza e riduce gli sprechi.
- **Sicurezza alimentare:** Minimizza il rischio di contatto manuale diretto con le materie prime.

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