

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 maxi

Cod. 006168



Codice	006168
Materiale	PP - polipropilene
L x P x H [mm]	597x293x427
Capacità [l]	48
Versione	Con paletta dosatrice da 0,5
Per alimenti	Si
Peso [kg]	8,40
Colore	Bianco
Confezione [pz]	1
Normative	Conforme alle normative HACCP
Specifiche	Certificazione NSF

Contenitori 48 litri per Ingredienti con Sistema FIFO | Sicurezza e Organizzazione

Contenitori 48 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 nei laboratori alimentari.

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 (sottobanco).
- **Sistema FIFO (First-In, First-Out):** Dotati di una barriera interna che garantisce la corretta rotazione degli ingredienti, assicurando che le materie prime caricate per prime siano le prime a essere utilizzate.
- **Gancio Paletta Integrato:** Uno speciale gancio interno consente di riporre la paletta senza che il manico entri in contatto con gli alimenti, riducendo drasticamente il rischio di contaminazioni incrociate.
- **Movimentazione Ergonomica:** Le robuste impugnature integrate frontali e posteriori facilitano il sollevamento, il trasporto e il posizionamento dei contenitori.

Igiene e Conformità Alimentare

- **Standard HACCP:** Prodotto pienamente conforme alle linee guida HACCP per la gestione della sicurezza alimentare.
- **Protezione Integrale:** Il sistema di bloccaggio del coperchio sulla base protegge l'integrità degli ingredienti da polvere,

umidità e agenti esterni.

- **Superfici Sanificabili:** Realizzati con materiali ad alta resistenza e superfici lisce per una pulizia profonda e rapida.

Vantaggi Principali

- **Ottimizzazione degli spazi:** Ideali per cucine professionali, panifici, pizzerie e pasticcerie.
- **Qualità superiore:** La rotazione sistematica degli ingredienti preserva la freschezza e riduce gli sprechi di magazzino.
- **Praticità:** Accesso rapido anche in condizioni di lavoro intenso con una sola mano.

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