

## 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 mini

**Cod. 006166**



|                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| Codice          | 006166                        |
| Materiale       | PP - polipropilene            |
| L x P x H [mm]  | 298x380x216                   |
| Capacità [l]    | 10                            |
| Versione        | Con paletta graduata da 0,1   |
| Per alimenti    | Sì                            |
| Peso [kg]       | 1,50                          |
| Colore          | Bianco                        |
| Confezione [pz] | 1                             |
| Normative       | Conforme alle normative HACCP |
| Specifiche      | Certificazione NSF            |

#### Contenitori 10 litri per Ingredienti con Sistema FIFO | Sicurezza e Organizzazione

Contenitori 10 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