

# Plaque eutectique GN1/1

## Rolléco

Adresse  
Ville  
E-mail  
Téléphone

2 Rue Louis ARMAND  
59200 TOURCOING  
contact@rolleco.fr  
03 20 22 00 11



La **plaque eutectique** s'utilise principalement dans le domaine de la restauration et/ou de la santé, afin de respecter les normes strictes de la chaîne du froid. Placé dans un bac isotherme, un sac ou une glacière, il remplira totalement son rôle en refroidissant divers éléments de - 24°C à +8°C. Pour une utilisation optimale, il est important de placer la plaque horizontalement, dans un congélateur 24h avant son utilisation (*ne pas les empiler lors de cette action*), elles assureront leur rôle pendant toute la durée de votre chaîne du froid. Une fois congelées, les plaques eutectiques sont **sensibles aux chocs**, il faut donc prendre quelques précautions lors de leurs manipulations.

- Dimensions : L.530 x l.325 x H.30 mm
- Poids : +/- 4,472 kg
- Hautes performances thermiques
- Coins renforcés, durables et solides
- Liquide eutectique biodégradable et non toxique
- PEHD de qualité alimentaire,
- Soudures par ultrasons, excellente étanchéité
- Points d'ancrage
- Poignée de portage
- Zone de marquage
- Norme NF EN 12546-3
- Gastronorme GN1/1
- Indéformable lors de la congélation
- Dimensions adaptées aux caisses isothermes PPE
- Indication de température d'eutexie gravée sur le bouchon coloré
- **Conforme à la méthode HACCP**
- Fabrication 100% française

## LA PLAQUE EUTECTIQUE EST DISPONIBLE EN 4

Pour toute assistance, merci de nous contacter :  
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34

Fiche produit au 27/09/2024 00:07:10

# Plaque eutectique GN1/1

## VERSIONS

- Version 1 : - 24°C à - 18°C (congélation à - 18°)
- Version 2 : + 4°C à + 8°C (congélation - 18°)
- Version 3 : + 2°C à + 4°C (congélation - 22°)
- Version 4 : - 19°C à - 13°C (congélation - 28°)

## AVANTAGES PRODUIT DE LA PLAQUE EUTECTIQUE

Il est important de respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, c'est pourquoi, ces **plaques eutectiques** sont conformes à la méthode HACCP, disposent de la norme NF EN 12546-3 (*matériaux et objet en contact avec des denrées alimentaires*). Elles se révèlent être un matériel idéal pour la livraison d'aliments frais ou de produits sensibles au frais.

- Indéformable lors de la congélation
- Nombres d'utilisations illimités
- Normes de la chaîne du froid respectées

**Important à savoir** : Ne pas laver la plaque eutectique dans le lave-vaisselle, ne pas l'exposer à des températures extrêmes au-delà de +50° ou en deça de -45°.

*Pour toute assistance, merci de nous contacter :*  
*Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34*

*Fiche produit au 27/09/2024 00:07:10*

# Plaque eutectique GN1/1

Référence	L	I	H	Délai
A0761	530	325	30	Délai : Nous consulter
A0759	530	325	30	Délai : Nous consulter
A0760	530	325	30	Délai : Nous consulter
A0762	530	325	30	Délai : Nous consulter

*Pour toute assistance, merci de nous contacter :  
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34*

*Fiche produit au 27/09/2024 00:07:10*