



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

VAS403010 – VASCHETTA PER IMPASTO PIZZA / PIZZA DOUGH CASE



IT DESCRIZIONE GENERALE

La vaschetta per impasto pizza Genus Dei è progettata per garantire igiene, resistenza e praticità nelle operazioni di lievitazione e stoccaggio. Realizzata in polietilene alimentare, assicura lunga durata e facile manutenzione.

GB GENERAL DESCRIPTION

The Genus Dei pizza dough case is designed to ensure hygiene, strength, and practicality in dough fermentation and storage operations. Made of food-grade polyethylene, it guarantees durability and easy maintenance.

IT SETTORI DI UTILIZZO

- ✓ Pizzerie, ristoranti, fast-food e mense
- ✓ Ristorazione collettiva e catering
- ✓ Industria alimentare e gastronomica
- ✓ Panifici
- ✓ Laboratori artigianali e pasticcerie
- ✓ Settore logistico alimentare
- ✓ Scuole
- ✓ Ospedali
- ✓ Casalinghi

GB FIELDS OF USE

- ✓ Pizzerias, restaurants, fast-food chains and canteens
- ✓ Collective catering and catering services
- ✓ Food and catering industry
- ✓ Bakeries
- ✓ Artisan and pastry laboratories
- ✓ Food logistics sector
- ✓ Schools
- ✓ Hospitals
- ✓ Housewares

IT VANTAGGI PRINCIPALI

- Fondo esterno rialzato che mantiene la vaschetta sollevata dal piano di lavoro, evitando graffi e accumuli di sporco e ottimizzando lo spazio per la lievitazione.

GB KEY BENEFITS

- Raised external bottom keeps the case lifted from the work surface, preventing scratches and dirt buildup while optimizing space for dough leavening.

- Massima igiene grazie al materiale atossico privo di BPA.
- Perfetta impilabilità per ottimizzare lo spazio e prevenire l'entrata di polvere e impurità.
- Non assorbono odori
- Lunga durata nel tempo, la plastica non ingiallisce.
- Maximum hygiene thanks to non-toxic material, BPA free.
- Perfect stackability to optimize space and prevent the entry of dust and impurities.
- They do not absorb odors
- Long-lasting durability, plastic does not turn yellow.

IT SPECIFICHE TECNICHE / GB TECHNICAL DATA

Vaschetta fondo e pareti chiusi / Closed base and sides case	
Codice / Code	VAS403010
Misure esterne / External dimensions	300x400 h 100 mm
Misure interne / Internal dimensions	260x360 h 90 mm
Peso / Weight	0,80 Kg
Capacità / Capacity	10 L
Quantità per pallet / Quantity per pallet	250 pz (100x120 h240 cm) / 176 pcs (80x120 h220 cm)
Materiale / Material	PE-HD (polietilene alimentare) / PE-HD (food-grade polyethylene)

IT NORMATIVE E CERTIFICAZIONI

- ✓ Conforme al Regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e gli oggetti destinati al contatto con alimenti.
- ✓ Prodotto in conformità al Regolamento (CE) n. 2023/2006 relativo alle buone pratiche di fabbricazione (GMP).
- ✓ Rispetta le disposizioni del Regolamento (UE) n. 10/2011 sui materiali e oggetti di materia plastica destinati al contatto con alimenti e i successivi aggiornamenti.
- ✓ Prodotto in Italia con materiali vergini certificati per uso alimentare.
- ✓ Certificazione MOCA disponibile su richiesta.

GB REGULATIONS AND CERTIFICATIONS

- ✓ Complies with Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
- ✓ Manufactured in accordance with Regulation (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice (GMP).
- ✓ Complies with Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, as amended.
- ✓ Made in Italy from virgin, food-grade certified materials.
- ✓ MOCA compliance certificate available on request.

IT ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

- Lavabile in lavastoviglie professionali
- Non esporre a fiamma diretta
- Resistenza agli sbalzi termici da -40°C a +80°C.
- 100% riciclabile: smaltire nella raccolta plastica

GB USE AND CARE INSTRUCTIONS

- Professional dishwasher safe
- Avoid direct flame
- Resistance to thermal shocks from -40°C to +80°C.
- 100% recyclable: dispose in plastic recycling

Genus Dei S.r.l.

Via dei Tulipani 46, 00041 Albano Laziale (RM), Italy – Tel.: +39 06.93.49.20.22 – Sito Web: www.genusdei.com
 E-mail: info@genusdei.com – Pec: genusdei@pec.genusdei.it – Codice Univoco: BA6ET11 – C.F. e P.Iva: 10109781004
 REA di Roma: 1210539 – Cap. soc.: €20.000,00 i.v.