



## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

### 100803 – VASSOIO ERGONOMICO GASTRONORM / ERGONOMIC GASTRONORM TRAY



#### IT DESCRIZIONE GENERALE

Il vassoio Gastronorm Genus Dei è realizzato in polipropilene alimentare, progettato per garantire resistenza, leggerezza e praticità. È ideale per mense, self-service, fast-food e ambienti ad alto utilizzo. I bordi rinforzati e l'alta qualità del materiale migliorano la presa e assicurano stabilità durante il servizio.

#### GB GENERAL DESCRIPTION

The Genus Dei Gastronorm Tray is made of food-grade polypropylene, designed to ensure strength, lightness and practicality. It is ideal for canteens, self-service environments, fast-food chains and high-use applications. Reinforced edges and the high-quality material provide a secure grip and excellent stability during service.

#### 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

#### 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

#### IT VANTAGGI PRINCIPALI

- Resistente agli urti e all'usura quotidiana

#### GB KEY BENEFITS

- Highly resistant to impact and daily use

- Superficie antigraffio
- Bordi rinforzati per una maggiore durata
- Leggero e maneggevole
- Impilabile per ottimizzare lo spazio
- Massima igiene grazie al materiale atossico privo di BPA
- Scratch-resistant surface
- Reinforced edges for greater durability
- Lightweight and easy to handle
- Stackable for space optimization
- Maximum hygiene thanks to non-toxic material, BPA free

#### IT SPECIFICHE TECNICHE / GB TECHNICAL DATA

Codice / Code	<b>100803</b>
Misure esterne / External dimensions	530x325 mm
Misure interne / Internal dimensions	445X293 mm
Peso unitario / Unit Weight	0,65 Kg
Peso scatola / Box Weight	13 Kg
Quantità per scatola / Quantity per box	20 pz / 20 pcs
Materiale / Material	PP (polipropilene alimentare) / PP (food-grade polypropylene)

#### 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 -20°C a +85°C.
- 100% riciclabile: smaltire nella raccolta plastica

#### GB USE AND CARE INSTRUCTIONS

- Professional dishwasher safe
- Avoid direct flame
- Resistance to thermal shocks from -20°C to +85°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](http://www.genusdei.com)  
 E-mail: [info@genusdei.com](mailto:info@genusdei.com) – Pec: [genusdei@pec.genusdei.it](mailto:genusdei@pec.genusdei.it) – Codice Univoco: BA6ET11 – C.F. e P.Iva: 10109781004  
 REA di Roma: 1210539 – Cap. soc.: €20.000,00 i.v.