



### LOUÇAS HOSPITALARES

Desenvolvidas especialmente para atender às novas necessidades da Hotelaria Hospitalar, em particular em sistemas de confecção do tipo Cook Chill e Regeneração.

Aprovada pela "American Nutricional Medical Association"



A	DX9000B	Caneca de alta Temperatura 235 ml
B	DX9300B	Tigela alta Temperatura. 265 ml
C	DX9400	Cúpula de alta temperatura
D	DX9000B7000	Tampa descartável para caneca 9000B
E	DX9300B7000	Tampa descartável para tigela 9300B

### LOUÇAS DURUS

Louça em melamina reforçada para reduzir as quebras. Ideal para utilização intensiva, acima dos 90° C em processos de regeneração e higienização.

A	43002	Prato de alta temperatura Ø 270 mm
B	43004	Prato de alta temperatura Ø 230 mm
	43008	Prato de alta temperatura Ø 160 mm
C	43036	Tigela alta temperatura Ø 180 mm
D	43038	Tigela alta temperatura. Ø 135 mm
E	43040	Tigela alta temperatura . Ø 155 mm
F	43056	Caneca 230 ml

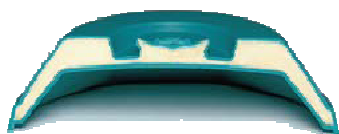


# RECIPIENTES E TABULEIROS ISOTÉRMICOS

## LINHA DE RECIPIENTES HERITAGE

Louça com isolamento à base de espuma de poliuretano, que assegura uma elevada eficiência térmica.

Extremamente resistentes ao choque a linha Heritage é sem dúvida uma escolha equilibrada para o transporte de refeições em pequenas colectividades.



Isolamento à base de espuma de poliuretano



A	DX4000 DX4100	Caneca com isolamento térmico 237 ml Copo com isolamento térmico 237 ml
B	DX4200	Taça com isolamento térmico 148 ml
C	DX4300	Taça com isolamento térmico 266 ml
D	DX4400 DX4500	Cobertura com isolamento térmico Taça com isolamento térmico 355 mm
E	DX1077 DX1087	Base com isolamento térmico
F	DX40008700  DX43008700 DX40008714  DX43008714	Tampa para caneca DX4000 /4100/4200 Tampa para caneca DX4300  Tampa transparente para caneca DX4000 /4100/4200 Tampa transparente para caneca DX4300

## TABULEIROS ISOTÉRMICOS

O tabuleiro isotérmico modelo Última, da Dinex®, combina resistência, durabilidade e capacidade de retenção de temperatura.

Fabricado a partir de polietileno e poliuretano injectado asseguram uma das melhores soluções para transportar alimentos quentes e frios em simultâneo..

Dimensões: 476x384 mm



A	DX1U04	Base rosa
B	DX1U13	Tampa marfim

### Fimpex, Lda

Praceta D. Nuno Alvares Pereira 10 – 20 AM  
4450-218 Matosinhos - Portugal  
Telemóvel: (+351) 919 511 871  
Telf: (+351) 220 991 488 Fax: 220 991 488  
E-mail: geral@fimpex.pt  
Website: www.fimpex.pt

[www.fimpex.pt](http://www.fimpex.pt)