



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE (RISCALDABILE), per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati , versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORN 1/1 e sottomultipli, capacità lt.63:

- grazie alle eccellenti capacità isotermitiche, mantiene per lungo tempo i pasti alla temperatura di conservazione ottimale;
- assicura il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche;
- le caratteristiche di isotermitia soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg.CE 852/2004 -HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC D40-007);
- consente di operare correttamente in ambiente HACCP;
- i materiali utilizzati per la fabbricazione sono idonei al contatto alimentare su tutta la superficie del contenitore;
- i criteri progettuali seguiti consentono una corretta pulizia e sanificazione (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) anche a mezzo di lavastoviglie;
- progettato per durare nel tempo: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo;
- impatto ambientale decisamente inferiore a quello derivante dall'utilizzo di contenitori monouso;
- completamente riciclabile al termine della vita operativa;
- predisposto per l'utilizzo con il sistema di attivazione "Porta Attiva", per prolungare indefinitamente i tempi di trasporto in legume caldo (Optional);
- predisposto per l'utilizzo con piastre eutettiche per il prolungamento dei tempi di mantenimento della temperatura interna (in legume caldo, fresco o surgelato - Optional);
- è dotato di sette guide a passo differenziato, che lo rendono ideale per il trasporto contemporaneo di bacinelle Gastronorm di differente altezza,
- l'apertura frontale è particolarmente adatta per inserire agevolmente bacinelle Gastronorm 1/1, 1/2 e 1/3;
- di agevole manovrabilità, grazie alle pratiche maniglie di presa,
- impilabile e facilmente movimentabile grazie al carrello Maxidolly (Optional);
- porta facilmente apribile anche nel caso di più contenitori impilati, per facilitare le operazioni di carico;
- disponibile in 3 colori: rosso, blu e melange grigio/blu (da specificare al momento dell'ordine).

CARATTERISTICHE TECNICHE

- prodotto con la tecnologia dello stampaggio rotazionale, che consente di fabbricare oggetti privi di spigoli, giunzioni e saldature e quindi molto robusti e, allo stesso tempo, efficienti dal punto di vista del mantenimento termico;
- caratterizzato da un sistema di chiusura molto efficace, composto da ganci in acciaio inox e guarnizione interna della porta facilmente smontabile;
- dotato di porta apribile fino a 240° e facilmente estraibile, per agevolare il lavaggio in lavastoviglie;
- provvisto di cerniere in materiale antiurto e resistenti alle sollecitazioni;

- provvisto di sfiato regolabile;
- isolato con schiuma poliuretanică priva di CFC e HCFC;
- garantito per l'utilizzo da -30° a +100°C
-
- **Dim. interne (mm):335x540x360h**
- **Dim. esterne (mm):440x640x480h**

ALLOGGIAMENTO VASCHE GN 1/1

- 4x65 (h)
- 2x150 (h)
- 1x65 + 2x100 (h)
- 1x100 + 1x200 (h)
- 1 piastra + 1x100 + 1x150 (h)

NOTA IMPORTANTE

Acquisto minimo 2 PEZZI

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	11
Larghezza (mm)	440
Profondità (mm)	640
Altezza (mm)	480

MODELLI DISPONIBILI



MM-AF7

TECHNOCHEF - Contenitore isoteramico Riscaldabile in Polietilene per alimenti, Mod.AF7
Contenitore ISOTERMICO Riscaldabile in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freddi o surgelati, capacità 63 lt, versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORM 1/1, 1/2 e 1/3, Peso 11 Kg, dim.mm.440x640x480h

€ 240,95 + IVA

€ 293,96 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

MM-MAXI0012



TECHNOCHEF - Carrello in polietilene con maniglia cromata, Mod.MAXI0012

Carrello in polietilene con maniglia cromata, dotato di 4 ruote gommate con diametro 100 mm, di cui 2 pivotanti, Peso 8 Kg, dim.mm.525x750x965h

€ 327,98 + IVA

€ 400,14 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-3B3H0018



TECHNOCHEF - Porta con sistema riscaldante e cavo, Mod.3B3H0018

Porta con sistema riscaldante e cavo, Analogica, per Mod.MM-AF7, V.230/1, Kw.0,2, Peso 3,9 - Acquisto minimo 2 Pezzi

€ 585,20 + IVA

€ 713,94 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

€ 727,61 + IVA

€ 887,68 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel
carrello

MM-3B3H0016



**TECHNOCHEF - Porta con sistema riscaldante,
Mod.3B3H0016**

Porta con sistema riscaldante, cavo e termostato
digitale, per Mod.MM-AF7, V.230/1, Kw.0,2, Peso 3,9

Consegna: da 4 a 9 giorni



Colori disponibili

