



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



COLORI DISPONIBILI:



MELANGE



SABBIA

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MM-MAILLON	Contenitore ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti freschi, surgelati e a temperatura ambiente, capacità 68 lt, versione con APERTURA SUPERIORE, Peso 10,5 Kg, dim.mm.850x450x390h	€ 187,57 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 3 a 6 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti freschi, surgelati e a temperatura ambiente, versione con APERTURA SUPERIORE, capacità 68 lt.:

- può **trasportare contemporaneamente alimenti freschi, surgelati e a temperatura ambiente**, grazie all'impiego delle **piastre eutettiche fresco e surgelato** e del **separatore isotermico**;
- particolarmente **indicato per mantenere a temperatura controllata le derrate deperibili** all'interno dei cash&carries, durante gli acquisti e, successivamente, per il trasporto della merce dal punto vendita al ristorante/negozio di destinazione;
- **facilmente movimentabile e manovrabile** grazie alle **pratiche maniglie di presa**;
- facilmente trasportabile sulla maggior parte dei veicoli, grazie alle dimensioni contenute;
- **capacità 68 lt**;
- **sistema di chiusura molto efficace**, composto da **4 ganci in materiale antiurto** e da una **guarnizione interna del coperchio facilmente smontabile**;
- dotato di **maniglie di presa estraibili in acciaio inox**;
- **garantito per l'utilizzo da -30° a +100°C**;
- **eccellenti capacità isotermiche** che consentono di mantenere per lungo tempo le derrate deperibili alla temperatura di conservazione ottimale;
- assicura il **corretto mantenimento termico**, limitando i rischi di proliferazione batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche;
- consente di operare correttamente in ambiente HACCP;
- **materiali** utilizzati per la fabbricazione sono **idonei al contatto alimentare** su tutta la superficie del contenitore;
- **progettato per durare nel tempo**: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo;
- completamente riciclabile al termine della vita operativa.
- le caratteristiche di isotermità soddisfano i criteri previsti dall'ATP, il trattamento internazionale che regola le caratteristiche dei mezzi atti a trasportare su strada i prodotti deperibili (certificato di omologazione disponibile a richiesta).

ACCESSORI/OPTIONAL:

- Piastra eutettica fresco, colore rosa, temperatura +3 °C, peso 2,5 Kg, dim.mm.360x270x39h.
- Piastra eutettica surgelato, colore blu, temperatura -21 °C, peso 2,5 Kg, dim.mm.360x270x39h.
- Separatore isotermico, colore sabbia, peso 0,8 Kg, dim.mm.360x270x39h.
- Carrello zincato a 2 ruote con diametro 100 mm.

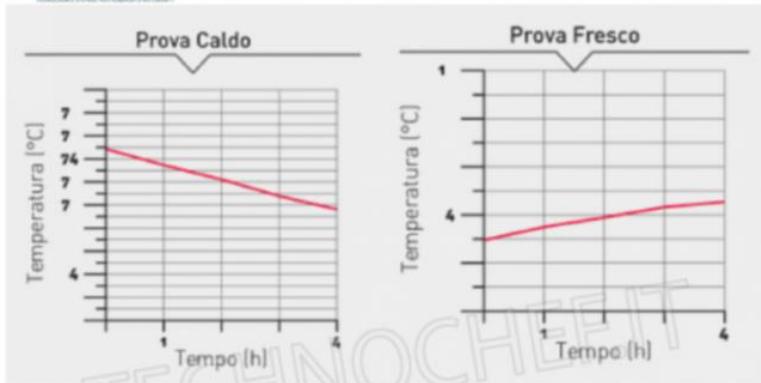
Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	10,5
Larghezza (mm)	850
Profondità (mm)	450
Altezza (mm)	390

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MM-PEML0001 	Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm Piastra eutettica fresco per Mod.MM-MAILLON, colore rosa, temperatura +3° C, Peso 2,5 Kg, dim.mm.360x270x39h	€ 57,29 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
MM-AIB001 	Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm Carrello zincato a 2 ruote con diametro 100 mm. per Mod.MM-MAILLON	€ 129,58 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
MM-PEML0002 	Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm Piastra eutettica surgelato per Mod.MM-MAILLON, colore blu, temperatura -21 °C, Peso 2,5 Kg, dim.mm.360x270x39h	€ 61,53 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni



Grafici delle prestazioni termiche medie con temperatura ambiente di 25°C e contenitori riempiti per il 50% del volume utile.

