



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://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, 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 **separatoro 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 **idei 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/OPTINAL:

- 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.

## NOTA IMPORTANTE

- Acquisto minimo 2 PEZZI

Marchio CE  
Made in Italy

### SCHEDA TECNICA

<b>Peso netto (Kg)</b>	10,5
<b>Larghezza (mm)</b>	850
<b>Profondità (mm)</b>	450
<b>Altezza (mm)</b>	390

### MODELLI DISPONIBILI



### Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm

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

**€ 213,53 + IVA**

€ 260,51 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



