



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

Mod. MM-AF6 - CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati, versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di bacinelle Gastro-Norm 1/2 e 1/3, capacità 30,5 lt.:

- indicato per il **trasporto a temperatura controllata dei pasti in multiporzione caldi, freschi e surgelati** per Società di catering ed operatori della ristorazione collettiva;
- **apertura frontale** che consente di **inserire agevolmente bacinelle Gastro-Norm 1/2 e 1/3** (4x65h, 3x100h, 2x150h, 1x65h+2x100h);
- dotato di **6 guide a passo costante**, che lo rendono ideale per il trasporto di bacinelle Gastro-Norm di pari altezza;
- **facilmente impilabile e movimentabile**;
- porta facilmente apribile anche nel caso di più contenitori impilati, per facilitare le operazioni di carico;
- **capacità 30,5 lt.**;
- **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 resistente alle sollecitazioni;
- dotato di **sfiato regolabile**;
- **garantito per l'utilizzo da -30° a +100°C**;
- **eccellenti capacità isotermiche** che consentono di mantenere per lungo tempo i pasti 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 **ideali 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.

ACCESSORI/OPTINAL:

- 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.
- Piastra eutettica fresco, Gastro-Norm 1/3, peso 1,3 Kg, dim.mm.176x325x30h.
- Piastra eutettica surgelato, Gastro-Norm 1/3, peso 1,6 Kg, dim.mm.176x325x30h.

NOTA IMPORTANTE

- Acquisto minimo 2 PEZZI

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	6,4
Larghezza (mm)	410
Profondità (mm)	360
Altezza (mm)	440

MODELLI DISPONIBILI



Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm
 Contenitore ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freddi o surgelati, capacità 30,5 lt, versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORM 1/2 e 1/3, dim.mm.410x360x440h

€ 208,20 + IVA

€ 254,00 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 gommata 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



ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/2 ed 1/3

