



**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



#### SCHEDA TECNICA

<b>Peso netto (Kg)</b>	6,4
<b>Larghezza (mm)</b>	410
<b>Profondità (mm)</b>	360
<b>Altezza (mm)</b>	440

#### 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 4 PEZZI

**Marchio CE**  
**Made in Italy**

#### MODELLI DISPONIBILI



**Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm 1/2 e 1/3, dim.mm.410x360x440h - Acquisto minimo n.4 PEZZI**

**€ 173,72 + IVA**

€ 211,94 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

**MM-MAXI0012**



DESCRIZIONE

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

PREZZO/CONSEGNA

**€ 278,72 + IVA**

€ 340,04 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



#### ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/2 ed 1/3



**4x65**



**2x150**



**3x100**



**1x65**

**2x100**