



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MM-AF6	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	€ 195,89 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 3 a 6 giorni
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 isotermitiche** 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 **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.

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.

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

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

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p>MM-AGA003</p> 	<p>Contenitori isotermitici per bacinelle Gastronorm Piastra eutettica fresco, Gastro-Norm 1/3, peso 1,3 Kg, dim.mm.176x325x30h</p>	<p>€ 19,89 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
<p>MM-AGB003</p> 	<p>Contenitori isotermitici per bacinelle Gastronorm Piastra eutettica surgelato, Gastro-Norm 1/3, peso 1,6 Kg, dim.mm.176x325x30h</p>	<p>€ 19,89 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
<p>MM-MAXI0012</p> 	<p>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</p>	<p>€ 272,56 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>

ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/2 ed 1/3



4x65



3x100



2x150



1x65

2x100