



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

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati, versione con APERTURA SUPERIORE adatte al contenimento di bacinelle Gastro-Norm 1/1, capacità 17 lt.:

- indicato per il **trasporto a temperatura controllata dei pasti in multiporzione in legume caldo, fresco e surgelato** per Società di catering ed operatori della ristorazione collettiva;
- **capacità lt.17;**
- **apertura superiore** particolarmente adatta per **inserire agevolmente bacinelle Gastro-Norm 1/1 alte 100 mm. e sottomultipli;**
- disponibili a richiesta **separatori in acciaio**, per consentire il corretto **alloggiamento delle bacinelle Gastro-Norm 1/4 e 1/6;**
- aspetto estetico elegante, gradevole e funzionale, ideale per il servizio diretto;
- di **agevole manovrabilità**, grazie alle dimensioni e al peso contenuti ed alle pratiche maniglie di presa;
- **facilmente impilabile e movimentabile;**
- coperchio disegnato per garantire un'ottima tenuta termica;
- **sistema di chiusura molto efficace**, composto da **2 ganci in materiale antiurto;**
- dotato di **maniglie di presa estraibili in acciaio inox;**
- provvisto di sfiato regolabile;
- **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.

ACCESSORI/OPTINAL:

- Separatore interno in acciaio inox per Mod.MM-AP100/AP150/AP200, lunghezza 325 mm.
- Separatore interno in acciaio inox per Mod.MM-AP100/AP150/AP200, lunghezza 530 mm.
- 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.
- Carrello Multiservice singolo in polietilene con struttura monoblocco e antiurto, 4 ruote gommate con diametro 100 mm. di cui 2 pivottanti, capacità max.160 Kg, Peso 13,5 Kg, dim.mm.710x650x1065h.
- Carrello Multiservice doppio in polietilene con struttura monoblocco e antiurto, 4 ruote gommate con diametro 100 mm. di cui 2 pivottanti e

con freno, capacità max.200 Kg, Peso 32 Kg, dim.mm.710x1300x1065h.

- Pianale per carrello multiservice doppio Mod.MM-MSV10012, Peso 6 Kg, dim.mm.650x955x90h.

NOTA IMPORTANTE:

- Acquisto minimo 2 PEZZI

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	5,3
Larghezza (mm)	410
Profondità (mm)	610
Altezza (mm)	200

MODELLI DISPONIBILI



Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm

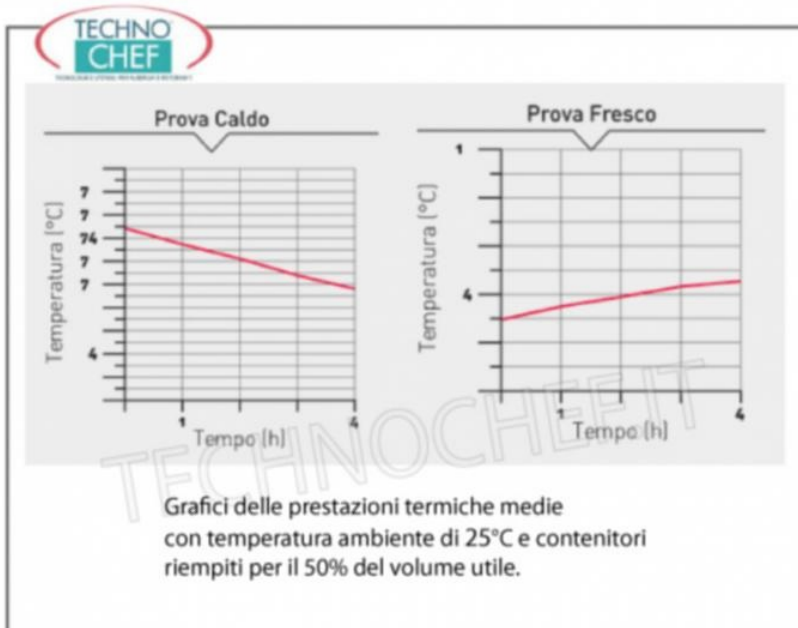
Contenitore ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freddi o surgelati, capacità 17 lt, versione con APERTURA SUPERIORE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORM 1/1 ALTE 100 mm. e sottomultipli, dim.mm.410x610x200h

€ 201,26 + IVA

€ 245,54 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni





ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

