



**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>	5,3
<b>Larghezza (mm)</b>	410
<b>Profondità (mm)</b>	610
<b>Altezza (mm)</b>	200

#### 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 3 PEZZI

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

**MODELLI DISPONIBILI**



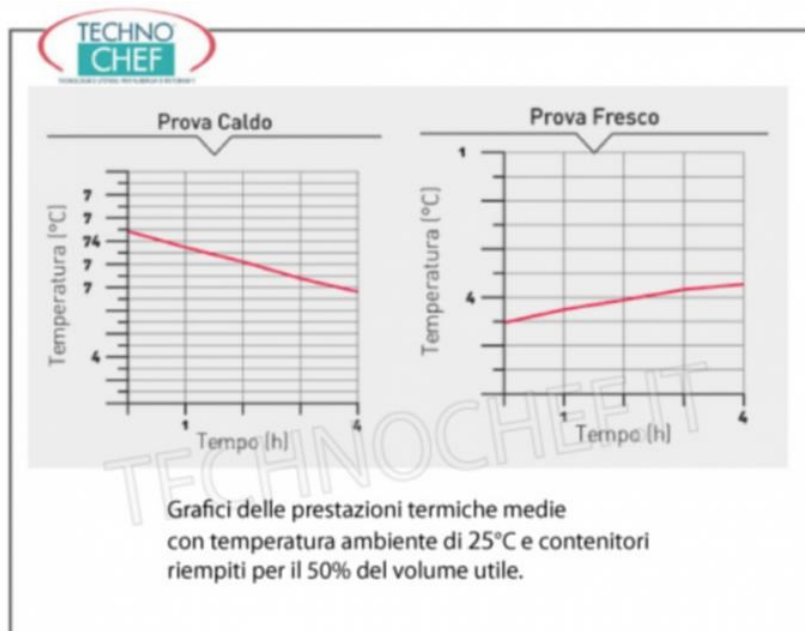
**Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm 1/1 alte 100 mm. e sottomultipli, dim.mm.410x610x200h- Acquisto minimo 3 Pezzi**

**€ 166,78 + IVA**

€ 203,47 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni





**ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli**

