



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 39 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.39;**
- **apertura superiore** particolarmente adatta per **inserire agevolmente bacinelle Gastro-Norm 1/1 alte 200 mm. e sottomultipli;**
- di **agevole manovrabilità**, grazie alle pratiche maniglie di presa;
- **facilmente impilabile e movimentabile;**
- **sistema di chiusura** molto **efficace**, composto da **4 ganci in acciaio inox** ed una guarnizione interna del coperchio facilmente smontabile;
- dotato di **maniglie di presa estraibili in acciaio inox;**
- provvisto di sfiato regolabile;
- predisposto per l'utilizzo con le **piastre eutettiche** per il prolungamento dei tempi di mantenimento della temperatura interna (in legume caldo, fresco o surgelato);
- **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 **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:

- Piastra eutettica caldo Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore rosso, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Piastra eutettica fresco Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore rosa, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Piastra eutettica surgelato Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore blu, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Piastra eutettica superfresco Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore bianco, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- 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.

NOTA IMPORTANTE

◦ Acquisto minimo 2 PEZZI

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	7,4
Larghezza (mm)	415
Profondità (mm)	660
Altezza (mm)	300

MODELLI DISPONIBILI



MM-GN1-1

Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm
Contenitore ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freddi o surgelati, capacità 39 lt, versione con APERTURA SUPERIORE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORM 1/1 ALTE 200 mm. e sottomultipli, dim.mm.415x660x300h

€ 207,64 + IVA

€ 253,32 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

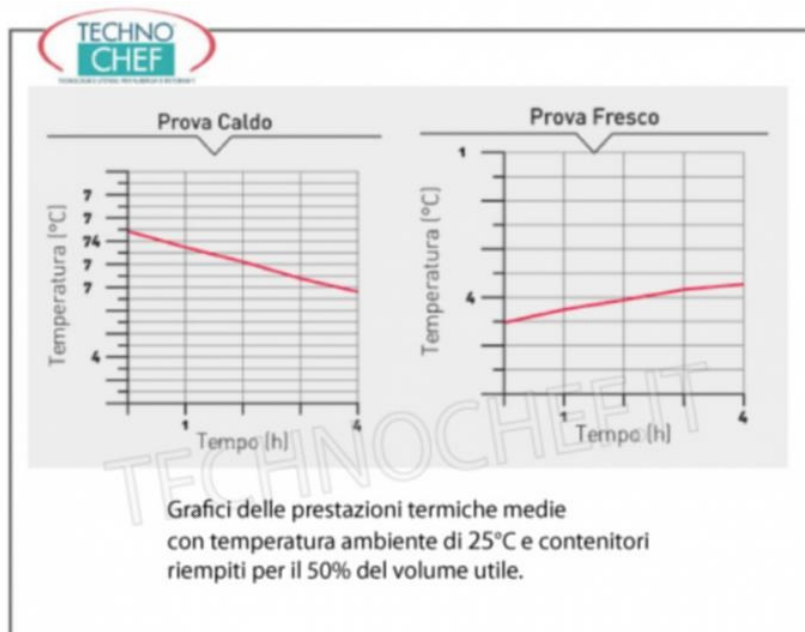
Carrello in polietilene con maniglia cromata, dotato di 4 ruote gommate con diametro 100 mm, di cui 2 pivotanti, Peso 8 Kg, dim.mm.525x750x965h

€ 327,98 + IVA

€ 400,14 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni





ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

