



**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>	7,4
<b>Larghezza (mm)</b>	415
<b>Profondità (mm)</b>	660
<b>Altezza (mm)</b>	300

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati, versione con APERTURA SUPERIORE adatte al contenimento di bacinle 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 pivottanti, Peso 8 Kg, dim.mm.525x750x965h.

#### NOTA IMPORTANTE

- Acquisto minimo 3 PEZZI

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

#### MODELLI DISPONIBILI



**Contenitori isotermici per bacinelle  
Gastronorm1/1 Alte 200 mm. e sottomultipli,  
dim.mm.415x660x300h - Acquisto minimo 3  
Pezzi**

**€ 176,86 + IVA**

€ 215,77 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

**MM-MAXI0012**



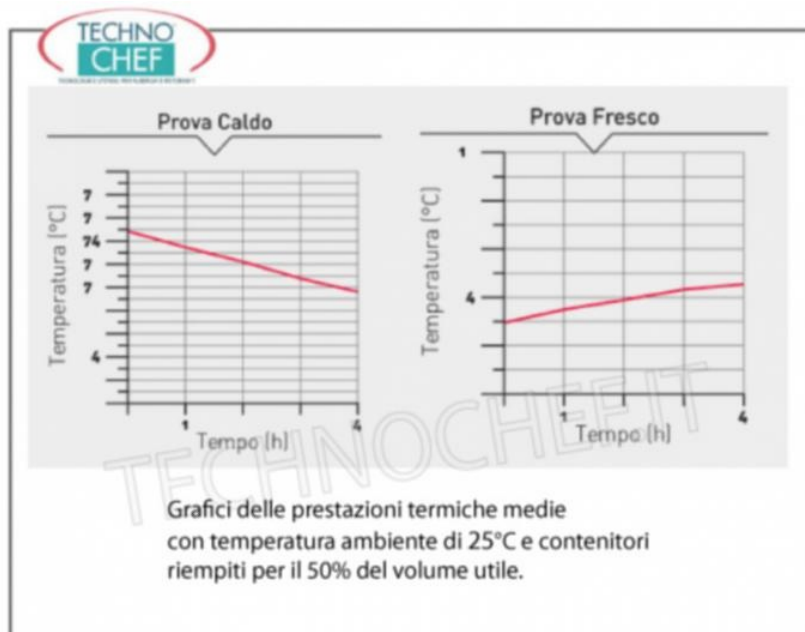
**TECHNOCHEF - Carrello in polietilene con  
maniglia cromata, Mod.MAXI0012**

**€ 278,72 + IVA**

€ 340,04 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni





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

