



**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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>MM-AL200</b>	Contenitore ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freddi o surgelati, capacità 48 lt, versione con APERTURA LATERALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORM 1/1 e sottomultipli, Peso 9,5 Kg, dim.mm.460x640x380h	<b>€ 228,64 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati, versione con APERTURA LATERALE adatte al contenimento di bacinelle Gastro-Norm 1/1 e sottomultipli, capacità 48 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;
- **apertura laterale** particolarmente adatta per **inserire agevolmente bacinelle Gastro-Norm 1/1, 1/2 e 1/3**;
- **capacità lt.48**;
- dotato di una **guida superiore** per l'alloggiamento di una piastra eutettica o di una vasca GN 1/1;
- di **agevole manovrabilità**, grazie alle pratiche maniglie di presa;
- **facilmente impilabile e movimentabile**;
- porta facilmente apribile anche nel caso di più contenitore impillati, per facilitare le operazioni di carico;
- **sistema di chiusura pratico ed efficace**, composto da **1 gancio di chiusura in materiale antiurto** e da una guarnizione interna della porta facilmente smontabile;
- **dotato di porta apribile fino a 240°** e facilmente estraibile, per agevolare il lavaggio in lavastoglie;
- provvisto di **cerniere in materiale antiurto** e resistenti alle sollecitazioni;
- dotato di sfiato regolabile;
- predisposto per l'utilizzo con le **piastre eutettiche** che consentono il prolungamento dei tempi di mantenimento della temperatura interna (in legume caldo, fresco o surgelato);
- **composizione bacinelle Gastro-Norm 1/1**: 2x100h + piastra eutettica, 1x200h+piastra eutettica;
- **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 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.

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

**SCHEDA TECNICA**

<b>Peso netto (Kg)</b>	9,5
<b>Larghezza (mm)</b>	460
<b>Profondità (mm)</b>	640
<b>Altezza (mm)</b>	380

**ACCESSORI/OPTIONAL**

**CODICE/FOTO**

**DESCRIZIONE**

**PREZZO/CONSEGNA**

**MM-PEGS0001**



**TECHNOCHEF - Piastra eutettica fresco GN 1/1, Mod.PEGS0001**

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

**€ 47,27 + IVA**

**Spedizione in Italia: calcolata nel carrello**

**Consegna: da 4 a 9 giorni**

**MM-PEGS9001**



**TECHNOCHEF - Piastra eutettica superfresco GN 1/1, Mod.PEGS9001**

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

**€ 51,30 + IVA**

**Spedizione in Italia: calcolata nel carrello**

**Consegna: da 4 a 9 giorni**

MM-PEGS0002



**TECHNOCHEF - Piastra eutettica surgelato GN 1/1, Rosa, Mod.PEGS0002**

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

**€ 52,93 + IVA**

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-PEGS0003



**TECHNOCHEF - Piastra eutettica caldo GN 1/1, Mod.PEGS0003**

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

**€ 62,35 + IVA**

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



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



2x100  
più piastra  
eutettica



1 x 200  
più piastra  
eutettica