


**SCHEDA TECNICA**

<b>Peso netto (Kg)</b>	11
<b>Larghezza (mm)</b>	440
<b>Profondità (mm)</b>	640
<b>Altezza (mm)</b>	480

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**

**CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati, versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORN 1/1 e sottomultipli, capacità 68 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 frontale** che consente di **inserire agevolmente bacinelle Gastro-Norm 1/1, 1/2 e 1/3**;
- dotato di **8 guide a passo costante**, che lo rendono ideale per il trasporto di bacinelle Gastro-Norm di pari altezza;
- **facilmente impilabile e movimentabile**;
- porta facilmente apribile anche nel caso di più contenitori impilati, per facilitare le operazioni di carico;
- **capacità 68 lt**;
- **sistema di chiusura** molto **efficace**, composto da **ganci in acciaio inox** e guarnizione interna della porta facilmente smontabile;
- dotato di **porta apribile fino a 240°** e facilmente estraibile, per agevolare il lavaggio in lavastoviglie;
- provvisto di **cerniere in materiale antiurto** e resistente alle sollecitazioni;
- dotato di **sfiato regolabile**;
- predisposto per l'utilizzo con **piastre eutettiche** per il prolungamento dei tempi di mantenimento delle temperatura interna;
- **composizione bacinelle Gastro-Norm 1/1**: 4x65h, 2x150h, 1x65h+2x100h, 1x100h+1x200h, 1 piastra+1x65h+1x200h;
- **garantito per l'utilizzo da -30° a +100°C**;
- **eccellenti capacità isotermitiche** che consentono di mantenere per lungo tempo i pasti 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 **ideali 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;

- Dim. esterne (mm):440x640x480h
- Dim. interne (mm):335x540x380h.

#### ACCESSORI/OPTINAL:

- Carrello in polietilene con maniglia cromata, dotato di 4 ruote gommatae con diametro 100 mm, di cui 2 pivottanti, peso 8 Kg, dim.mm.525x750x965h.
- 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.

#### NOTA IMPORTANTE

Acquisto minimo 4 PEZZI

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

#### MODELLI DISPONIBILI



**Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm 1/1, 1/2 e 1/3, dim.mm.440x640x480h - Acquisto minimo 4 Pezzi**

**€ 208,48 + IVA**

€ 254,35 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



4x65



2x150



1x65  
2x100



1x100  
1x200



1x65  
1x200  
più piastra  
eutettica