



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 FRONTALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORN 1/1 e sottomultipli , capacità 90 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 **12 guide a passo costante**, che lo rendono ideale per il trasporto di bacinelle Gastro-Norm di pari altezza;
- **capacità 90 lt**;
- **facilmente impilabile e movimentabile**;
- predisposto per l'utilizzo con il sistema di attivazione '**Porta Attiva**', per prolungare i tempi di trasporto in legume caldo;
- dotato di **porta-etichetta** incorporata sulla porta, per l'identificazione del contenuto o della destinazione;
- porta facilmente apribile anche nel caso di più contenitori impilati, per facilitare le operazioni di carico;
- **sistema di chiusura pratico ed efficace**, composto da 2 ganci di chiusura in materiale antiurto e da una guarnizione interna della porta facilmente smontabile;
- provvisto di **maglie di presa integrate in acciaio inox**, comode, sicure ed estremamente funzionali;
- 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 della temperatura interna (in legume caldo, fresco o surgelato);
- **composizione bacinelle Gastro-Norm 1/1 e sottomultipli**: 1 piastra+2x200h 4x100h, 3x150h, 6x65h;
- **garantito per l'utilizzo da -30° a +100°C**;
- predisposto per l'utilizzo con **piastre eutettiche** per il prolungamento dei tempi di mantenimento della temperatura interna;
- **eccellenti capacità isoteriche** 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):440x665x650h

◦ Dim. interne (mm):330x533x515h.

ACCESSORI/OPTINAL:

- Carrello in polietilene per Mod.MM-AF12 e Mod.MM-KOALA90, Peso 8 Kg, dim.mm.505x685x205h.
- Kit di bloccaggio al carrello per Mod.MM-AF12.
- Porta attiva con cavo e termostato digitale, per Mod.MM-AF12, V.230/1, Kw.0,2, Peso 5,2.
- Porta attiva con cavo, per Mod.MM-AF12, V.230/1, Kw.0,2, Peso 5,2.
- Corpo da abbinare a porta attiva per Mod.MM-AF12, capacità 90 Lt, colore melange, dim.esterne.mm.440x665x650h.
- 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 2 PEZZI

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	16
Larghezza (mm)	440
Profondità (mm)	665
Altezza (mm)	650

MODELLI DISPONIBILI



MM-AF12

TECHNOCHEF - Contenitore isotermico in Polietilene per alimenti, Mod.AF12
Contenitore ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freddi o surgelati, capacità 90 lt, versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORM 1/1, 1/2 e 1/3, Peso 16 Kg, dim.mm.440x665x650h

€ 337,07 + IVA

€ 411,23 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTINAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA



MM-THS20009

TECHNOCHEF - Carrello in polietilene, Mod.THS20009
Carrello in polietilene per Mod.MM-AF12 e Mod.MM-KOALA90, Peso 8 Kg, dim.mm.505x685x205h

€ 284,05 + IVA

€ 346,54 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



MM-3125H006F

TECHNOCHEF - Corpo senza porta AF12, Mod.3125H006F
Corpo da abbinare a porta attiva per Mod.MM-AF12, capacità 90 Lt, colore melange, dim.esterne.mm.440x665x650h

€ 331,33 + IVA

€ 404,22 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

€ 664,44 + IVA

MM-3B3M0018



Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm

Porta attiva con cavo, per Mod.MM-AF12, V.230/1, Kw.0,2, Peso 5,2.

€ 810,62 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-3B3M0016



Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm

Porta attiva con cavo e termostato digitale, per Mod.MM-AF12, V.230/1, Kw.0,2, Peso 5,2.

€ 752,82 + IVA

€ 918,44 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

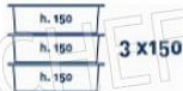




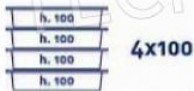
ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli



2x200
più
piastra
eutettica



3 x150



4x100



6x65