



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



SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	11
Larghezza (mm)	440
Profondità (mm)	640
Altezza (mm)	480

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE (RISCALDABILE), per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati , versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORN 1/1 e sottomultipli, capacità lt.63:

- **grazie alle eccellenti capacità isotermitiche**, mantiene per lungo tempo i pasti alla temperatura di conservazione ottimale;
- **assicura il corretto mantenimento termico**, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche;
- le caratteristiche di isotermitia soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg.CE 852/2004 -HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC D40-007);
- consente di operare correttamente in ambiente HACCP;
- **i materiali utilizzati per la fabbricazione sono idonei al contatto alimentare** su tutta la superficie del contenitore;
- i criteri progettuali seguiti consentono una corretta pulizia e sanificazione (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) anche a mezzo di lavastoviglie;
- **progettato per durare nel tempo**: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo;
- impatto ambientale decisamente inferiore a quello derivante dall'utilizzo di contenitori monouso;
- **completamente riciclabile** al termine della vita operativa;
- **predisposto per l'utilizzo con il sistema di attivazione "Porta Attiva"**, per prolungare indefinitamente i tempi di trasporto in legume caldo (Optional);
- **predisposto per l'utilizzo con piastre eutettiche** per il prolungamento dei tempi di mantenimento della temperatura interna (in legume caldo, fresco o surgelato - Optional);
- **è dotato di sette guide a passo differenziato**, che lo rendono ideale per il trasporto contemporaneo di bacinelle Gastronorm di differente altezza,
- **l'apertura frontale** è particolarmente adatta per inserire agevolmente bacinelle Gastronorm 1/1, 1/2 e 1/3;
- **di agevole manovrabilità**, grazie alle pratiche maniglie di presa,
- impilabile e facilmente movimentabile grazie al carrello Maxidolly (Optional);
- **porta facilmente apribile anche nel caso di più contenitori impilati**, per facilitare le operazioni di carico;
- disponibile in 3 colori: rosso, blu e melange grigio/blu (da specificare al momento dell'ordine).

CARATTERISTICHE TECNICHE

- prodotto con la tecnologia dello stampaggio rotazionale, che consente di fabbricare oggetti privi di spigoli, giunzioni e saldature e quindi molto robusti e, allo stesso tempo, efficienti dal punto di vista del mantenimento termico;
- caratterizzato da un 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 resistenti alle sollecitazioni;
- provvisto di sfiato regolabile;
- isolato con schiuma poliuretana priva di CFC e HCFC;
- garantito per l'utilizzo da -30° a +100°C
-
- **Dim. interne (mm):335x540x360h**
- **Dim. esterne (mm):440x640x480h**

ALLOGGIAMENTO VASCHE GN 1/1

- 4x65 (h)
- 2x150 (h)
- 1x65 + 2x100 (h)
- 1x100 + 1x200 (h)
- 1 piastra + 1x100 + 1x150 (h)

Marchio CE
Made in ITALY

MODELLI DISPONIBILI

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MM-AF7 	Contenitore ISOTERMICO Riscaldabile in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freddi o surgelati, capacità 63 lt, versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORM 1/1, 1/2 e 1/3, Peso 11 Kg, dim.mm.440x640x480h	€ 240,95 + IVA € 293,96 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
MM-3B3H0018 	TECHNOCHEF - Porta con sistema riscaldante e cavo, Mod.3B3H0018	€ 535,94 + IVA € 653,85 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
MM-3B3H0016 	TECHNOCHEF - Porta con sistema riscaldante, Mod.3B3H0016	€ 678,35 + IVA € 827,59 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni



Colori disponibili

-  BLU
-  ROSSO
-  MELANGE GRIGIO/BLU