



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, 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 legame 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 sfianto 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 isothermiche** 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 utilizzanti 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;
- Dim. esterne (mm):440x640x480h;
- Dim. interne (mm):335x540x380h.

Marchio CE

Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MM-AF8	Contenitore ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freddi o surgelati, capacità 68 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	€ 208,48 + IVA € 254,35 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 3 a 6 giorni

