



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 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 isotermeche** 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

