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)	4,5
Larghezza (mm)	240
Profondità (mm)	430
Altezza (mm)	375

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE con APERTURA SUPERIORE, per mantenimento alimenti liquidi caldi o freddi, capacità 13,75 lt:

.

- ideale per il trasporto di **bevande** ed **alimenti liquidi**: minestre, passati, sughi ecc..
- adatto al contenimento di **1 bacinella Gastro-Norm 1/3 alta 200 mm**;
- **capacità 13,75 lt**;
- **massima flessibilità di utilizzo**, il contenuto può essere versato:

- direttamente nel contenitore per sfruttare appieno la sua capacità, - all'interno di 1 bacinella in policarbonato Gastro-Norm 1/3 alta 200 mm, - nel contenitore interno amovibile;

- ampia **apertura superiore** per facilitare le operazioni di riempimento;
- **sistema di chiusura pratico** ed efficace composto da 4 ganci di chiusura in acciaio inox;
- coperchio provvisto di guarnizione per evitare il traverso di liquidi e assicurare una maggiore tenuta termica;
- provvisto di **sfiato regolabile** per consentire **l'evacuazione del vapore** e stabilizzare la pressione all'interno del contenitore;
- **garanito per l'utilizzo da -30°** a **+85°C**;
- leggero e facilmente impilabile;
- dotato di 4 piedi di appoggio che conferiscono al contenitore una notevole stabilità durante il trasporto;
- **eccellenti capacità isotermiche** che consentono di mantenere per lungo tempo le bevande 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.

ACCESSORI/OPTINAL:

- Contenitore interno bianco in polipropilene con coperchio, capacità 10 lt.

.
NOTA IMPORTANTE
Acquisto minimo 4 PEZZI
.
Marchio CE
Made in Italy

MODELLI DISPONIBILI

MM-EY13

Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm, capacità 13,75 lt, dim.mm.240x430x375h - - Acquisto minimo n.4 PEZZI

€ 130,43 *+ IVA*
€ 159,12 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT