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)	10,5
Larghezza (mm)	850
Profondità (mm)	450
Altezza (mm)	390

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti freschi, surgelati e a temperatura ambiente, versione con APERTURA SUPERIORE, capacità 68 lt.:

.

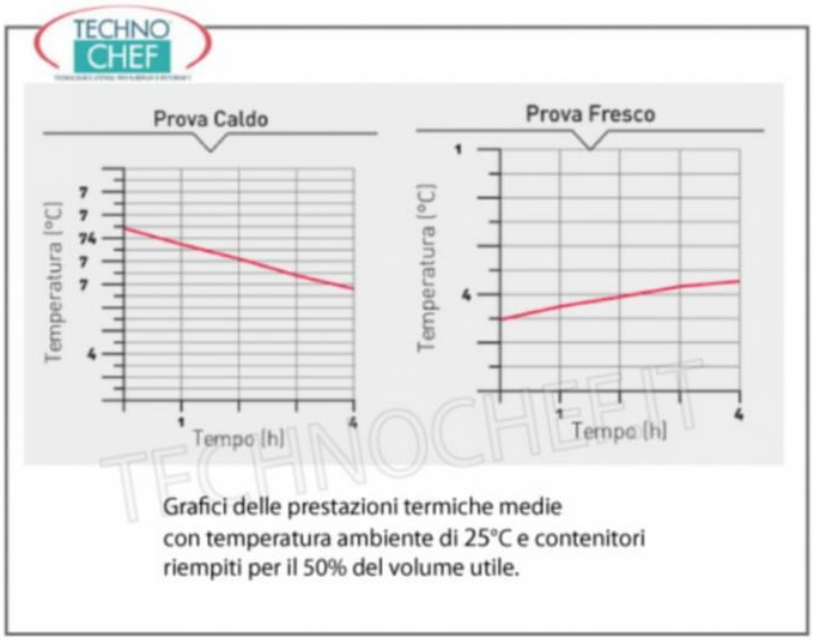
- può **trasportare contemporaneamente alimenti freschi, surgelati e a temperatura ambiente,** grazie all'impiego delle **piastre eutettiche fresco e surgelato** e del **separatore isotermico**;
- particolarmente **indicato per mantenere a temperatura controllata le derrate deperibili** all'interno dei cash&carries, durante gli acquisti e, successivamente, per il trasporto della merce dal punto vendita al ristorante/negozio di destinazione;
- **facilmente movimentabile** e **manovrabile** grazie alle **pratiche maniglie di presa**;
- facilmente trasportabile sulla maggior parte dei veicoli, grazie alle dimensioni contenute;
- **capacità 68 lt**;
- **sistema di chiusura** molto **efficace**, composto da **4 ganci in materiale antiurto** e da una **guarnizione interna del coperchio facilmente smontabile**;
- dotato di **maniglie di presa estraibili** in **acciaio inox**;
- **garanito per l'utilizzo da -30°** a **+100°C**;
- **eccellenti capacità isotermiche** che consentono di mantenere per lungo tempo le derrate deperibili 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.
- le caratteristiche di isotermia soddisfano i criteri previsti dall'ATP, il trattamento internazionale che regolamenta le caratteristiche dei mezzi atti a trasportare su strada i prodotti deperibili (certificato di omologazione disponibile a richiesta).

ACCESSORI/OPTINAL:

- Piastra eutettica fresco, colore rosa, temperatura +3 °C, peso 2,5 Kg, dim.mm.360x270x39h.
- Piastra eutettica surgelato, colore blu, temperatura -21 °C, peso 2,5 Kg, dim.mm.360x270x39h.
- Separatore isotermico, colore sabbia, peso 0,8 Kg, dim.mm.360x270x39h.
- Carrello zincato a 2 ruote con diametro 100 mm.

.

Marchio CE
Made in Italy

MODELLI DISPONIBILI

MM-MAILLON	**Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm, capacità 68 lt, dim.mm.850x450x390h**	**€ 207,37** *+ IVA* € 252,99 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni