



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



COLORI DISPONIBILI:



BLU



ROSSO



MELANGE

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	5,3
Larghezza (mm)	410
Profondità (mm)	610
Altezza (mm)	200

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati, versione con APERTURA SUPERIORE adatte al contenimento di bacinelle Gastro-Norm 1/1, capacità 17 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;
- **capacità lt.17;**
- **apertura superiore** particolarmente adatta per **inserire agevolmente bacinelle Gastro-Norm 1/1 alte 100 mm. e sottomultipli;**
- disponibili a richiesta **separatori in acciaio**, per consentire il corretto **alloggiamento delle bacinelle Gastro-Norm 1/4 e 1/6**
- aspetto estetico elegante, gradevole e funzionale, ideale per il servizio diretto;
- di **agevole manovrabilità**, grazie alle dimensioni e al peso contenuti ed alle pratiche maniglie di presa;
- **facilmente impilabile e movimentabile;**
- coperchio disegnato per garantire un'ottima tenuta termica;
- **sistema di chiusura molto efficace**, composto da **2 ganci in materiale antiurto**;
- dotato di **maniglie di presa estraibili in acciaio inox**;
- provvisto di sfiato regolabile;
- **garanito per l'utilizzo da -30° a +100°C;**
- **eccellenti capacità isotermitiche** 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.

ACCESSORI/OPTINAL:

- Separatore interno in acciaio inox per Mod.MM-AP100/AP150/AP200, lunghezza 325 mm.
- Separatore interno in acciaio inox per Mod.MM-AP100/AP150/AP200, lunghezza 530 mm.
- Piastra eutettica fresco, Gastro-Norm 1/3, peso 1,3 Kg, dim.mm.176x325x30h.
- Piastra eutettica surgelato, Gastro-Norm 1/3, peso 1,6 Kg, dim.mm.176x325x30h.
- Carrello Multiservice singolo in polietilene con struttura monoblocco e antiurto, 4 ruote gommate con diametro 100 mm. di cui 2 pivotanti, capacità max.160 Kg, Peso 13,5 Kg, dim.mm.710x650x1065h.
- Carrello Multiservice doppio in polietilene con struttura monoblocco e antiurto, 4 ruote gommate con diametro 100 mm. di cui 2 pivotanti e con freno, capacità max.200 Kg, Peso 32 Kg, dim.mm.710x1300x1065h.
- Pianale per carrello multiservice doppio Mod.MM-MSV10012, Peso 6 Kg, dim.mm.650x955x90h.

NOTA IMPORTANTE:

- Acquisto minimo 3 PEZZI

Marchio CE
Made in Italy

MODELLI DISPONIBILI

MM-AP100



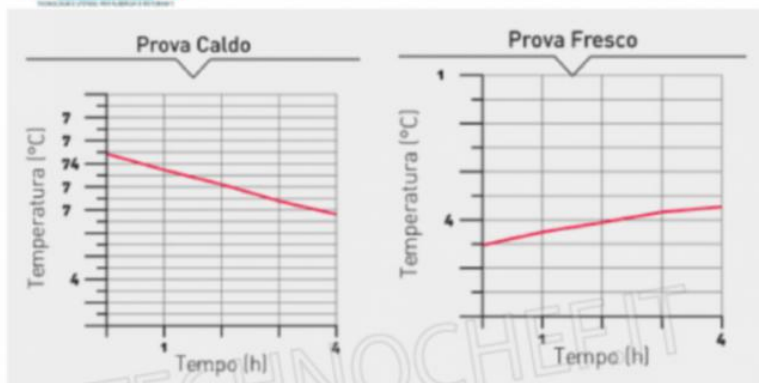
Contenitori isotermitici per bacinelle Gastronorm 1/1 alte 100 mm. e sottomultipli, dim.mm.410x610x200h- Acquisto minimo 3 Pezzi

€ 166,78 + IVA

€ 203,47 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Grafici delle prestazioni termiche medie
con temperatura ambiente di 25°C e contenitori
riempiti per il 50% del volume utile.



ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

