

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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



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

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Altezza (mm) 200

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

o Acquisto minimo 3 PEZZI

## Marchio CE Made in Italy

#### **MODELLI DISPONIBILI**

MM-AP100

COUGH DISPONIBLE

RU

RU

RU

MEANGE

Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm 1/1 alte100 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





