



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)	7,4
Larghezza (mm)	415
Profondità (mm)	660
Altezza (mm)	300

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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 39 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.39;**
- **apertura superiore** particolarmente adatta per **inserire agevolmente bacinelle Gastro-Norm 1/1 alte 200 mm. e sottomultipli;**
- di **agevole manovrabilità**, grazie alle pratiche maniglie di presa;
- **facilmente impilabile e movimentabile;**
- **sistema di chiusura molto efficace**, composto da **4 ganci in acciaio inox** ed una guarnizione interna del coperchio facilmente smontabile;
- dotato di **maniglie di presa estraibili in acciaio inox;**
- provvisto di sfiato regolabile;
- predisposto per l'utilizzo con le **piastre eutettiche** per il prolungamento dei tempi di mantenimento della temperatura interna (in legume caldo, fresco o surgelato);
- **garantito 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** utilizzati 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:

- Piastra eutettica caldo Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore rosso, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Piastra eutettica fresco Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore rosa, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Piastra eutettica surgelato Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore blu, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Piastra eutettica superfresco Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore bianco, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Carrello in polietilene con maniglia cromata, dotato di 4 ruote gommate con diametro 100 mm, di cui 2 pivotanti, Peso 8 Kg, dim.mm.525x750x965h.

NOTA IMPORTANTE

- Acquisto minimo 3 PEZZI

Marchio CE
Made in Italy

MODELLI DISPONIBILI



MM-GN1-1
Contenitori isotermitici per bacinelle Gastronorm 1/1 Alte 200 mm. e sottomultipli, dim.mm.415x660x300h - Acquisto minimo 3 Pezzi

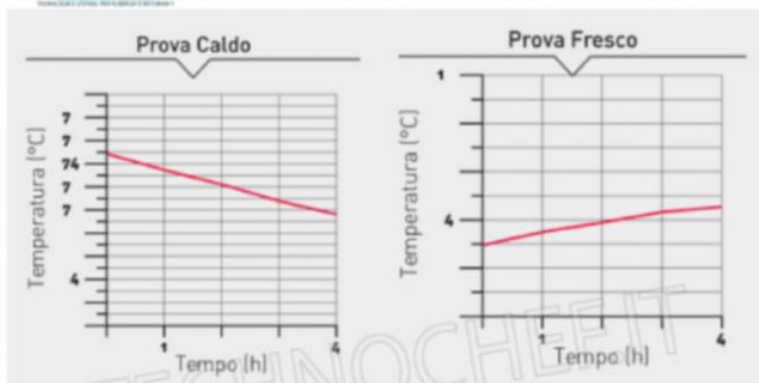
€ 176,86 + IVA
€ 215,77 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello
Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL



MM-MAXI0012
TECHNOCHEF - Carrello in polietilene con maniglia cromata, Mod.MAXI0012

€ 278,72 + IVA
€ 340,04 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

