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)	9,5
Larghezza (mm)	460
Profondità (mm)	640
Altezza (mm)	380

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati, versione con APERTURA LATERALE adatte al contenimento di bacinlle Gastro-Norm 1/1 e sottomultipli, capacità 48 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;
- **apertura laterale** particolarmente adatta per **inserire agevolmente bacinelle Gastro-Norm 1/1, 1/2 e 1/3**;
- **capacità lt.48**;
- dotato di una **guida superiore** per l'alloggiamento di una piastra eutettica o di una vasca GN 1/1;
- di **agevole manovrabilità**, grazie alle pratiche maniglie di presa;
- **facilmente impilabile** e **movimentabile**;
- porta facilmente apribile anche nel caso di più contenitore impillati, per facilitare le operazioni di carico;
- **sistema di chiusura pratico** ed **efficace**, composto da **1 gancio di chiusura in materiale antiurto** e da una guarnizione interna della porta facilmente smontabile;
- **dotato di porta apribile fino a 240°** e facilmente estraibile, per agevolare il lavaggio in lavastoglie;
- provvisto di **cerniere in materiale antiurto** e resistenti alle sollecitazioni;
- dotato di sfiato regolabile;
- predisposto per l'uitlizzo con le **piastre eutettiche** che consentono il prolungamento dei tempi di mantenimento della temperatura interna (in legame caldo, fresco o surgelato);
- **composione bacinelle Gastro-Norm 1/1**: 2x100h + piastra eutettica, 1x200h+piastra eutettica;
- **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.

ACCESSORI/OPTINAL:
- Piastra eutettica caldo Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, coloro 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 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

Acquisto minimo 4 PEZZI

Marchio CE
Made in Italy

MODELLI DISPONIBILI

MM-AL200

Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm 1/1 e sottomultipli, dim.mm.460x640x380h - Acquisto minimo 4 Pezzi

€ 200,31 *+ IVA*
€ 244,38 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni