



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)	11
Larghezza (mm)	440
Profondità (mm)	640
Altezza (mm)	480

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati , versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORN 1/1 e sottomultipli , capacità 68 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 frontale** che consente di **inserire agevolmente bacinelle Gastro-Norm 1/1, 1/2 e 1/3**;
- dotato di **8 guide a passo costante**, che lo rendono ideale per il trasporto di bacinelle Gastro-Norm di pari altezza;
- **facilmente impilabile e movimentabile**;
- porta facilmente apribile anche nel caso di più contenitori impilati, per facilitare le operazioni di carico;
- **capacità 68 lt.**;
- **sistema di chiusura molto efficace**, composto da **ganci in acciaio inox** e guarnizione interna della porta facilmente smontabile;
- dotato di **porta apribile fino a 240°** e facilmente estraibile, per agevolare il lavaggio in lavastoviglie;
- provvisto di **cerniere in materiale antiurto** e resistente alle sollecitazioni;
- dotato di **sfiato regolabile**;
- predisposto per l'utilizzo con **piastre eutettiche** per il prolungamento dei tempi di mantenimento delle temperatura interna;
- **composizione bacinelle Gastro-Norm 1/1**: 4x65h, 2x150h, 1x65h+2x100h, 1x100h+1x200h, 1 piastra+1x65h+1x200h;
- **garantito per l'utilizzo da -30° a +100°C**;
- **eccellenti capacità isotermitiche** che consentono di mantenere per lungo tempo i pasti 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;
- Dim. esterne (mm):440x640x480h
- Dim. interne (mm):335x540x380h.

ACCESSORI/OPTINAL:

- 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.
- 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.

NOTA IMPORTANTE

Acquisto minimo 4 PEZZI

Marchio CE
Made in Italy

MODELLI DISPONIBILI



Contenitori isotermitici per bacinelle Gastronorm 1/1, 1/2 e 1/3, dim.mm.440x640x480h - Acquisto minimo 4 Pezzi

€ 208,48 + IVA
€ 254,35 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello
Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
-------------	-------------	-----------------

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



ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

 h. 65 h. 65 h. 65 h. 65	4x65	 h. 150 h. 150	2x150		
 h. 65 h. 100 h. 100	1x65 2x100	 h. 100 h. 200	1x100 1x200	 h. 65 h. 200	1x65 1x200 più piastra eutettica