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)	16
Larghezza (mm)	440
Profondità (mm)	665
Altezza (mm)	650

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 90 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 **12 guide a passo costante**, che lo rendono ideale per il trasporto di bacinelle Gastro-Norm di pari altezza;
- **capacità 90 lt**;
- **facilmente impilabile** e **movimentabile**;
- predisposto per l'utilizzo con il sistema di attivazione '**Porta Attiva**', per prolungare i tempi di trasporto in legame caldo;
- dotato di **porta-etichetta** incorporata sulla porta, per l'identificazione del contenuto o della destinazione;
- porta facilmente apribile anche nel caso di più contenitori impilati, per facilitare le operazioni di carico;
- **sistema di chiusura pratico** ed **efficace**, composto da 2 ganci di chiusura in materiale antiurto e da una guarnizione interna della porta facilmente smontabile;
- provvisto di **maglie di presa integrate in acciaio inox**, comode, sicure ed estremamente funzionali;
- 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 della temperatura interna (in legame caldo, fresco o surgelato);
- **composizione bacinelle Gastro-Norm 1/1 e sottomultipli**: 1 piastra+2x200h 4x100h, 3x150h, 6x65h;
- **garanito per l'utilizzo da -30°** a **+100°C**;
- predisposto per l'utilizzo con **piastre eutettiche** per il prolungamento dei tempi di mantenimento delle temperatura interna;
- **eccellenti capacità isotermiche** 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** 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;
- Dim. esterne (mm):440x665x650h
- Dim. interne (mm):330x533x515h.

ACCESSORI/OPTINAL:
- Carrello in polietilene per Mod.MM-AF12 e Mod.MM-KOALA90, Peso 8 Kg, dimmm.505x685x205h.
- Kit di bloccaggio al carrello per Mod.MM-AF12.
- Porta attiva con cavo e termostato digitale, per Mod.MM-AF12, V.230/1, Kw.0,2, Peso 5,2.
- Porta attiva con cavo, per Mod.MM-AF12, V.230/1, Kw.0,2, Peso 5,2.
- Corpo da abbinare a porta attiva per Mod.MM-AF12, capacità 90 lt, colore melange, dim.esterne.mm.440x665x650h.
- 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 mm.530x325x30h.

.

Marchio CE
Made in Italy

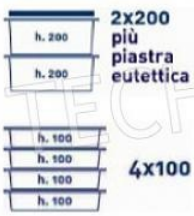
MODELLI DISPONIBILI

MM-AF12	**Contenitore ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freddi o surgelati, capacità 90 lt, versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORM 1/1, 1/2 e 1/3, Peso 16 Kg, dim.mm.440x665x650h**	**€ 337,07** *+ IVA* € 411,23 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

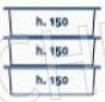
ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MM-THS20009	**TECHNOCHEF - Carrello in polietilene, Mod.THS20009**	**€ 234,78** *+ IVA* € 286,43 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
MM-3B3M0018	**Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm**	**€ 615,18** *+ IVA* € 750,52 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
MM-3B3M0016	**Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm**	**€ 703,56** *+ IVA* € 858,34 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli



2x200 più piastra eutettica



3 x150

4x100

6x65