

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



| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|---------|---|---|
| MM-EY13 | Contenitore ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti liquidi caldi o freddi, in versione con APERTURA SUPERIORE adatto al contenimento di 1 BACINELLA GASTRO-NORM 1/3 ALTA 200 mm, capacità 13,75 lt, Peso 45 Kg, dim.mm.240x430x375h | € 142,85 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 3 a 6 giorni |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod. MM-EY13 - CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE con APERTURA SUPERIORE, per mantenimento alimenti liquidi caldi o freddi, capacità 13,75 lt:

- o ideale per il trasporto di **bevande** ed **alimenti liquidi**: minestre, passati, sughi ecc..
- o adatto al contenimento di 1 bacinella Gastro-Norm 1/3 alta 200 mm;
- o capacità 13,75 lt;
- o massima flessibilità di utilizzo, il contenuto può essere versato:
- direttamente nel contenitore per sfruttare appieno la sua capacità, all'interno di 1 bacinella in policarbonato Gastro-Norm 1/3 alta 200 mm, nel contenitore interno amovibile;
- $\circ~$ ampia ${\bf apertura~superiore}~$ per facilitare le operazioni di riempimento;
- o sistema di chiusura pratico ed efficace composto da 4 ganci di chiusura in acciaio inox;
- o coperchio provvisto di guarnizione per evitare il traverso di liquidi e assicurare una maggiore tenuta termica;
- o provvisto di sfiato regolabile per consentire l'evacuazione del vapore e stabilizzare la pressione all'interno del contenitore;
- garanito per l'utilizzo da -30° a +85°C;
- leggero e facilmente impilabile;
- o dotato di 4 piedi di appoggio che conferiscono al contenitore una notevole stabilità durante il trasporto;
- eccellenti capacità isotermiche che consentono di mantenere per lungo tempo le bevande alla temperatura di conservazione ottimale;
- o assicura il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazione batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche;
- $\circ~$ consente di operare correttamente in ambiente HACCP;
- o 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;
- $\circ\;$ completamente riciclabile al termine della vita operativa.

ACCESSORI/OPTINAL:

o Contenitore interno bianco in polipropilene con coperchio, capacità 10 lt.

Marchio CE Made in Italy

SCHEDA TECNICA Peso netto (Kg) 4,5 Larghezza (mm) 240 Profondità (mm) 430 Altezza (mm) ACCESSORI/OPTIONAL CODICE/FOTO DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA MM-3850



Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm Contenitore interno bianco in polipropilene con coperchio per Mod.MM-EY13, capacità 10 lt.

€ 57,82 + /VA
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



