



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-AF7	Contenitore ISOTERMICO Riscaldabile in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freddi o surgelati, capacità 63 lt, versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORM 1/1, 1/2 e 1/3, Peso 11 Kg, dim.mm.440x640x480h	Consegna: da 4 a 9 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE (RISCALDABILE), per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati , versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di BACINELLE GASTRO-NORN 1/1 e sottomultipli, capacità lt.63:

- grazie alle eccellenti capacità isothermiche, mantiene per lungo tempo i pasti alla temperatura di conservazione ottimale;
- assicura il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche;
- le caratteristiche di isothermia soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg.CE 852/2004 -HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC D40-007);
- consente di operare correttamente in ambiente HACCP;
- i materiali utilizzati per la fabbricazione sono idonei al contatto alimentare su tutta la superficie del contenitore;
- i criteri progettuali seguiti consentono una corretta pulizia e sanificazione (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) anche a mezzo di lavastoviglie;
- progettato per durare nel tempo: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo;
- impatto ambientale decisamente inferiore a quello derivante dall'utilizzo di contenitori monouso;
- completamente riciclabile al termine della vita operativa;
- predisposto per l'utilizzo con il sistema di attivazione "Porta Attiva", per prolungare indefinitamente i tempi di trasporto in legume caldo (Optional);
- predisposto per l'utilizzo con piastre eutettiche per il prolungamento dei tempi di mantenimento della temperatura interna (in legume caldo, fresco o surgelato - Optional);
- è dotato di sette guide a passo differenziato, che lo rendono ideale per il trasporto contemporaneo di bacinelle Gastronorm di differente altezza,
- l'apertura frontale è particolarmente adatta per inserire agevolmente bacinelle Gastronorm 1/1, 1/2 e 1/3;
- di agevole manovrabilità, grazie alle pratiche maniglie di presa,
- impilabile e facilmente movimentabile grazie al carrello Maxidolly (Optional);
- porta facilmente apribile anche nel caso di più contenitori impilati, per facilitare le operazioni di carico;
- disponibile in 3 colori: rosso, blu e melange grigio/blu (da specificare al momento dell'ordine).

CARATTERISTICHE TECNICHE

- prodotto con la tecnologia dello stampaggio rotazionale, che consente di fabbricare oggetti privi di spigoli, giunzioni e saldature e quindi molto robusti e, allo stesso tempo, efficienti dal punto di vista del mantenimento termico;
- caratterizzato da un 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 resistenti alle sollecitazioni;
- provvisto di sfiato regolabile;
- isolato con schiuma poliuretanica priva di CFC e HCFC;
- garantito per l'utilizzo da -30° a +100°C
-
- **Dim. interne (mm):335x540x360h**
- **Dim. esterne (mm):440x640x480h**

ALLOGGIAMENTO VASCHE GN 1/1

- 4x65 (h)
- 2x150 (h)
- 1x65 + 2x100 (h)
- 1x100 + 1x200 (h)
- 1 piastra + 1x100 + 1x150 (h)

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA		
	Peso netto (Kg)	11
	Larghezza (mm)	440
	Profondità (mm)	640
	Altezza (mm)	480
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MM-PEGS0001 	TECHNOCHEF - Piastra eutettica fresco GN 1/1, Mod.PEGS0001 Piastra eutettica fresco Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore rosa, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h	Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-PEGS9001



TECHNOCHEF - Piastra eutettica superfresco GN 1/1, Mod.PEGS9001

Piastra eutettica superfresco Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore bianco, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-PEGS0002



TECHNOCHEF - Piastra eutettica surgelato GN 1/1, Rosa, Mod.PEGS0002

Piastra eutettica surgelato Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore blu, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-PEGS0003



TECHNOCHEF - Piastra eutettica caldo GN 1/1, Mod.PEGS0003

Piastra eutettica caldo Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore rosso, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-MAXI0012



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

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

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-3B3H0018



TECHNOCHEF - Porta con sistema riscaldante e cavo, Mod.3B3H0018

Porta con sistema riscaldante e cavo, Analogica, per Mod.MM-AF7, V.230/1, Kw.0,2, Peso 3,9

Consegna: da 4 a 9 giorni

MM-3B3H0016



TECHNOCHEF - Porta con sistema riscaldante, Mod.3B3H0016

Porta con sistema riscaldante, cavo e termostato digitale, per Mod.MM-AF7, V.230/1, Kw.0,2, Peso 3,9

Consegna: da 4 a 9 giorni



Colori disponibili



BLU



ROSSO



MELANGE
GRIGIO/BLU