



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) | 6,4 |
| Larghezza (mm) | 410 |
| Profondità (mm) | 360 |
| Altezza (mm) | 440 |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod. MM-AF6 - CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati , versione con APERTURA FRONTALE adatto al contenimento di bacinelle Gastro-Norm 1/2 e 1/3, capacità 30,5 lt.:

- indicato per il **trasporto a temperatura controllata dei pasti in multiporzione caldi, freschi e surgelati** per Società di catering ed operatori della ristorazione collettiva;
- **apertura frontale** che consente di **inserire agevolmente bacinelle Gastro-Norm 1/2 e 1/3** (4x65h, 3x100h, 2x150h, 1x65h+2x100h);
- dotato di **6 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 30,5 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**;
- **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 **ideali 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:

- 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 fresco, Gastro-Norm 1/3, peso 1,3 Kg, dim.mm.176x325x30h.
- Piastra eutettica surgelato, Gastro-Norm 1/3, peso 1,6 Kg, dim.mm.176x325x30h.

NOTA IMPORTANTE

- Acquisto minimo 4 PEZZI

Marchio CE
Made in Italy

MODELLI DISPONIBILI



MM-AF6

Contenitori isotermici per bacinelle Gastronorm 1/2 e 1/3, dim.mm.410x360x440h - Acquisto minimo n.4 PEZZI

€ 173,72 + IVA

€ 211,94 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

MM-MAXI0012



DESCRIZIONE

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

PREZZO/CONSEGNA

€ 278,72 + IVA

€ 340,04 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

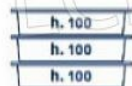
Consegna: da 4 a 9 giorni



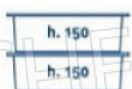
ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/2 ed 1/3



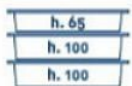
4x65



3x100



2x150



**1x65
2x100**