

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

Services and Technologies for professional catering since 1973



peso neto (Kg)	11
ancho (mm)	440
profundidad (mm)	640

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

altura (mm)

CONTENEDOR ISOTÉRMICO en POLIETILENO (CALENTABLE), para mantener calientes alimentos frescos o congelados, versión con APERTURA FRONTAL apta para contener CONTENEDORES GASTRO-NORN 1/1 y submúltiplos, capacidad 63 lt :

- Gracias a sus excelentes propiedades isotérmicas , mantiene las comidas a la temperatura óptima de conservación durante mucho
- **garantiza un correcto mantenimiento térmico** , limitando el riesgo de proliferación bacteriana y preservando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas;
- Las características isotérmicas satisfacen los criterios de la legislación vigente (Reglamento CE 852/2004 -HACCP-) y de las normas técnicas aplicables (EN12571 y Accord AFNOR AC D40-007);
- le permite operar correctamente en un entorno HACCP;
- · Los materiales utilizados para su fabricación son aptos para el contacto con alimentos en toda la superficie del envase;
- Los criterios de diseño seguidos permiten una correcta limpieza e higienización (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) incluso utilizando lavavajillas;
- o Diseñado para durar en el tiempo: su rendimiento permanece prácticamente inalterado con la reutilización;
- o impacto ambiental significativamente menor que el resultante del uso de envases desechables;
- o totalmente reciclable al final de su vida útil;
- o preparado para su uso con el **sistema de activación** " **Active Door** ", para prolongar indefinidamente los tiempos de transporte en condiciones de calor (Opcional);
- **Diseñado para uso con placas eutécticas** para extender los tiempos de mantenimiento de la temperatura interna (en condiciones de calor, frío o congelación Opcional);
- Está equipado con siete guías con diferentes pasos , que lo hacen ideal para el transporte simultáneo de contenedores Gastronorm de diferentes alturas.
- La apertura frontal es especialmente adecuada para insertar fácilmente recipientes Gastronorm de 1/1, 1/2 y 1/3;
- Fácil de manejar , gracias a las prácticas asas de agarre,
- $\circ \ \ \mbox{Apilable y fácilmente desplazable gracias al carro Maxidolly (Opcional);}$
- o puerta que se abre fácilmente incluso cuando se apilan varios contenedores, para facilitar las operaciones de carga;
- o Disponible en 3 colores: rojo, azul y gris/azul melange (especificar en el pedido).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- producidos con tecnología de moldeo rotacional, que permite fabricar objetos sin aristas vivas, juntas ni soldaduras, haciéndolos muy robustos y, al mismo tiempo, eficientes en términos de mantenimiento térmico;
- caracterizado por un sistema de cierre muy eficaz, compuesto por ganchos de acero inoxidable y una junta interna de puerta fácilmente desmontable;
- o equipado con una puerta que se puede abrir hasta 240° y quitar fácilmente, para facilitar el lavado en el lavavajillas;
- o equipado con bisagras a prueba de golpes y resistentes a la tensión;
- o equipado con ventilación ajustable;
- o aislado con espuma de poliuretano libre de CFC y HCFC;
- ∘ Garantizado para uso de -30° a +100°C

0

Dimensiones internas (mm): 335x540x360h
 Dimensiones exteriores (mm): 440x640x480h

ALOJAMIENTO DE BANDEJA GN 1/1

- 4x65 (alto)
- 2x150 (alto)
- 1x65 + 2x100 (altura)
- 1x100 + 1x200 (alto
- 1 plato + 1x100 + 1x150 (h)

Marcado CE Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES

CÓDIGO/FOTO DESCRIPCIÓN PRECIO/ENTREGA





Contenedor ISOTÉRMICO calefactable en POLIETILENO, para mantener alimentos calientes, fríos o congelados, capacidad 63 lt, versión con APERTURA FRONTAL apto para contener RECIPIENTES GASTRO-NORM 1/1, 1/2 y 1/3, Peso 11 Kg, dim.mm.440x640x480h € 240,95

VAT excluido

Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO DESCRIPCIÓN PRECIO/ENTREGA

MM-MAXI0012



TECHNOCHEF - Carro de polietileno con asa cromada, Mod.MAXI0012

€ 278,72

VAT excluido

Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MM-3B3H0018



TECHNOCHEF - Puerta con sistema de calefacción y cable, Mod.3B3H0018

€ 535,94 VAT excluido Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MM-3B3H0016



TECHNOCHEF - Puerta con sistema de calefacción, Mod.3B3H0016

€ 678,35 VAT excluido Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días



