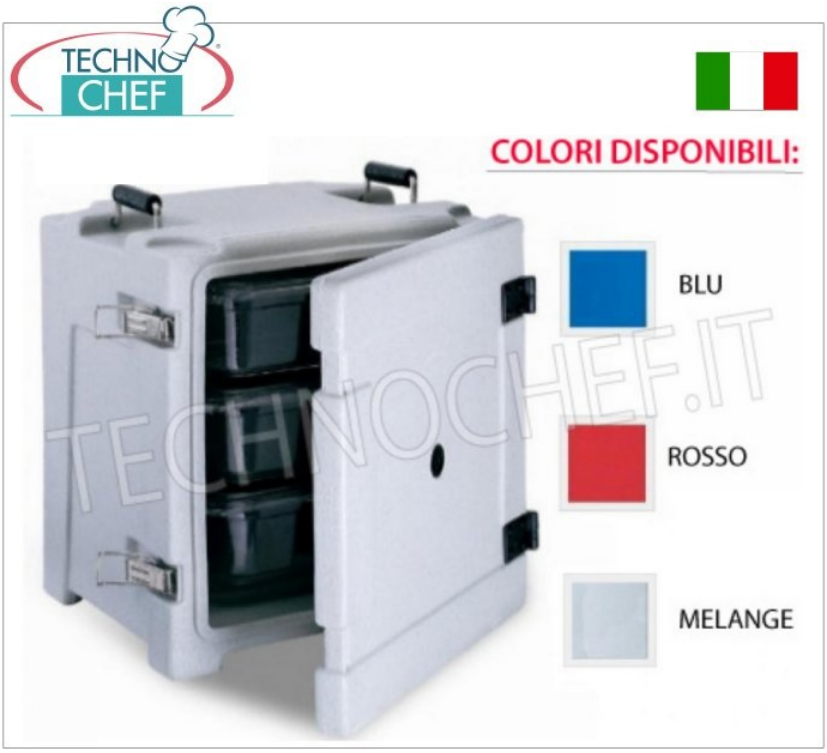
TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	6,4
ancho (mm)	410
profundidad (mm)	360
altura (mm)	440

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod. MM-AF6 - CONTENEDOR ISOTERMICO en POLIETILENO, para conservar alimentos calientes, frescos o congelados, versión con APERTURA FRONTAL apto para contener recipientes Gasto-Norm 1/2 y 1/3, capacidad 30,5 litros:

.

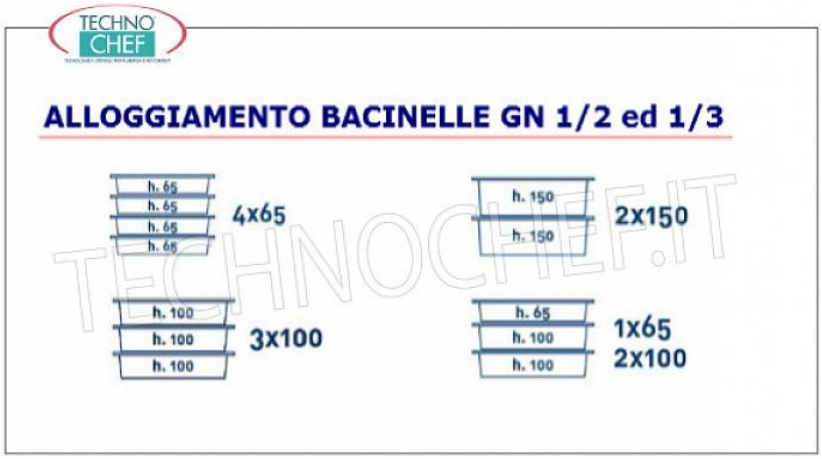
- adecuado para el **transporte a temperatura controlada de platos múltiples calientes, frescos y congelados** para empresas de catering y operadores de catering colectivo;
- **apertura frontal** que permite **introducir fácilmente recipientes Gastro-Norm de 1/2 y 1/3** (4x65h, 3x100h, 2x150h, 1x65h+2x100h);
- equipado con **6 guías de paso constante** , que lo hacen ideal para transportar contenedores Gastro-Norm de la misma altura;
- **fácilmente apilable** y **móvil** ;
- puerta que se puede abrir fácilmente incluso en el caso de varios contenedores apilados, para facilitar las operaciones de carga;
- **capacidad 30,5 litros** ;
- **Sistema de cierre** muy **eficaz** , compuesto por **ganchos.** en **acero inoxidable** y junta interna de la puerta fácilmente extraíble;
- equipado con **una puerta que se abre hasta 240°** y es fácilmente extraíble, para facilitar el lavado en lavavajillas;
- equipado con **bisagras de material resistente a los golpes y a las tensiones** ;
- equipado con **ventilación ajustable** ;
- **garantizado para uso de -30°** a **+100°C** ;
- **excelentes capacidades isotérmicas** que permiten mantener los alimentos a la temperatura óptima de almacenamiento durante mucho tiempo;
- asegura **un correcto mantenimiento térmico** , limitando los riesgos de proliferación bacteriana y preservando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas;
- le permite operar correctamente en un entorno HACCP;
- **los materiales** utilizados para la fabricación son **aptos para el contacto con alimentos** en toda la superficie del recipiente;
- **diseñado para perdurar en el tiempo** : sus prestaciones permanecen prácticamente inalteradas con la reutilización;
- Completamente reciclable al final de su vida operativa.

ACCESORIOS/OPCIONES :

- Carro de polietileno con asa cromada, equipado con 4 ruedas de goma de 100 mm de diámetro, 2 de ellas pivotantes, peso 8 Kg, dim.mm.525x750x965h.
- Placa eutéctica fresca, Gastro-Norm 1/3, peso 1,3 Kg, dim.mm.176x325x30h.
- Placa eutéctica congelada, Gastro-Norm 1/3, peso 1,6 Kg, dim.mm.176x325x30h.

NOTA IMPORTANTE
- Compra mínima 4 PIEZAS

.
marca CE
Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES		
MM-AF6	**Contenedores isotérmicos para sartenes Gastronorm 1/2 y 1/3, dim.mm.410x360x440h - Compra mínima n.4 PIEZAS**	**€ 173,72** *VAT excluido* **Envìo 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* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días