



FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	5,3
ancho (mm)	410
profundidad (mm)	610
altura (mm)	200

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CONTENEDOR ISOTÉRMICO de POLIETILENO, para conservar alimentos calientes, frescos o congelados, versión con APERTURA SUPERIOR apto para contener recipientes Gastro-Norm 1/1, capacidad 17 litros:

- adecuado para el **transporte a temperatura controlada de comidas multiporción calientes, frescas y congeladas** para empresas de catering y operadores de catering colectivo;
- **capacidad 17 litros** ;
- **Apertura superior** especialmente adecuada para **introducir fácilmente recipientes Gastro-Norm 1/1 de 100 mm de altura. y submúltiplos** ;
- **separadores de acero** disponibles bajo pedido, para permitir la correcta **colocación de los recipientes Gastro-Norm 1/4 y 1/6** ;
- apariencia estética elegante, agradable y funcional, ideal para servicio directo;
- **fácil de maniobrar** , gracias a sus reducidas dimensiones y peso y a las prácticas asas de agarre;
- **fácilmente apilable y móvil** ;
- tapa diseñada para garantizar un excelente sellado térmico;
- **sistema de cierre** muy **eficaz** , compuesto por **2 ganchos de material resistente a los golpes**;
- equipado con **asas extraíbles de acero inoxidable** ;
- equipado con ventilación ajustable;
- **garantizado para uso de -30° a +100°C** ;
- **excelentes capacidades isotérmicas** que permiten mantener los alimentos percederos 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 :

- Separador interno de acero inoxidable para Mod.MM-AP100/AP150/AP200, longitud 325 mm.
- Separador interno de acero inoxidable para Mod.MM-AP100/AP150/AP200, longitud 530 mm.
- 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.
- Carro multiservicio individual en polietileno con estructura monobloque y antigolpes, 4 ruedas de goma de 100 mm de diámetro. de los cuales 2 pivotantes, capacidad máx. 160 Kg, peso 13,5 Kg, dim.mm.710x650x1065h.
- Carro multiservicio doble en polietileno con estructura monobloque y antigolpes, 4 ruedas de goma de 100 mm de diámetro. de los cuales 2 pivotantes y con freno, capacidad máx. 200 Kg, peso 32 Kg, dim.mm.710x1300x1065h.
- Plataforma para carro multiservicio doble Mod.MM-MSV10012, peso 6 Kg, dim.mm.650x955x90h.

NOTA IMPORTANTE :

- Compra mínima 3 PIEZAS

marca CE
Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES

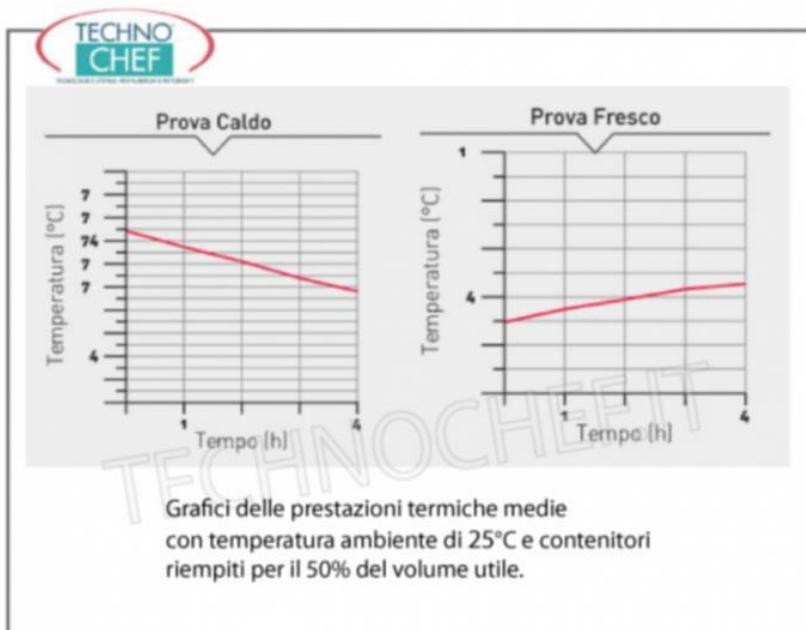


**Recipientes isotérmicos para sartenes
Gastronorm 1/1 de 100 mm de altura. y
submúltiplos, dim.mm.410x610x200h - Compra
mínima 3 piezas**

€ 166,78

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días





ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

