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)	7,4
ancho (mm)	415
profundidad (mm)	660
altura (mm)	300

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 39 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 39 litros** ;
- **Abertura superior** especialmente adecuada para **introducir fácilmente recipientes Gastro-Norm 1/1 de 200 mm de altura. y submúltiplos** ;
- **fácil de maniobrar** gracias a las prácticas asas de agarre;
- **fácilmente apilable** y **móvil** ;
- **sistema de cierre** muy **eficaz** , compuesto por **4 ganchos de acero inoxidable** y una junta interna de la tapa fácilmente extraíble **;**
- equipado con **asas** extraíbles **de acero inoxidable** ;
- equipado con ventilación ajustable;
- diseñado para uso con **placas eutécticas** para extender los tiempos de mantenimiento de la temperatura interna (caliente, fresca o congelada);
- **garantizado para uso de -30°** a **+100°C** ;
- **excelentes capacidades isotérmicas** que permiten mantener los alimentos perecederos 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 :

- Placa eutéctica caliente Gastro-Norm 1/1 con prácticas asas de agarre, roja, peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.

- Plato eutéctico fresco Gastro-Norm 1/1 con prácticas asas de agarre, color rosa, peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Plato eutéctico congelado Gastro-Norm 1/1 con prácticas asas de agarre, color azul, peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Plato eutéctico Gastro-Norm 1/1 súper fresco con prácticas asas, color blanco, peso 4 kg, dim.mm.530x325x30h.
- 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.

.

NOTA IMPORTANTE

- Compra mínima 3 PIEZAS

.

marca CE

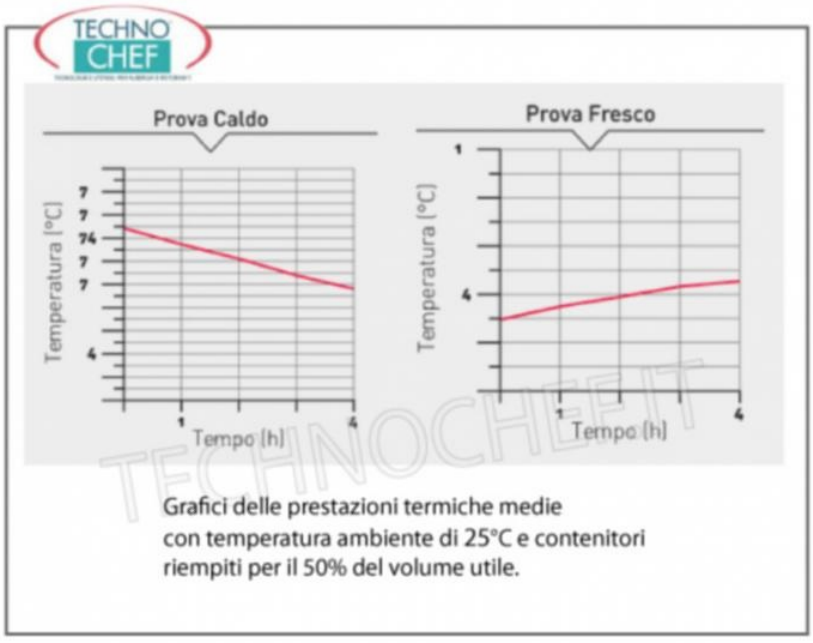
Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES

MM-GN1-1 	**Contenedores isotérmicos para sartenes Gastronorm1/1 de 200 mm de altura. y submúltiplos, dim.mm.415x660x300h - Compra mínima 3 piezas**	**€ 176,86** *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



TECHNO CHEF

ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

TECHNOCHEF.IT