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)	11
ancho (mm)	440
profundidad (mm)	640
altura (mm)	480

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CONTENEDOR ISOTERMICO en POLIETILENO, para conservar alimentos calientes, frescos o congelados, versión con APERTURA FRONTAL apto para contener OLLAS GASTRO-NORN 1/1 y submúltiplos, capacidad 68 litros:

.

- adecuado para el **transporte a temperatura controlada de comidas multiporción calientes, frescas y congeladas** para empresas de catering y operadores de catering colectivo;
- **apertura frontal** que permite **introducir fácilmente los recipientes Gastro-Norm 1/1, 1/2 y 1/3** ;
- equipado con **8 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 68 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** ;
- diseñado para uso con **placas eutécticas** para extender los tiempos de mantenimiento de la temperatura interna;
- **composición de las sartenes Gastro-Norm 1/1** : 4x65h, 2x150h, 1x65h+2x100h, 1x100h+1x200h, 1 plato+1x65h+1x200h;
- **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;
- Dimensiones exteriores (mm):440x640x480h
- Dimensiones interiores (mm):335x540x380h.

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 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.

.
NOTA IMPORTANTE
Compra mínima 4 PIEZAS
.
marca CE
Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES

MM-AF8	**Contenedores isotérmicos para cubetas Gastronorm 1/1, 1/2 y 1/3, dim.mm.440x640x480h - Compra mínima 4 piezas**	**€ 208,48** *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

ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

4x65

2x150

1x65
2x100

1x100
1x200

1x65
1x200 più piastra eutettica