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)	16
ancho (mm)	440
profundidad (mm)	665
altura (mm)	650

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 90 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 los recipientes Gastro-Norm 1/1, 1/2 y 1/3** ;
- equipado con **12 guías de paso constante** , que lo hacen ideal para transportar contenedores Gastro-Norm de la misma altura;
- **capacidad 90 litros** ;
- **fácilmente apilable** y **móvil** ;
- diseñado para usarse con el sistema de activación ' **Active Door** ', para extender los tiempos de transporte de bonos calientes;
- equipado con un **portaetiquetas** incorporado en la puerta, para identificar el contenido o el destino;
- puerta que se puede abrir fácilmente incluso en el caso de varios contenedores apilados, para facilitar las operaciones de carga;
- **sistema de cierre** práctico y **eficaz** , compuesto por 2 ganchos de cierre de material antichoque y una junta interna de la puerta fácilmente extraíble;
- equipado con **eslabones de agarre integrados de acero inoxidable** , cómodos, seguros y extremadamente funcionales;
- 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 (caliente, fresca o congelada);
- **composición de los recipientes y submúltiplos Gastro-Norm 1/1** : 1 plato+2x200h 4x100h, 3x150h, 6x65h;
- **garantizado para uso de -30°** a **+100°C** ;
- diseñado para uso con **placas eutécticas** para extender los tiempos de mantenimiento de la temperatura interna;
- **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):440x665x650h
- Dimensiones interiores (mm):330x533x515h.

ACCESORIOS/OPCIONES :
- Carro de polietileno para Mod.MM-AF12 y Mod.MM-KOALA90, peso 8 Kg, dimm.505x685x205h.
- Kit de bloqueo de carro para Mod.MM-AF12.
- Puerta activa con cable y termostato digital, para Mod.MM-AF12, V.230/1, Kw.0,2, Peso 5,2.
- Puerto activo con cable, para Mod.MM-AF12, V.230/1, Kw.0,2, Peso 5,2.
- Cuerpo a combinar con puerta activa para Mod.MM-AF12, capacidad 90 lt, color melange, dimensiones exteriores mm.440x665x650h.
- 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 superfresco Gastro-Norm 1/1 con prácticas asas, color mm.530x325x30h.

.

marca CE
Hecho en Italia

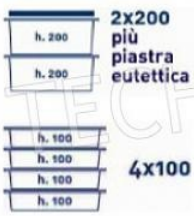
MODELOS DISPONIBLES

MM-AF12	**Contenedor ISOTÉRMICO en POLIETILENO, para mantener alimentos calientes, fríos o congelados, capacidad 90 lt, versión con APERTURA FRONTAL apto para contener RECIPIENTES GASTRO-NORM 1/1, 1/2 y 1/3, Peso 16 Kg, dim.mm.440x665x650h**	**€ 337,07** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

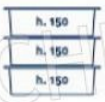
FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MM-THS20009	**TECHNOCHEF - Carro de polietileno, Mod.THS20009**	**€ 234,78** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
MM-3B3M0018	**Contenedores isotérmicos para sartenes Gastronorm**	**€ 615,18** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
MM-3B3M0016	**Contenedores isotérmicos para sartenes Gastronorm**	**€ 703,56** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli



2x200 più piastra eutettica



3 x150

4x100

6x65