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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MM-AF7	Contenedor isotérmico isotérmico de polietileno, para mantener los alimentos calientes, fríos o congelados, capacidad 63 lt, versión con APERTURA FRONTAL adecuada para contener BANDEJAS DE GASTRO-NORM 1/1, 1/2 y 1/3, Peso 11 Kg, dim.mm .440x640x480h	**Entrega** d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CONTENEDOR ISOTÉRMICO DE POLIETILENO (CALENTABLE), para mantener alimentos calientes, frescos o congelados, versión con APERTURA FRONTAL adecuada para contener GASTRO-NORN 1/1 y submúltiplos, capacidad 63 litros :

- **Gracias a sus excelentes propiedades isotérmicas** , mantiene las comidas durante mucho tiempo a la temperatura óptima de almacenamiento;
- **asegura un correcto mantenimiento térmico** , limitando los riesgos de crecimiento bacteriano y preservando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas;
- las características isotérmicas cumplen con los criterios de la legislación vigente (Reg. CE 852/2004 –HACCP-) y de las normas técnicas aplicables (EN12571 y Accord AFNOR AC D40-007);
- permite operar correctamente en el entorno HACCP;
- los **materiales utilizados para la fabricación son adecuados para el contacto con alimentos** en toda la superficie del contenedor;
- Los criterios de diseño seguidos permiten una correcta limpieza y desinfección (Reg. CE 852/2004 –HACCP-) también mediante lavavajillas;
- **diseñado para durar en el tiempo** : su rendimiento permanece prácticamente sin cambios con la reutilización;
- impacto ambiental decididamente menor que el derivado del uso de envases desechables;
- **completamente reciclable** al final de su vida útil;
- **preparado para usar con el sistema de activación** " **Puerta activa** ", para extender indefinidamente los tiempos de transporte en enlace **activo** (Opcional);
- **preparado para usar con placas eutécticas** para extender los tiempos de mantenimiento de la temperatura interna (en enlace caliente, fresco o congelado - Opcional);
- **Está equipado con siete guías de paso diferente** , lo que lo hace ideal para el transporte simultáneo de contenedores Gastronorm de diferentes alturas,
- **la abertura frontal** es particularmente adecuada para insertar fácilmente contenedores Gastronorm 1/1, 1/2 y 1/3;
- **fácil de maniobrar** , gracias a las prácticas empuñaduras,
- apilable y fácil de mover gracias al carro Maxidolly (opcional);
- **puerta de fácil apertura incluso en el caso de varios contenedores apilados,** para facilitar las operaciones de carga;
- disponible en 3 colores: rojo, azul y gris / azul melange (se especificará al realizar el pedido).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- producido con tecnología de moldeo rotacional, que permite fabricar objetos sin bordes, juntas y soldaduras y, por lo tanto, muy robustos y, al mismo tiempo, eficientes en términos de mantenimiento térmico;
- caracterizado por un sistema de cierre muy efectivo, compuesto por ganchos de acero inoxidable y sello interno de la puerta fácilmente extraíble;
- equipado con puerta que se puede abrir hasta 240 ° y fácilmente extraíble, para facilitar el lavado en el lavavajillas;
- equipado con bisagras en material a prueba de golpes y resistente al estrés;
- equipado con ventilación ajustable;
- aislado con espuma de poliuretano libre de CFC y HCFC;
- garantizado para uso de –30 ° a + 100 ° C
-
- **Dimensiones internas (mm): 335x540x360h**
- **Dimensiones externas (mm): 440x640x480h**

GN 1/1 TANK HOUSING

- 4x65 (h)
- 2x150 (h)
- 1x65 + 2x100 (h)
- 1x100 + 1x200 (h
- 1 placa + 1x100 + 1x150 (h)

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	11
ancho (mm)	440
profundidad (mm)	640
altura (mm)	480

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MM-PEGS0001	**TECHNOCHEF - Placa eutéctica fresca GN 1/1, Mod. PEGS0001** Gastro-Norm 1/1 placa eutéctica fresca con prácticos mangos de agarre, color rosa, peso 4 kg, dim.mm.530x325x30h	**Entrega** d 4 a 9 días

MM-PEGS9001

TECHNOCHEF - Placa eutéctica súper fresca GN 1/1, Mod. PEGS9001
Placa eutéctica súper fresca Gastro-Norm 1/1 con prácticos mangos de agarre, color blanco, peso 4 kg, dim.mm.530x325x30h

Entrega d 4 a 9 días

MM-PEGS0002

TECHNOCHEF - GN 1/1 placa eutéctica congelada, rosa, Mod. PEGS0002
Gastro-Norm 1/1 placa eutéctica congelada con asas de agarre prácticas, color azul, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h

Entrega d 4 a 9 días

MM-PEGS0003

TECHNOCHEF - Placa eutéctica caliente GN 1/1, Mod. PEGS0003
Gastro-Norm 1/1 placa eutéctica caliente con prácticos mangos de agarre, rojos, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h

Entrega d 4 a 9 días

MM-MAXI0012

TECHNOCHEF - Carro de polietileno con asa cromada, Mod. MAXI0012
Carro de polietileno con mango cromado, equipado con 4 ruedas de goma con un diámetro de 100 mm, 2 de ellas pivotantes, Peso 8 Kg, dim.mm.525x750x965h

Entrega d 4 a 9 días

MM-3B3H0018

TECHNOCHEF - Puerta con sistema de calefacción y cable, Mod.3B3H0018
Puerta con sistema de calefacción y cable, analógico, para Mod.MM-AF7, V.230 / 1, Kw.0,2, Peso 3.9

Entrega d 4 a 9 días

MM-3B3H0016

TECHNOCHEF - Puerta con sistema de calefacción, Mod.3B3H0016
Puerta con sistema de calefacción, cable y termostato digital, para Mod.MM-AF7, V.230 / 1, Kw.0,2, Peso 3.9

Entrega d 4 a 9 días

TECHNOCHEF.IT