



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-AP100	Container ISOTERMICO POLIETILENO, para mantener alimentos calientes, fríos o congelados, 17 l de capacidad, la versión con abertura superior adecuada para la contención de BACINELLE GASTRO-NORM 1/1 ALTE 100 mm. y sub, dim.mm.410x610x200h	Entrega de 3 a 6 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod MM-AP100- ISOTERMICO polietileno Recipiente, para mantener alimentos calientes, frescos o congelados, la versión con abertura superior adecuadas para la contención de bacinille Gastro-Norm 1/1, capacidad de 17 l.:

- indicado para el **transporte a temperatura controlada de comidas multi-porción en la unión caliente**, Company **fresco y congelado** para la restauración y los operadores de catering;
- **capacidad lt.17;**
- **abertura superior** particularmente adecuado para **insertar fácilmente Gastro-Norm 1/1 100 mm de alto. y submúltiplos;**
- disponibles en **separadores de acero solicitud**, para permitir el correcto **asentamiento de la Gastro-Norm 1/4 y 1/6;**
- aspecto elegante, agradable y funcional, ideal para el servicio directo;
- de **fácil maniobrabilidad**, gracias al tamaño y peso de los contenidos y las manijas de sujeción prácticas;
- **fácilmente apilables y móvil;**
- tapa diseñada para asegurar una buena estabilidad térmica;
- **sistema de cierre** muy **eficaz**, que consta de **2 ganchos hechos de material resistente a los golpes;**
- Es equipado con **asas de agarre extraíbles en acero inoxidable;**
- dotado de desahogo ajustable;
- **Garanito para el uso de -30 ° a + 100 ° C;**
- **excelentes capacidades isotérmicas** que le permitan mantener durante mucho tiempo como los alimentos perecederos a la temperatura de almacenamiento óptima;
- Se asegura el **mantenimiento térmico correcto**, lo que limita los riesgos de proliferación de bacterias y la preservación de la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas;
- Permite para operar correctamente en el entorno de HACCP;
- **materiales** utilizados para la fabricación son **adecuados para el contacto con alimentos** sobre toda la superficie del recipiente;
- **Se ha diseñado para durar:** su rendimiento se mantiene prácticamente inalterado con la reutilización;
- totalmente reciclables al final de su vida útil.

ACCESORIOS / Optinal:

- El forro interior hecha de acero inoxidable para Mod.MM-AP100 / AP150 / AP200, longitud de 325 mm.
- El forro interior hecha de acero inoxidable para Mod.MM-AP100 / AP150 / AP200, longitud de 530 mm.
- placa fresca eutéctica Gastro-Norm 1/3, peso 1,3 kg, dim.mm.176x325x30h.
- placa eutéctica Frozen Gastro-Norm 1/3, peso 1,6 kg, dim.mm.176x325x30h.
- Cesta Multiservicio polietileno individual con estructura monobloque y a prueba de golpes, 4 ruedas de goma con 100 mm de diámetro. de los cuales 2 giratoria, max.160 kg Capacidad de peso 13,5 Kg, dim.mm.710x650x1065h.
- Cesta Multiservicio doble de polietileno con estructura monobloque y a prueba de golpes, 4 ruedas de goma con 100 mm de diámetro. incluyendo 2 ruedas y con freno, máx 200 kg de capacidad, peso 32 Kg, dim.mm.710x1300x1065h.
- Revestimientos de suelos para Shopping multiservicio Mod.MM doble MSV10012, Peso 6 kg, dim.mm.650x955x90h.

marca CE Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	5.3
ancho (mm)	410
profundidad (mm)	610
altura (mm)	200

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

MM-AGA003



contenedores aislados para Gastronorm
placa eutéctica fresco Gastro-Norm 1/3, peso 1,3 kg,
dim.mm.176x325x30h

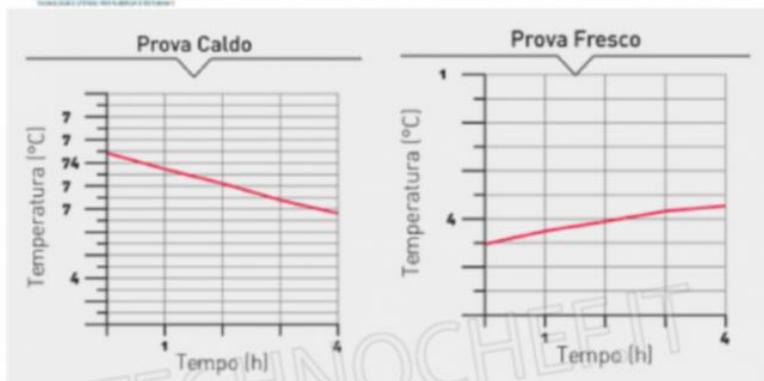
Entrega d 4 a 9 días

MM-AGB003



contenedores aislados para Gastronorm
placa eutéctica congelado Gastro-Norm 1/3, peso 1,6 kg,
dim.mm.176x325x30h

Entrega d 4 a 9 días



Grafici delle prestazioni termiche medie con temperatura ambiente di 25°C e contenitori riempiti per il 50% del volume utile.



ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

