



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-AL200	Container ISOTERMICO POLIETILENO, para mantener alimentos calientes, fríos o congelados, capacidad 48 lt, SIDE versión abertura adecuada para contener TAZONES GASTRO-NORM 1/1 y sub, Peso 9,5 kg, dim.mm.460x640x380h	Entrega de 3 a 6 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod MM-AL200- ISOTERMICO polietileno Recipiente, para mantener alimentos calientes, fresco o congelado, la versión con apertura lateral adecuada para la contención de bacinile Gastro-Norm 1/1 y submúltiplos, capacidad 48 lt.:

- 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;
- **abertura lateral** particularmente adecuado para **insertar fácilmente Gastro-Norm 1/1, 1/2 y 1/3**;
- **capacidad lt.48**;
- Se proporciona con una **guía superior** para el alojamiento de una placa eutéctica o una GN 1/1;
- de **fácil maniobrabilidad**, gracias al agarre maneja prácticas;
- **fácilmente apilables y móvil**;
- fácilmente puerta que puede abrirse incluso en caso de recipiente más impillati, para facilitar las operaciones de carga;
- **sistema de cierre práctica y eficaz**, que consiste en **1 cierre de gancho de material a prueba de choques** y una junta interior de la puerta fácilmente extraíble;
- **Se provisto de una puerta que se puede abrir hasta 240 °** y fácilmente extraíble para facilitar el lavado en lavavajillas;
- provista de **bisagras de material a prueba de golpes** y resistente a las tensiones;
- equipada con una ventilación ajustable;
- preparado para el utlizzo con **placas eutécticas** que permiten la extensión del mantenimiento de los tiempos de temperatura interna (en enlace caliente, fresco o congelado);
- **composione Gastro-Norm 1/1**: 2x100h + placa eutéctica, 1x200h + placa eutéctica;
- **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:

- Placa eutéctica de calor Gastro-Norm 1/1 con agarres de prácticas, los rojos, 4 Kg de peso, dim.mm.530x325x30h.
- Placa eutéctica fresca Gastro-Norm 1/1 con agarres de prácticas, rosa, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Placa eutéctica congelado Gastro-Norm 1/1 con empuñadura práctica maneja, azul, 4 Kg de peso, dim.mm.530x325x30h.
- Eutéctica placa Superfresco Gastro-Norm 1/1 con puños de agarre prácticas, blanco, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- 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)	9.5
ancho (mm)	460
profundidad (mm)	640
altura (mm)	380

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 eutética caliente GN 1/1, Mod. PEGS0003

Gastro-Norm 1/1 placa eutética caliente con prácticos mangos de agarre, rojos, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h

Entrega d 4 a 9 días



ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli



2x100
più piastra
eutettica



1 x 200
più piastra
eutettica