


FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	11
largeur (mm)	440
profondeur (mm)	640
hauteur (mm)	480

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CONTENEUR ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE (CHAUFFABLE), pour maintenir au chaud les aliments frais ou surgelés, version avec OUVERTURE FRONTALE adaptée pour contenir des CONTENEURS GASTRO-NORMANDS 1/1 et sous-multiples, capacité 63 lt :

- **grâce à ses excellentes propriétés isothermes** , il maintient les repas à la température de conservation optimale pendant longtemps ;
- **assure un maintien thermique correct** , limitant le risque de prolifération bactérienne et préservant la qualité des aliments et leurs propriétés organoleptiques ;
- les caractéristiques isothermes satisfont aux critères de la législation en vigueur (Règlement CE 852/2004 -HACCP-) et des normes techniques applicables (EN12571 et Accord AFNOR AC D40-007) ;
- permet d'opérer correctement dans un environnement HACCP ;
- les **matériaux utilisés pour la fabrication sont adaptés au contact alimentaire** sur toute la surface du récipient ;
- les critères de conception suivis permettent un nettoyage et une désinfection corrects (Règlement CE 852/2004 -HACCP-) même en utilisant un lave-vaisselle ;
- **conçu pour durer dans le temps** : ses performances restent pratiquement inchangées lors de la réutilisation ;
- impact environnemental nettement inférieur à celui résultant de l'utilisation de contenants jetables ;
- **entièrement recyclable** à la fin de sa durée de vie ;
- préparé pour être utilisé avec le **système d'activation « Active Door »** , pour prolonger indéfiniment les temps de transport dans des conditions chaudes (en option) ;
- **conçu pour être utilisé avec des plaques eutectiques** pour prolonger les temps de maintien de la température interne (à chaud, à froid ou congelé - En option) ;
- **Il est équipé de sept guides avec des pas différents** , ce qui le rend idéal pour le transport simultané de contenants Gastronorm de différentes hauteurs,
- **l'ouverture frontale** est particulièrement adaptée pour insérer facilement des récipients Gastronorm 1/1, 1/2 et 1/3 ;
- **facile à manipuler** , grâce aux poignées pratiques,
- empilable et facilement déplaçable grâce au chariot Maxidolly (En option) ;
- **porte qui s'ouvre facilement même lors de l'empilement de plusieurs conteneurs**, pour faciliter les opérations de chargement ;
- disponible en 3 coloris : rouge, bleu et gris/bleu chiné (à préciser lors de la commande).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- produit avec la technologie de moulage par rotation, qui permet la fabrication d'objets sans bords tranchants, joints ou soudures, les rendant très robustes et, en même temps, efficaces en termes de maintien thermique ;
- caractérisé par un système de fermeture très efficace, composé de crochets en acier inoxydable et d'un joint de porte interne facilement amovible ;
- équipé d'une porte ouvrable jusqu'à 240° et facilement démontable, pour faciliter le lavage au lave-vaisselle ;
- équipé de charnières antichoc et résistantes aux contraintes ;
- équipé d'un évent réglable;
- isolé avec de la mousse de polyuréthane sans CFC ni HCFC ;
- garanti pour une utilisation de -30° à +100°C
-
- **Dimensions intérieures (mm) : 335x540x360h**
- **Dimensions extérieures (mm) : 440x640x480h**

BOÎTIER DE PLATEAU GN 1/1

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

marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MM-AF7 	Conteneur isotherme chauffant en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver les aliments chauds, froids ou congelés, capacité 63 lt, version avec OUVERTURE FRONTALE adaptée pour contenir des CONTENANTS GASTRONORMES 1/1, 1/2 et 1/3, Poids 11 Kg, dim.mm.440x640x480h	€ 240,95 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MM-MAXI0012 	TECHNOCHEF - Chariot en polyéthylène avec poignée chromée, Mod.MAXI0012	€ 278,72 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
MM-3B3H0018 	TECHNOCHEF - Porte avec système de chauffage et câble, Mod.3B3H0018	€ 535,94 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
MM-3B3H0016 	TECHNOCHEF - Porte avec système de chauffage, Mod.3B3H0016	€ 678,35 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours



Colori disponibili

-  BLU
-  ROSSO
-  MELANGE GRIGIO/BLU