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

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	4,5
largeur (mm)	240
profondeur (mm)	430
hauteur (mm)	375

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE avec OUVERTURE SUPÉRIEURE, pour conserver des aliments liquides chauds ou froids, capacité 13,75 lt :

.

- idéal pour le transport **de boissons** et **aliments liquides** : soupes, purées, sauces, etc.
- adapté pour contenir **1 plaque Gastro-Norm 1/3 de hauteur 200 mm** ;
- **capacité 13,75 litres** ;
- **flexibilité d'utilisation maximale** , le contenu peut être versé :

- directement dans le conteneur pour exploiter pleinement sa capacité, - à l'intérieur d'1 barquette Gastro-Norm 1/3 en polycarbonate de hauteur 200 mm, - dans le conteneur interne amovible ;

- grande **ouverture supérieure** pour faciliter les opérations de remplissage ;
- **système de fermeture pratique et efficace** composé de 4 crochets de fermeture en acier inoxydable ;
- couvercle équipé d'un joint pour empêcher le passage des liquides et assurer une plus grande stabilité thermique ;
- équipé d' **un évent réglable** pour permettre **à la vapeur de s'échapper** et stabiliser la pression à l'intérieur du récipient ;
- **garanti pour une utilisation de -30°** à **+85°C** ;
- léger et facilement empilable ;
- équipé de 4 pieds de support qui confèrent au conteneur une grande stabilité pendant le transport ;
- **d'excellentes capacités isothermes** qui permettent de conserver les boissons à la température de conservation optimale pendant une longue période ;
- assure **un maintien thermique correct** , limitant les risques de prolifération bactérienne et préservant la qualité des aliments et leurs propriétés organoleptiques ;
- vous permet d'opérer correctement dans un environnement HACCP ;
- **les matériaux** utilisés pour la fabrication sont **aptes au contact alimentaire** sur toute la surface du récipient ;
- **conçu pour durer dans le temps** : ses performances restent pratiquement inchangées avec la réutilisation ;
- entièrement recyclable à la fin de sa durée de vie opérationnelle.

ACCESSOIRES/OPTINAUX :
- Récipient interne en polypropylène blanc avec couvercle, capacité 10 litres.

.
REMARQUE IMPORTANTE
Achat minimum 4 PIÈCES
.
Marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

MM-EY13

Récipients isothermes pour casseroles Gastronorm, capacité 13,75 lt, dim.mm.240x430x375h - - Achat minimum n.4 PIÈCES

€ 130,43
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT