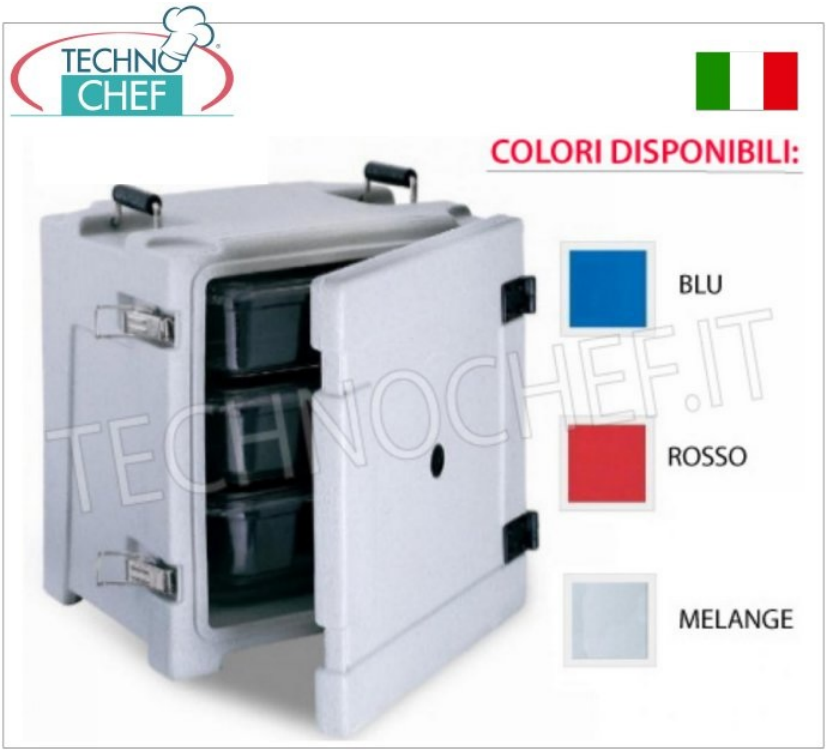
TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

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)	6,4
largeur (mm)	410
profondeur (mm)	360
hauteur (mm)	440

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod. MM-AF6 - RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, frais ou surgelés, version avec OUVERTURE FRONTALE adaptée pour contenir des récipients Gasto-Norm 1/2 et 1/3, capacité 30,5 litres :

.

- adapté au **transport à température contrôlée de repas multiportions chauds, frais et surgelés** pour les entreprises de restauration et les opérateurs de restauration collective ;
- **ouverture frontale** qui permet d' **insérer facilement des récipients 1/2 et 1/3 Gastro-Norm** (4x65h, 3x100h, 2x150h, 1x65h+2x100h) ;
- équipé de **6 guides à pas constant** , qui le rendent idéal pour le transport de conteneurs Gastro-Norm de même hauteur ;
- **facilement empilable** et **mobile** ;
- porte qui peut être facilement ouverte même dans le cas de plusieurs conteneurs empilés, pour faciliter les opérations de chargement ;
- **capacité 30,5 litres** ;
- **système de fermeture** très **efficace** , composé de **crochets** en **acier inoxydable** et joint de porte interne facilement démontable ;
- équipé d' **une porte qui s'ouvre jusqu'à 240°** et est facilement amovible, pour faciliter le lavage au lave-vaisselle ;
- équipé de **charnières en matériau antichoc et résistant aux contraintes** ;
- équipé d' **un évent réglable** ;
- **garanti pour une utilisation de -30°** à **+100°C** ;
- **d'excellentes capacités isothermes** qui permettent de conserver les repas 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/OPTIONS :

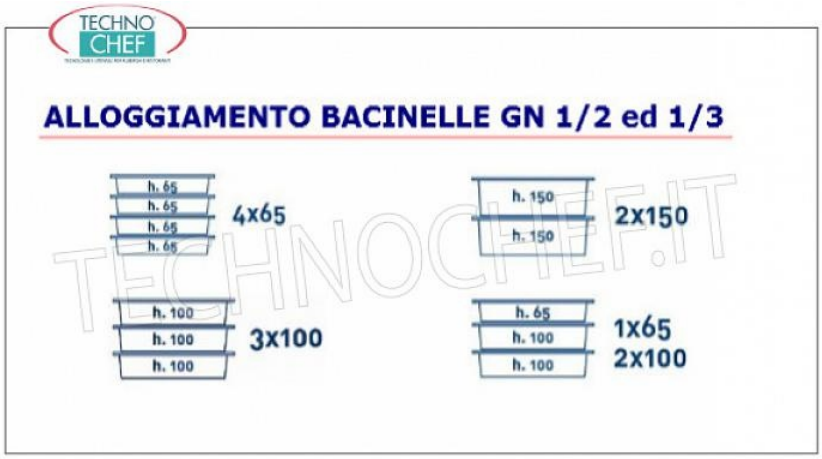
- Chariot en polyéthylène avec poignée chromée, équipé de 4 roues en caoutchouc d'un diamètre de 100 mm dont 2 pivotantes, poids 8 Kg, dim.mm.525x750x965h.
- Plaque eutectique fraîche, Gastro-Norm 1/3, poids 1,3 Kg, dim.mm.176x325x30h.
- Plaque eutectique surgelée, Gastro-Norm 1/3, poids 1,6 Kg, dim.mm.176x325x30h.

REMARQUE IMPORTANTE
- Achat minimum 4 PIÈCES

.
Marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

MM-AF6	**Récipients isothermes pour casseroles Gastronorm 1/2 et 1/3, dim.mm.410x360x440h - Achat minimum n.4 PIÈCES**	**€ 173,72** *TVA exclue* **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** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours