



FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	5,3
largeur (mm)	410
profondeur (mm)	610
hauteur (mm)	200

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, frais ou surgelés, version avec OUVERTURE SUPÉRIEURE adaptée pour contenir des récipients Gastro-Norm 1/1, capacité 17 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 ;
- **capacité 17 litres** ;
- **ouverture supérieure** particulièrement adaptée pour **insérer facilement des récipients Gastro-Norm 1/1 de 100 mm de hauteur. et sous-multiples** ;
- **séparateurs en acier** disponibles sur demande, pour permettre le **placement correct des récipients Gastro-Norm 1/4 et 1/6** ;
- aspect esthétique élégant, agréable et fonctionnel, idéal pour un service direct ;
- **facile à manœuvrer**, grâce à sa petite taille et son poids et aux poignées pratiques ;
- **facilement empilable et mobile** ;
- couvercle conçu pour garantir une excellente étanchéité thermique ;
- **système de fermeture** très **efficace**, composé de **2 crochets en matériau antichoc** ;
- équipé de **poignées extractibles en acier inoxydable** ;
- équipé d'un évent réglable ;
- **garanti pour une utilisation de -30° à +100°C** ;
- **d'excellentes capacités isothermes** qui permettent de conserver longtemps les denrées périssables à la température de conservation optimale ;
- 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 :

- Séparateur interne en acier inoxydable pour Mod.MM-AP100/AP150/AP200, longueur 325 mm.
- Séparateur interne en acier inoxydable pour Mod.MM-AP100/AP150/AP200, longueur 530 mm.
- 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.
- Chariot multiservice simple en polyéthylène à structure monobloc et antichoc, 4 roues en caoutchouc d'un diamètre de 100 mm. dont 2 pivotantes, capacité max. 160 Kg, poids 13,5 Kg, dim.mm.710x650x1065h.
- Chariot multiservice double en polyéthylène avec structure monobloc et antichoc, 4 roues en caoutchouc d'un diamètre de 100 mm. dont 2 pivotantes et avec frein, capacité max. 200 Kg, poids 32 Kg, dim.mm.710x1300x1065h.
- Plate-forme pour chariot multiservice double Mod.MM-MSV10012, poids 6 Kg, dim.mm.650x955x90h.

REMARQUE IMPORTANTE :

- Achat minimum 3 PIÈCES

Marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

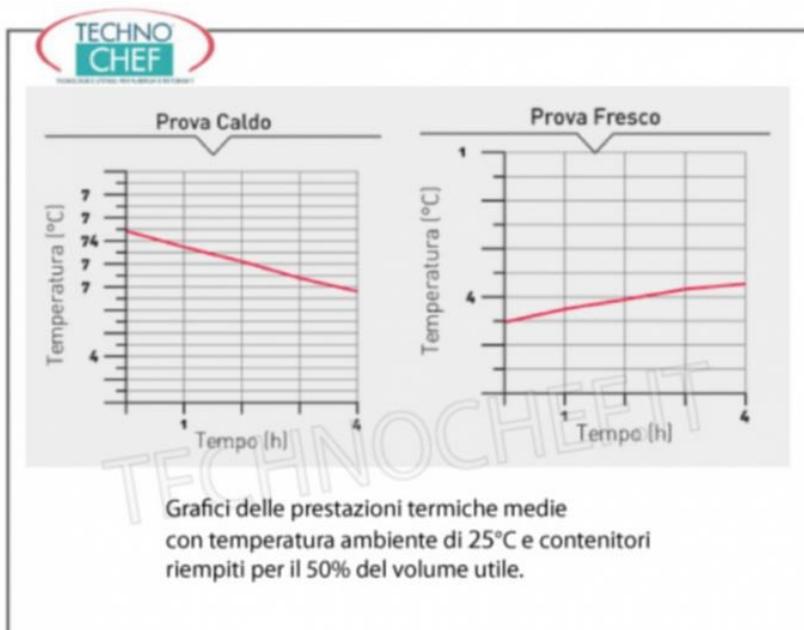


**Récipients isothermes pour casseroles
Gastronorm 1/1, hauteur 100 mm. et sous-
multiples, dim.mm.410x610x200h - Achat
minimum 3 pièces**

€ 166,78

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours





ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

