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)	9,5
largeur (mm)	460
profondeur (mm)	640
hauteur (mm)	380

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, frais ou surgelés, version avec OUVERTURE LATÉRALE adaptée pour contenir des récipients Gastro-Norm 1/1 et sous-multiples, capacité 48 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 latérale** particulièrement adaptée pour **insérer facilement les récipients Gastro-Norm 1/1, 1/2 et 1/3** ;
- **capacité 48 litres** ;
- équipé d'un **guide supérieur** pour loger une plaque eutectique ou une cuve GN 1/1 ;
- **facile à manœuvrer** grâce aux poignées pratiques ;
- **facilement empilable** et **mobile** ;
- porte qui peut être facilement ouverte même dans le cas de plusieurs conteneurs empilés, pour faciliter les opérations de chargement ;
- **système de fermeture** pratique et **efficace** , composé de **1 crochet de fermeture en matériau antichoc** et d'un joint de porte interne facilement amovible ;
- **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 ;
- conçu pour être utilisé avec **des plaques eutectiques** qui permettent de prolonger les temps de maintien de la température interne (dans des conditions chaudes, fraîches ou gelées) ;
- **composition des bacs Gastro-Norm 1/1** : 2x100h + plaque eutectique, 1x200h + plaque eutectique ;
- **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 :
- Plaque eutectique chaude Gastro-Norm 1/1 avec poignées pratiques, rouge, poids 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Assiette eutectique fraîche Gastro-Norm 1/1 avec poignées pratiques, couleur rose, poids 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Plaque eutectique surgelée Gastro-Norm 1/1 avec poignées pratiques, couleur bleue, poids 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Assiette eutectique Gastro-Norm 1/1 super fraîche avec poignées pratiques, couleur blanche, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h.
- 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 4 PIÈCES

Marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

MM-AL200

Récipients isothermes pour casseroles Gastronorm 1/1 et sous-multiples, dim.mm.460x640x380h - Achat minimum 4 pièces

€ 200,31
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours