


FICHE TECHNIQUE

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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, frais ou surgelés, version avec OUVERTURE FRONTALE adaptée pour contenir des casseroles GASTRO-NORN 1/1 et sous-multiples, capacité 68 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 les récipients Gastro-Norm 1/1, 1/2 et 1/3** ;
- équipé de **8 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 68 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** ;
- conçu pour être utilisé avec **des plaques eutectiques** pour prolonger les temps de maintien de la température interne ;
- **composition des casseroles Gastro-Norm 1/1** : 4x65h, 2x150h, 1x65h+2x100h, 1x100h+1x200h, 1 assiette+1x65h+1x200h ;
- **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 ;
- Dimensions extérieures (mm):440x640x480h
- Dimensions intérieures (mm):335x540x380h.

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 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.

REMARQUE IMPORTANTE

Achat minimum 4 PIÈCES

Marquage CE

Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

MM-AF8



Récipients isothermes pour casseroles
Gastronorm 1/1, 1/2 et 1/3,
dim.mm.440x640x480h - Achat minimum 4
pièces

€ 208,48

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





ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli



4x65



2x150



1x65
2x100



1x100
1x200



1x65
1x200
più piastra
eutettica