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)	16
largeur (mm)	440
profondeur (mm)	665
hauteur (mm)	650

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 90 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 **12 guides à pas constant** , qui le rendent idéal pour le transport de conteneurs Gastro-Norm de même hauteur ;
- **capacité 90 litres** ;
- **facilement empilable** et **mobile** ;
- conçu pour être utilisé avec le système d'activation « **Active Door** », pour prolonger les temps de transport à chaud ;
- équipé d'un **porte-étiquette** intégré sur la porte, pour identifier le contenu ou la destination ;
- 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 2 crochets de fermeture en matériau antichoc et d'un joint de porte interne facilement amovible ;
- équipé de **maillons de poignée intégrés en acier inoxydable** , confortables, sûrs et extrêmement fonctionnels ;
- 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 (chaud, frais ou congelé) ;
- **composition des casseroles et sous-multiples Gastro-Norm 1/1** : 1 assiette+2x200h 4x100h, 3x150h, 6x65h ;
- **garanti pour une utilisation de -30°** à **+100°C** ;
- conçu pour être utilisé avec **des plaques eutectiques** pour prolonger les temps de maintien de la température interne ;
- **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):440x665x650h
- Dimensions intérieures (mm):330x533x515h.

ACCESSOIRES/OPTIONS :
- Chariot en polyéthylène pour Mod.MM-AF12 et Mod.MM-KOALA90, poids 8 Kg, dimm.505x685x205h.
- Kit de verrouillage du chariot pour Mod.MM-AF12.
- Porte active avec câble et thermostat numérique, pour Mod.MM-AF12, V.230/1, Kw.0,2, Poids 5,2.
- Port actif avec câble, pour Mod.MM-AF12, V.230/1, Kw.0.2, Poids 5.2.
- Corps à combiner avec porte active pour Mod.MM-AF12, capacité 90 lt, couleur mélangée, dimensions extérieures mm.440x665x650h.
- 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.
- Plaque eutectique Gastro-Norm 1/1 super fraîche avec poignées pratiques, couleur mm.530x325x30h.

.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

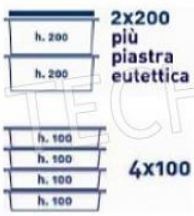
MODÈLES DISPONIBLES

MM-AF12	**Conteneur ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver les aliments chauds, froids ou congelés, capacité 90 lt, version avec OUVERTURE FRONTALE adaptée pour contenir des CONTENANTS GASTRONORMES 1/1, 1/2 et 1/3, Poids 16 Kg, dim.mm.440x665x650h**	**€ 337,07** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

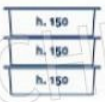
FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MM-THS20009	**TECHNOCHEF - Chariot en polyéthylène, Mod.THS20009**	**€ 234,78** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
MM-3B3M0018	**Conteneurs isothermes pour casseroles Gastronorm**	**€ 615,18** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
MM-3B3M0016	**Conteneurs isothermes pour casseroles Gastronorm**	**€ 703,56** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli



2x200 più piastra eutettica



3 x150

4x100

6x65