



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MM-EY13	Réceptacle ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour la conservation d'aliments liquides chauds ou froids, dans la version OUVERTURE PAR LE HAUT adaptée pour contenir 1 PLATEAU GASTRO-NORME 1/3 HAUTEUR 200 mm, capacité 13,75 l, Poids 45 Kg, dim.mm.240x430x375h	€ 142,85 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Modèle MM-EY13 - RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE avec OUVERTURE SUPÉRIEURE, pour la conservation d'aliments liquides chauds ou froids, capacité 13,75 lt :

- idéal pour le transport de **boissons** et **aliments liquides** : soupes, purées, sauces, etc.
- convient pour recevoir **1 bac Gastro-Norm 1/3 hauteur 200 mm** ;
- **capacité 13,75 litres** ;
- **une souplesse d'utilisation maximale**, le contenu peut être payant :
 - directement dans le bac pour profiter pleinement de sa capacité, - à l'intérieur d'1 bac polycarbonate Gastro-Norme 1/3 hauteur 200 mm, - dans le bac intérieur amovible ;
- large **ouverture supérieure** pour faciliter les opérations de remplissage ;
- **système de verrouillage pratique et efficace** composé de 4 crochets de verrouillage en acier inoxydable ;
- couvercle muni d'un joint pour empêcher les liquides de s'écouler et assurer une plus grande stabilité thermique ;
- équipé d' **un évent réglable** pour permettre **l'évacuation de la vapeur** et stabiliser la pression à l'intérieur du récipient ;
- **garanti pour une utilisation de -30° à +85°C** ;
- léger et facilement empilable ;
- équipé de 4 pieds de support qui confèrent au conteneur une stabilité considérable pendant le transport ;
- **excellente capacité isotherme** qui permet de conserver les boissons à la température de stockage 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 de fonctionner correctement dans l'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 quasiment inchangées après réutilisation ;
- entièrement recyclable en fin de vie.

ACCESSOIRES/OPTIONS :

- Récipient intérieur blanc en polypropylène avec couvercle, capacité 10 l.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg) 4,5

largeur (mm) 240

profondeur (mm) 430

hauteur (mm) 375

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

MM-3850



conteneurs isolés pour Gastronorm
récipient intérieur polypropylène blanc avec couvercle
pour Mod.MM-EY13, la capacité de 10 litres.

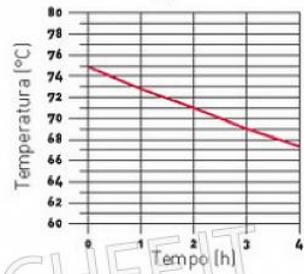
€ 57,82

TVA exclue
Expédition à calculer

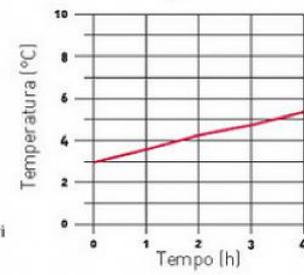
Livraison 4 à 9 jours



Prova Caldo



Prova Fresco



Grafici delle prestazioni termiche medie con temperatura ambiente di 25°C e contenitori riempiti per il 70% del volume utile.

