



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>MM-AP100</b>	Container ISOTERMICO POLYETHYLENE, pour maintenir les aliments chauds, froids ou congelés, 17 l de capacité, version avec TOP ouverture appropriée pour le confinement des BACINELLE GASTRO-NORM 1/1 ALTE 100 mm. et sous, dim.mm.410x610x200h	<b>€ 172,89</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 3 à 6 jours</b>

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Mod MM-AP100- ISOTERMICO récipient en polyéthylène, pour maintenir les aliments chauds, frais ou congelés, version avec ouverture supérieure convenant pour le confinement des bacinlle Gastro-Norm 1/1, 17 l de capacité..:**

- indiqué pour le **transport à température contrôlée de repas multi-portions en liaison chaude**, Company **frais et surgelés** pour la restauration et les opérateurs de restauration;
- **capacité lt.17;**
- **ouverture supérieure** particulièrement adapté pour **insérer facilement Gastro-Norm 1/1 100 mm de haut. et sous - multiples;**
- sur demande des **séparateurs en acier**, afin de permettre un bon **positionnement de la gastro-Norm 1/4 et 1/6;**
- apparence élégante, agréable et fonctionnel, idéal pour un service direct;
- de **maniabilité**, grâce à la taille et le poids du contenu et des pratiques de préhension des poignées;
- **facilement empilable et mobile;**
- couvercle conçu pour assurer une bonne stabilité thermique;
- **Système de fermeture** très **efficace**, composé de **2 crochets faits d' un matériau résistant aux chocs;**
- Il équipé de **poignées de préhension extractibles en acier inoxydable;**
- pourvue d' une ventilation réglable;
- **garanito pour une utilisation de -30 ° à + 100 ° C;**
- **excellentes capacités isothermes** permettant de maintenir pendant longtemps que les aliments périssables à la température de stockage optimale;
- Il assure la **maintenance thermique correcte**, ce qui limite les risques de prolifération bactérienne et la préservation de la qualité des aliments et leurs propriétés organoleptiques;
- Il permet de fonctionner correctement dans un environnement HACCP;
- **matières** utilisées pour la fabrication sont **adaptées pour le contact alimentaire** sur toute la surface du récipient;
- **Elle a conçu pour durer:** la performance reste pratiquement inchangée avec la réutilisation;
- entièrement recyclable à la fin de sa durée de vie.

#### ACCESSOIRES / optional:

- revêtement interne en acier inoxydable pour Mod.MM-AP100 / AP150 / AP200, longueur 325 mm.
- revêtement interne en acier inoxydable pour Mod.MM-AP100 / AP150 / AP200, longueur 530 mm.
- plaque eutectique frais Gastro-Norm 1/3, poids 1,3 kg, dim.mm.176x325x30h.
- plaque eutectique congelé Gastro-Norm 1/3, poids 1,6 kg, dim.mm.176x325x30h.
- Panier Multiservice unique polyéthylène avec structure monobloc et résistant aux chocs, 4 roues en caoutchouc avec un diamètre de 100 mm. dont deux pivotantes, max.160 kg Poids maximum 13,5 kg, dim.mm.710x650x1065h.
- Panier Multiservice à double polyéthylène avec structure monobloc et résistant aux chocs, 4 roues en caoutchouc avec un diamètre de 100 mm. y compris 2 roulettes et d' une capacité frein, max.200 kg, poids 32 kg, dim.mm.710x1300x1065h.
- Revêtement de sol pour Mod.MM commercial double multiservice MSV10012, Poids 6 kg, dim.mm.650x955x90h.

**CE Mark Made in Italy**

#### FICHE TECHNIQUE

<b>poids net (Kg)</b>	5.3
<b>largeur (mm)</b>	410
<b>profondeur (mm)</b>	610
<b>hauteur (mm)</b>	200

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

**MM-AGA003**



DESCRIPTION

**conteneurs isolés pour Gastronorm**  
 plaque eutectique frais Gastro-Norm 1/3, poids 1,3 kg,  
 dim.mm.176x325x30h

PRIX/LIVRAISON

**€ 18,29**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

**MM-AGB003**

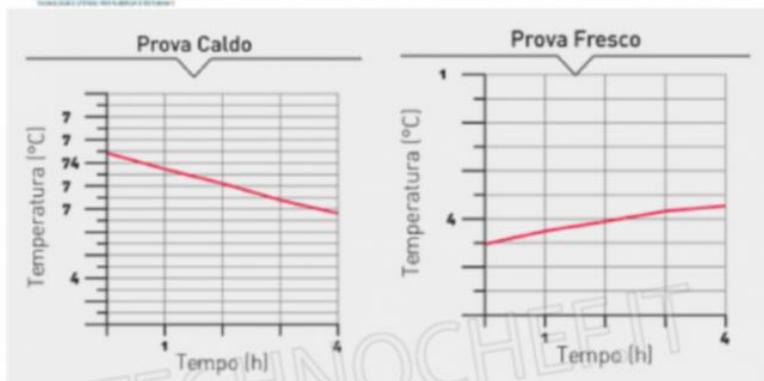


**conteneurs isolés pour Gastronorm**  
 plaque eutectique congelé Gastro-Norm 1/3, poids 1,6  
 kg, dim.mm.176x325x30h

**€ 18,29**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**



Grafici delle prestazioni termiche medie con temperatura ambiente di 25°C e contenitori riempiti per il 50% del volume utile.



**ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli**

