

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-GN1-1	Container ISOTERMICO POLYETHYLENE, pour maintenir les aliments chauds, froids ou congelés, capacité de 39 litres, avec la version TOP ouverture appropriée pour le confinement des BACINELLE GASTRO-NORM 1/1 ALTE 200 mm. et sous, dim.mm.415x660x300h	€ 182,17 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 3 à 6 jours	
DESCRIPTION PROFESSIONELLE			

- . Mod MM-GN1 / 1- ISOTERMICO récipient en polyethylene, pour maintenir les aliments chauds, frais ou congelé, version avec ouverture supérieure adaptée pour le confinement des bacinlle Gastro-Norm 1/1, capacité de 39 litres.:
- o 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.39;
- o uverture supérieure particulièrement adapté pour insérer facilement Gastro-Norm 1/1 200 mm de haut. et sous multiples;
- o de maniabilité, grâce à la préhension des poignées pratiques;
- facilement empilable et mobile;
- Système de fermeture très efficace, composé de 4 crochets en acier inoxydable et un joint intérieur facilement couvercle amovible;
- Il équipé de poignées de préhension extractibles en acier inoxydable;
- o pourvue d'une ventilation réglable;
- o préparé pour une utilisation avec des **plaques eutectiques** pour l'extension de l'entretien des temps de la température interne (en liaison chaude, fraîche ou congelée);
- 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;
- o 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;
- o entièrement recyclable à la fin de sa durée de vie.

ACCESSOIRES / optinal:

- o Plaque eutectique de chaleur gastro-Norm 1/1 avec poignée pratiques poignées, les rouges, Poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h.
- o plaque eutectique frais gastro-Norm 1/1 avec poignées de préhension pratiques, rose, Poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h.
- o Plaque eutectique congelé gastro-Norm 1/1 avec poignées poignée pratique, bleu, Poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h.
- o Plaque eutectique Superfresco gastro-Norm 1/1 avec poignées de préhension pratiques, blanc, Poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h.
- Panier polyéthylène avec poignée de chrome, de 4 roues en caoutchouc avec un diamètre de 100 mm, dont deux pivotement, Poids 8 kg dim.mm.525x750x965h.

CE Mark Made in Italy

FICHE TECHNIQUE			
poids net (Kg)	7.4		
largeur (mm)	415		
profondeur (mm)	660		
hauteur (mm)	300		

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON

MM-PEGS0001



TECHNOCHEF - Plaque eutectique fraîche GN 1/1, modèle PEGS0001

Plaque eutectique Gastro-Norm 1/1 fraîche avec poignées pratiques, couleur rose, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h € 44.56

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MM-PEGS9001



TECHNOCHEF - Plaque eutectique extra-fraîche GN 1/1, Mod.PEGS9001

Plaque eutectique Gastro-Norm 1/1 ultra-fraîche avec poignées pratiques, couleur blanche, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h

€ 48,28

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MM-PEGS0002



TECHNOCHEF - Plaque eutectique congelée GN 1/1, Rose, Mod.PEGS0002

Plaque eutectique gelée Gastro-Norm 1/1 avec poignées pratiques, couleur bleue, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h

€ 50,13

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MM-PEGS0003



TECHNOCHEF - Plaque eutectique chaude GN 1/1, modèle PEGS0003

Plaque eutectique Gastro-Norm 1/1 chaude avec poignées pratiques, rouge, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h € 58,44

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MM-MAXI0012



TECHNOCHEF - Chariot en polyéthylène avec poignée chromée, modèle MAXI0012 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

€ 253,22 TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours









