



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-AF8	Conteneur ISOTHERME en POLYETHYLENE pour la conservation des aliments chauds, froids ou congelés, capacité 68 litres, version à OUVERTURE FRONTALE pour contenir des bacs GASTRO-NORM 1/1, 1/2 et 1/3, poids 11 kg, dim.mm. 440x640x480h	€ 222,59 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

RECIPIENT ISOTHERME EN POLYETHYLENE, pour conserver les aliments chauds, frais ou congelés, version avec OUVERTURE FRONTALE permettant de contenir des PANS GASTRO-NORM 1/1 et des sous-multiples, contenance 68 lt.:

- convient au **transport sous température dirigée de plats en portions multiples dans des réservoirs chauds, frais et congelés** pour les entreprises de restauration collective et les traiteurs;
- **ouverture frontale** permettant l'insertion facile des **réipients Gastro-Norm 1/1, 1/2 et 1/3** ;
- équipé de **8 guides à pas constant** , ce qui le rend idéal pour transporter des conteneurs Gastro-Norm de même hauteur;
- **facilement empilable et mobile** ;
- la porte peut être ouverte facilement même dans le cas de plusieurs conteneurs empilés, afin de faciliter les opérations de chargement;
- **capacité 68 lt** ;
- **système de fermeture** très **efficace** composé de **crochets en acier inoxydable** et joint de porte interne facilement amovible;
- équipé d'une **porte qui peut être ouverte jusqu'à 240 °** et est facilement démontable, pour faciliter le lavage dans le lave-vaisselle;
- muni de **charnières en matériau** résistant **aux chocs** et aux contraintes;
- équipé d' **un évent réglable** ;
- préparé pour être utilisé avec des **plaques eutectiques** pour prolonger les temps de maintien de la température interne;
- **compositions Gastro-Norm 1/1** : 4x65h, 2x150h, 1x65h + 2x100h, 1x100h + 1x200h, 1 plaque + 1x65h + 1x200h;
- **garantie d'utilisation de -30 ° à + 100 ° C** ;
- **d'excellentes capacités isothermes** permettant de maintenir les repas à la température de conservation optimale pendant une longue période;
- assure le **bon maintien thermique** , en limitant les risques de prolifération bactérienne et en préservant la qualité des aliments et leurs propriétés organoleptiques;
- permet de fonctionner correctement dans l'environnement HACCP;
- **les matériaux** utilisés pour la fabrication sont **adaptés au contact alimentaire** sur toute la surface du récipient;
- **conçu pour durer** : sa performance reste pratiquement inchangée avec la réutilisation;
- complètement recyclable à la fin de la vie opérationnelle;
- Dimensions extérieures (mm): 440x640x480h
- Dimensions internes (mm): 335x540x380h.

ACCESSOIRES / OPTINAL :

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

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

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

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 <i>TVA exclue</i> 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 <i>TVA exclue</i> 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 <i>TVA exclue</i> 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



ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

 h. 65 h. 65 h. 65 h. 65 4x65	 h. 150 h. 150 2x150	
 h. 65 h. 100 h. 100 1x65	 h. 100 h. 200 1x100	 h. 65 h. 200 1x200
2x100		più piastra eutettica