



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>MM-MAXI0012</b>	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	<b>Livraison</b> 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<p><b>MM-GN1-1</b></p>  <p>TECHNO CHEF COLORI DISPONIBILI: BLU ROSSO MELANGE</p>	<p><b>conteneurs isolés pour Gastronorm</b> Container ISOTHERMICO 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</p>	<b>Livraison</b> 3 à 6 jours
<p><b>MM-AF8</b></p>  <p>TECHNO CHEF COLORI DISPONIBILI: BLU ROSSO MELANGE</p>	<p><b>Conteneurs isothermes pour conteneurs Gastronorm</b> 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</p>	<b>Livraison</b>
<p><b>MM-AF6</b></p>  <p>TECHNO CHEF COLORI DISPONIBILI: BLU ROSSO MELANGE</p>	<p><b>Conteneurs isothermes pour casseroles Gastronorm</b> Récipient ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, froids ou surgelés, capacité 30,5 lt, version avec OUVERTURE FRONTALE adaptée pour contenir 1/2 et 1/3 casseroles GASTRO-NORM, dim.mm.410x360x440h</p>	<b>Livraison</b>

**MM-AF7**



**TECHNOCHEF - Récipient isotherme chauffé en polyéthylène pour l'alimentation, Mod.AF7**

Récipient chauffant en polyéthylène éthylène, pour conserver les aliments chauds, froids ou surgelés, capacité 63 lt, version avec ouverture frontale adaptée pour contenir des PLATEAUX GASTRO-NORM 1/1, 1/2 et 1/3, poids 11 Kg, dim.mm .440x640x480h

Livraison 4 à 9 jours