



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-AP100	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	Livraison 3 à 6 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod MM-AP100- ISOTHERMICO 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 / optinal:

- 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

poids net (Kg)	5.3
largeur (mm)	410
profondeur (mm)	610
hauteur (mm)	200

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

MM-AGA003



Livraison 4 à 9 jours

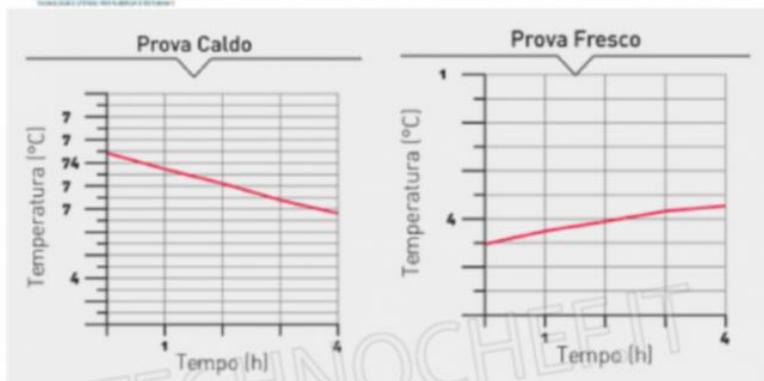
conteneurs isolés pour Gastronorm
 plaque eutectique frais Gastro-Norm 1/3, poids 1,3 kg,
 dim.mm.176x325x30h

MM-AGB003



Livraison 4 à 9 jours

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



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

