



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	Livraison 3 à 6 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

. Mod MM-GN1 / 1- ISOTERMICO récipient en polyéthylène, pour maintenir les aliments chauds, frais ou congelé, version avec ouverture supérieure adaptée pour le confinement des bacilles Gastro-Norm 1/1, capacité de 39 litres.:

- 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;**
- **ouverture supérieure** particulièrement adapté pour **insérer facilement Gastro-Norm 1/1 200 mm de haut. et sous - multiples;**
- 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;**
- pourvue d' une ventilation réglable;
- 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;
- **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:

- Plaque eutectique de chaleur gastro-Norm 1/1 avec poignée pratiques poignées, les rouges, Poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h.
- plaque eutectique frais gastro-Norm 1/1 avec poignées de préhension pratiques, rose, Poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h.
- Plaque eutectique congelé gastro-Norm 1/1 avec poignées poignée pratique, bleu, Poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h.
- 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 PGS0001 Plaque eutectique Gastro-Norm 1/1 fraîche avec poignées pratiques, couleur rose, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h	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	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	Livraison 4 à 9 jours
MM-PEGS0003 	TECHNOCHEF - Plaque eutectique chaude GN 1/1, modèle PGS0003 Plaque eutectique Gastro-Norm 1/1 chaude avec poignées pratiques, rouge, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h	Livraison 4 à 9 jours

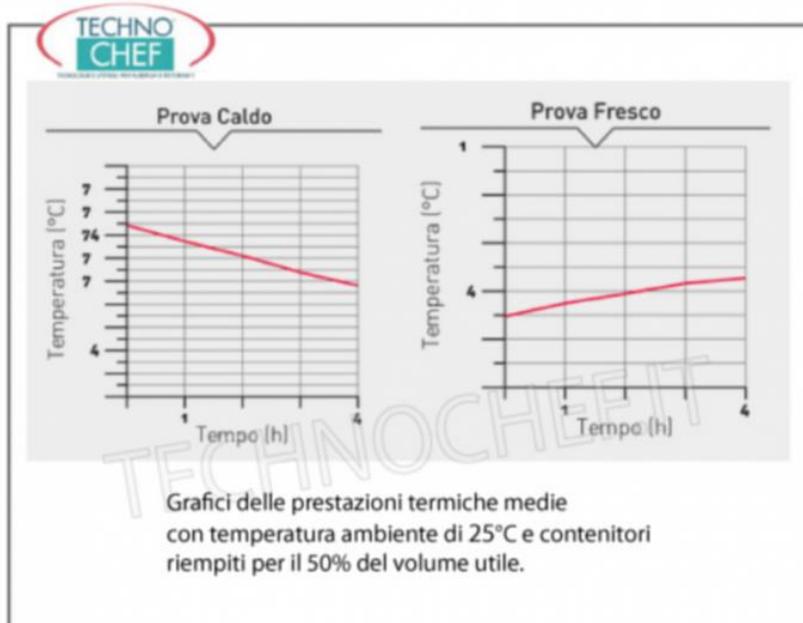
MM-MAXI0012



Livraison 4 à 9 jours

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





ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

