



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>MM-AF8</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	<b>Livraison</b>
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

**RECIPIENT ISOTHERME EN POLYETHYLENE, pour conserver les aliments chauds, frais ou congelés, version avec OUVERTURE FRONTALE permettant de contenir des PANS GASTRO-NORN 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**

<b>poids net (Kg)</b>	11
<b>largeur (mm)</b>	440
<b>profondeur (mm)</b>	640
<b>hauteur (mm)</b>	480

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>MM-PEGS001</b> 	<b>TECHNOCHEF - Plaque eutectique fraîche GN 1/1, modèle PEGS001</b> Plaque eutectique Gastro-Norm 1/1 fraîche avec poignées pratiques, couleur rose, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h	<b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>MM-PEGS9001</b> 	<b>TECHNOCHEF - Plaque eutectique extra-fraîche GN 1/1, Mod.PEGS9001</b> Plaque eutectique Gastro-Norm 1/1 ultra-fraîche avec poignées pratiques, couleur blanche, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h	<b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>MM-PEGS002</b> 	<b>TECHNOCHEF - Plaque eutectique congelée GN 1/1, Rose, Mod.PEGS0002</b> Plaque eutectique gelée Gastro-Norm 1/1 avec poignées pratiques, couleur bleue, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h	<b>Livraison 4 à 9 jours</b>

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

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

Livraison 4 à 9 jours



**ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli**

 4x65	 2x150	
 1x65 2x100	 1x100 1x200	 1x65 1x200 più piastra eutettica