



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



MODELLI DISPONIBILI

IK52107PC



Bacinella Gastronorm 1/1 in policarbonato,
capacità lt.9,2, dim.mm.530 x 325 x 65 h

€ 10,25 + IVA

€ 12,51 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

IK52110PC



Bacinella Gastronorm 1/1 in policarbonato,
capacità lt.14,2, dim.mm.530 x 325 x 100 h

€ 12,89 + IVA

€ 15,73 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

IK52115PC

Bacinella Gastronorm 1/1 in policarbonato,
capacità lt.21,3, dim.mm.530 x 325 x 150 h

€ 14,30 + IVA

€ 17,45 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni



IK52120PC



Bacinella Gastronorm 1/1 in policarbonato, capacità lt.28,4, dim.mm.530 x 325 x 200 h

€ 18,43 + IVA

€ 22,48 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

IKFFP11000



Technochef - FALSO FONDO POLICARBONATO GN 1/1

€ 5,04 + IVA

€ 6,15 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

KR-CP11000



Coperchio Policarbonato per Bacinelle gastro-norm

€ 8,21 + IVA

€ 10,02 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Bacinelle gastro-norm 1/1 (mm 530x325) in policarbonato, gamma completa:

- realizzate in **policarbonato**, sono **ideali per tutte quelle operazioni di stoccaggio dove la visione del prodotto**, attraverso **scale graduate stampate in rilievo**, consente un **agevole gestione dell'inventario**;
- le **superfici interne perfettamente lisce** garantiscono una **distribuzione ottimale del prodotto** e la **massima facilità di pulizia**;
- il **materiale utilizzato sopporta variazioni di temperatura** che consente un **utilizzo da -40°C a +99°C**;
- **indeformabili e particolarmente robuste**;
- **resistenti agli urti** e **lavabili in lavastoviglie**;
- perfettamente **intercambiabili con le bacinelle in acciaio inox**.

MADE IN ITALY

