



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-AF7	Réceptier isotherme chauffant en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, froids ou surgelés, capacité 63 lt, version avec OUVERTURE FRONTALE adaptée pour contenir des casseroles GASTRO-NORM 1/1, 1/2 et 1/3, poids 11 Kg, dim.mm . 440x640x480h	€ 212,80 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE (CHAUFFANT), pour conserver des aliments chauds, frais ou surgelés, version avec OUVERTURE FRONTALE adaptée pour contenir des POÊLES GASTRO-NORN 1/1 et sous-multiples, capacité 63 litres :

- **grâce à ses excellentes capacités isothermes** , il maintient longtemps les repas à la température de conservation optimale ;
- **assure un maintien thermique correct** , limitant les risques de prolifération bactérienne et préservant la qualité des aliments et leurs propriétés organoleptiques ;
- les caractéristiques isothermes satisfont aux critères de la législation en vigueur (Règlement CE 852/2004 -HACCP-) et des normes techniques applicables (EN12571 et Accord AFNOR AC D40-007) ;
- vous permet d'opérer correctement dans un environnement HACCP ;
- les **matériaux utilisés pour la fabrication sont aptes au contact alimentaire** sur toute la surface du récipient ;
- les critères de conception suivis permettent un nettoyage et une désinfection corrects (Règlement CE 852/2004 -HACCP-) même en utilisant un lave-vaisselle ;
- **conçu pour durer dans le temps** : ses performances restent pratiquement inchangées avec la réutilisation ;
- un impact environnemental nettement inférieur à celui résultant de l'utilisation de contenants jetables ;
- **entièrement recyclable** à la fin de sa durée de vie opérationnelle ;
- conçu pour être utilisé avec le **système d'activation « Port Attiva »**, pour prolonger indéfiniment les temps de transport à chaud (en option) ;
- **conçu pour être utilisé avec des plaques eutectiques** afin de prolonger les temps de maintien de la température interne (dans des conditions chaudes, fraîches ou gelées - En option) ;
- **il est équipé de sept guides à pas différenciés** , qui le rendent idéal pour le transport simultané de conteneurs Gastronorm de différentes hauteurs,
- **l'ouverture frontale** est particulièrement adaptée pour insérer facilement des récipients Gastronorm 1/1, 1/2 et 1/3 ;
- **facile à manœuvrer** , grâce aux poignées pratiques,
- empilable et facilement déplaçable grâce au chariot Maxidolly (en option) ;
- **porte qui peut être facilement ouverte même dans le cas de plusieurs conteneurs empilés**, pour faciliter les opérations de chargement ;
- disponible en 3 coloris : rouge, bleu et gris/bleu chiné (à préciser lors de la commande).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- produit avec la technologie du rotomoulage, qui permet la fabrication d'objets sans bords, joints et soudures et donc très robustes et, en même temps, efficaces du point de vue du maintien thermique ;
- caractérisé par un système de fermeture très efficace, composé de crochets en acier inoxydable et d'un joint de porte interne facilement amovible ;
- équipé d'une porte qui s'ouvre jusqu'à 240° et est facilement amovible, pour faciliter le lavage au lave-vaisselle ;
- équipé de charnières en matériau antichoc et résistant aux contraintes ;
- équipé d'un évent réglable ;
- isolé avec de la mousse de polyuréthane sans CFC et HCFC ;
- garanti pour une utilisation de -30° à +100°C
-
- **Dimensions intérieures (mm):335x540x360h**
- **Dimensions extérieures (mm):440x640x480h**

BOÎTIER DES RÉSERVOIRS GN 1/1

- 4x65 (h)
- 2x150 (h)
- 1x65 + 2x100 (h)
- 1x100 + 1x200 (h)
- 1 assiette + 1x100 + 1x150 (h)

Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg) 11

largeur (mm) 440

profondeur (mm) 640

hauteur (mm) 480

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

MM-PEGS0001



TECHNOCHEF - Plaque eutectique fraîche GN 1/1, modèle PEGS0001

Plaque eutectique Gastro-Norm 1/1 fraîche avec poignées pratiques, couleur rose, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h

€ 44,56

TVA exclue
Expédition à calculer

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

€ 48,28

TVA exclue
Expédition à calculer

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

€ 50,13

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

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

€ 58,44

TVA exclue
Expédition à calculer

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

€ 253,22

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MM-3B3H0018



TECHNOCHEF - Porte avec système de chauffage et câble, Mod.3B3H0018

Porte avec système de chauffage et câble, Analogique, pour Mod.MM-AF7, V.230 / 1, Kw.0,2, Poids 3.9

€ 459,08

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MM-3B3H0016



TECHNOCHEF - Porte avec système de chauffage, Mod.3B3H0016

Porte avec système de chauffage, câble et thermostat numérique, pour Mod.MM-AF7, V.230 / 1, Kw.0,2, Poids 3.9

€ 590,09

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



Colori disponibili

