



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



MM-EY13

Contenitori isothermici per bacinelle Gastronorm,
capacità 13,75 lt, dim.mm.240x430x375h - -
Acquisto minimo n.4 PEZZI

€ 130,43 + IVA

€ 159,12 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	4,5
Larghezza (mm)	240
Profondità (mm)	430
Altezza (mm)	375

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONTENITORE ISOTHERMICO in POLIETILENE con APERTURA SUPERIORE, per mantenimento alimenti liquidi caldi o freddi, capacità 13,75 lt:

- ideale per il trasporto di **bevande** ed **alimenti liquidi**: minestre, passati, sughi ecc..
- adatto al contenimento di **1 bacinella Gastro-Norm 1/3 alta 200 mm**;
- **capacità 13,75 lt**;
- **massima flessibilità di utilizzo**, il contenuto può essere versato:

- direttamente nel contenitore per sfruttare appieno la sua capacità, - all'interno di 1 bacinella in policarbonato Gastro-Norm 1/3 alta 200 mm, - nel contenitore interno amovibile;
- ampia **apertura superiore** per facilitare le operazioni di riempimento;
- **sistema di chiusura pratico** ed efficace composto da 4 ganci di chiusura in acciaio inox;
- coperchio provvisto di guarnizione per evitare il traverso di liquidi e assicurare una maggiore tenuta termica;

- provvisto di **sfiato regolabile** per consentire l'**evacuazione del vapore** e stabilizzare la pressione all'interno del contenitore;
- **garantito per l'utilizzo da -30° a +85°C**;
- leggero e facilmente impilabile;
- dotato di 4 piedi di appoggio che conferiscono al contenitore una notevole stabilità durante il trasporto;
- **eccellenti capacità isotermitiche** che consentono di mantenere per lungo tempo le bevande alla temperatura di conservazione ottimale;
- assicura il **corretto mantenimento termico**, limitando i rischi di proliferazione batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche;
- consente di operare correttamente in ambiente HACCP;
- **materiali** utilizzati per la fabbricazione sono **idonei al contatto alimentare** su tutta la superficie del contenitore;
- **progettato per durare nel tempo**: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo;
- completamente riciclabile al termine della vita operativa.

ACCESSORI/OPTINAL:

- Contenitore interno bianco in polipropilene con coperchio, capacità 10 lt.

NOTA IMPORTANTE

Acquisto minimo 4 PEZZI

Marchio CE
Made in Italy



