



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

COLORI DISPONIBILI:

MELANGE
BLU
ROSSO

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MM-EY13	Récipient ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments liquides chauds ou froids, dans la version avec OUVERTURE SUPÉRIEURE adapté pour contenir 1 PLAQUE GASTRO-NORM 1/3 HAUT 200 mm, capacité 13,75 lt, poids 45 Kg, dim.mm.240x430x375h	€ 152,59 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE avec OUVERTURE SUPÉRIEURE, pour conserver des aliments liquides chauds ou froids, capacité 13,75 lt :

- idéal pour le transport de **boissons** et **aliments liquides** : soupes, purées, sauces, etc.
- adapté pour contenir **1 plaque Gastro-Norm 1/3 de hauteur 200 mm** ;
- **capacité 13,75 litres** ;
- **flexibilité d'utilisation maximale** , le contenu peut être versé :
 - directement dans le conteneur pour exploiter pleinement sa capacité, - à l'intérieur d'1 barquette Gastro-Norm 1/3 en polycarbonate de hauteur 200 mm, - dans le conteneur interne amovible ;
- grande **ouverture supérieure** pour faciliter les opérations de remplissage ;
- **système de fermeture pratique et efficace** composé de 4 crochets de fermeture en acier inoxydable ;
- couvercle équipé d'un joint pour empêcher le passage des liquides et assurer une plus grande stabilité thermique ;
- équipé d' **un évent réglable** pour permettre à **la vapeur de s'échapper** et stabiliser la pression à l'intérieur du récipient ;
- **garanti pour une utilisation de -30° à +85°C** ;
- léger et facilement empilable ;
- équipé de 4 pieds de support qui confèrent au conteneur une grande stabilité pendant le transport ;
- **d'excellentes capacités isothermes** qui permettent de conserver les boissons à la température de conservation optimale pendant une longue période ;
- assure **un maintien thermique correct** , limitant les risques de prolifération bactérienne et préservant la qualité des aliments et leurs propriétés organoleptiques ;
- 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 ;
- **conçu pour durer dans le temps** : ses performances restent pratiquement inchangées avec la réutilisation ;
- entièrement recyclable à la fin de sa durée de vie opérationnelle.

ACCESSOIRES/OPTINAUX :

- Récipient interne en polypropylène blanc avec couvercle, capacité 10 litres.

Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg) 4,5

largeur (mm) 240

profondeur (mm) 430

hauteur (mm) 375

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

MM-3850



DESCRIPTION

conteneurs isolés pour Gastronorm
récipient intérieur polypropylène blanc avec couvercle
pour Mod.MM-EY13, la capacité de 10 litres.

PRIX/LIVRAISON

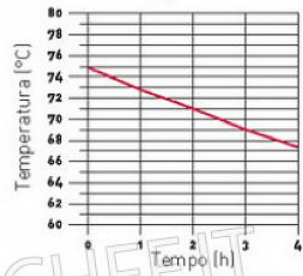
€ 60,18

TVA exclue
Expédition à calculer

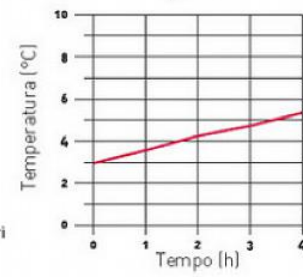
Livraison 4 à 9 jours



Prova Caldo



Prova Fresco



Grafici delle prestazioni termiche medie con temperatura ambiente di 25°C e contenitori riempiti per il 70% del volume utile.

