



**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-MAILLON</b>	Réceptier ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments frais, surgelés et à température ambiante, capacité 68 lt, version avec OUVERTURE PAR LE HAUT, poids 10,5 Kg, dim.mm.850x450x390h	<b>€ 187,57</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b>
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

**RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments frais, surgelés et à température ambiante, version avec OUVERTURE PAR LE HAUT, capacité 68 litres :**

- il peut transporter **simultanément des aliments frais, surgelés et à température ambiante**, grâce à l'utilisation de **plaques eutectiques frais et surgelés** et au **séparateur isotherme** ;
- particulièrement **adapté au maintien à température contrôlée de denrées périssables** dans des cash&carries, pendant les achats et, par la suite, pour le transport des marchandises du point de vente au restaurant/magasin de destination ;
- **facilement déplaçable** et **maniable** grâce aux **poignées pratiques** ;
- facilement transportable sur la plupart des véhicules, grâce à sa petite taille ;
- **capacité 68 litres** ;
- **système de fermeture très efficace** , composé de **4 crochets en matériau antichoc** et d'un **joint interne du couvercle facilement amovible** ;
- équipé de **poignées extractibles en acier inoxydable** ;
- **garanti pour une utilisation de -30° à +100°C** ;
- **d'excellentes capacités isothermes** qui permettent de conserver longtemps les denrées périssables 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 ;
- 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.
- les caractéristiques isothermes satisfont aux critères établis par l'ATP, le traitement international qui régit les caractéristiques des véhicules aptes au transport de produits périssables par route (certificat d'agrément disponible sur demande).

**ACCESSOIRES/OPTINAUX :**


- Plaque eutectique fraîche, couleur rose, température +3 °C, poids 2,5 Kg, dim.mm.360x270x39h.
- Plaque eutectique congelée, couleur bleue, température -21 °C, poids 2,5 Kg, dim.mm.360x270x39h.
- Séparateur isotherme, couleur sable, poids 0,8 Kg, dim.mm.360x270x39h.
- Chariot galvanisé à 2 roues de diamètre 100 mm.

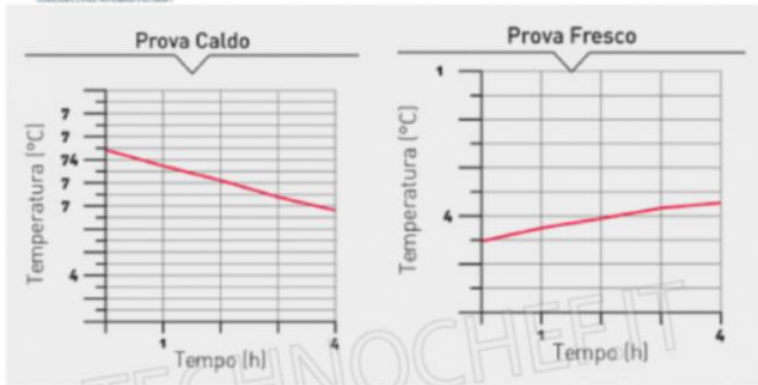
**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>poids net (Kg)</b>	10,5
<b>largeur (mm)</b>	850
<b>profondeur (mm)</b>	450
<b>hauteur (mm)</b>	390

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>MM-PEML001</b> 	<b>conteneurs isolés pour Gastronorm</b> plaque eutectique frais pour Mod.MM-MAILLON, rose, température de + 3 ° C, poids 2,5 kg, dim.mm.360x270x39h	<b>€ 57,29</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>MM-AIB001</b> 	<b>conteneurs isolés pour Gastronorm</b> Achat se galvanisé avec 2 roues avec un diamètre de 100 mm. pour Mod.MM-MAILLON	<b>€ 129,58</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>MM-PEML002</b> 	<b>conteneurs isolés pour Gastronorm</b> plaque eutectique congelé pour Mod.MM-MAILLON, couleur bleue, de la température -21 ° C, poids 2,5 kg, dim.mm.360x270x39h	<b>€ 61,53</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 4 à 9 jours



Grafici delle prestazioni termiche medie con temperatura ambiente di 25°C e contenitori riempiti per il 50% del volume utile.

