



**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-AF6</b>	Récipient ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, froids ou surgelés, capacité 30,5 lt, version avec OUVERTURE FRONTALE adaptée pour contenir 1/2 et 1/3 casseroles GASTRO-NORM, dim.mm.410x360x440h	<b>€ 195,89</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b>

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Mod. MM-AF6 - RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, frais ou surgelés, version avec OUVERTURE FRONTALE adaptée pour contenir des récipients Gasto-Norm 1/2 et 1/3, capacité 30,5 litres :**

- adapté au **transport à température contrôlée de repas multiportions chauds, frais et surgelés** pour les entreprises de restauration et les opérateurs de restauration collective ;
- **ouverture frontale** qui permet d' **insérer facilement des récipients 1/2 et 1/3 Gasto-Norm** (4x65h, 3x100h, 2x150h, 1x65h+2x100h) ;
- équipé de **6 guides à pas constant** , qui le rendent idéal pour le transport de conteneurs Gasto-Norm de même hauteur ;
- **facilement empilable** et **mobile** ;
- porte qui peut être facilement ouverte même dans le cas de plusieurs conteneurs empilés, pour faciliter les opérations de chargement ;
- **capacité 30,5 litres** ;
- **système de fermeture** très **efficace** , composé de **crochets** en **acier inoxydable** et joint de porte interne facilement démontable ;
- 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** ;
- **garanti pour une utilisation de -30° à +100°C** ;
- **d'excellentes capacités isothermes** qui permettent de conserver les repas 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 :**

- 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.
- Plaque eutectique fraîche, Gasto-Norm 1/3, poids 1,3 Kg, dim.mm.176x325x30h.
- Plaque eutectique surgelée, Gasto-Norm 1/3, poids 1,6 Kg, dim.mm.176x325x30h.

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

**FICHE TECHNIQUE**

**poids net (Kg)** 6,4

**largeur (mm)** 410

**profondeur (mm)** 360

**hauteur (mm)** 440

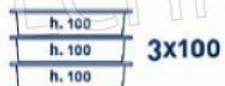
**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>MM-AGA003</b> 	<b>conteneurs isolés pour Gastronorm</b> plaque eutectique frais Gasto-Norm 1/3, poids 1,3 kg, dim.mm.176x325x30h	<b>€ 19,89</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
<b>MM-AGB003</b> 	<b>conteneurs isolés pour Gastronorm</b> plaque eutectique congelé Gasto-Norm 1/3, poids 1,6 kg, dim.mm.176x325x30h	<b>€ 19,89</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
<b>MM-MAXI0012</b> 	<b>TECHNOCHEF - Chariot en polyéthylène avec poignée chromée, modèle MAXI0012</b> 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	<b>€ 272,56</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

## ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/2 ed 1/3



4x65



3x100



2x150



1x65

2x100