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-AP100	Récipient ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, froids ou surgelés, capacité 17 litres, version avec OUVERTURE SUPÉRIEURE adaptée pour contenir des casseroles GASTRO-NORM 1/1 HAUTEUR 100 mm. et sous-multiples, dim.mm.410x610x200h	**€ 185,25** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, frais ou surgelés, version avec OUVERTURE SUPÉRIEURE adaptée pour contenir des récipients Gastro-Norm 1/1, capacité 17 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 ;
- **capacité 17 litres** ;
- **ouverture supérieure** particulièrement adaptée pour **insérer facilement des récipients Gastro-Norm 1/1 de 100 mm de hauteur. et sous-multiples** ;
- **séparateurs en acier** disponibles sur demande, pour permettre le **placement correct des récipients Gastro-Norm 1/4 et 1/6** ;
- aspect esthétique élégant, agréable et fonctionnel, idéal pour un service direct ;
- **facile à manœuvrer** , grâce à sa petite taille et son poids et aux poignées pratiques ;
- **facilement empilable** et **mobile** ;
- couvercle conçu pour garantir une excellente étanchéité thermique ;
- **système de fermeture** très **efficace** , composé de **2 crochets en matériau antichoc ;**
- équipé de **poignées** extractibles **en acier inoxydable** ;
- équipé d'un évent réglable ;
- **garanti pour une utilisation de -30°** à **+100°C** ;
- **d'excellentes capacités isothermes** qui permettent de conserver les denrées périssables 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 :

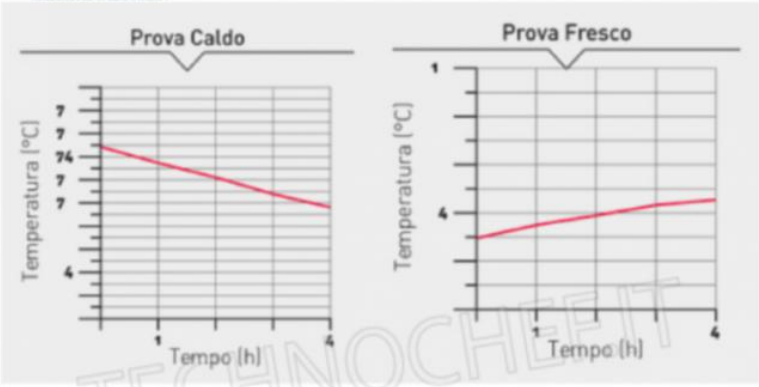
- Séparateur interne en acier inoxydable pour Mod.MM-AP100/AP150/AP200, longueur 325 mm.
- Séparateur interne en acier inoxydable pour Mod.MM-AP100/AP150/AP200, longueur 530 mm.
- Plaque eutectique fraîche, Gastro-Norm 1/3, poids 1,3 Kg, dim.mm.176x325x30h.
- Plaque eutectique surgelée, Gastro-Norm 1/3, poids 1,6 Kg, dim.mm.176x325x30h.
- Chariot multiservice simple en polyéthylène à structure monobloc et antichoc, 4 roues en caoutchouc d'un diamètre de 100 mm. dont 2 pivotantes, capacité max. 160 Kg, poids 13,5 Kg, dim.mm.710x650x1065h.
- Chariot multiservice double en polyéthylène avec structure monobloc et antichoc, 4 roues en caoutchouc d'un diamètre de 100 mm. dont 2 pivotantes et avec frein, capacité max. 200 Kg, poids 32 Kg, dim.mm.710x1300x1065h.
- Plate-forme pour chariot multiservice double Mod.MM-MSV10012, poids 6 Kg, dim.mm.650x955x90h.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE	
poids net (Kg)	5,3
largeur (mm)	410
profondeur (mm)	610
hauteur (mm)	200

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MM-AGA003	**conteneurs isolés pour Gastronorm** plaque eutectique frais Gastro-Norm 1/3, poids 1,3 kg, dim.mm.176x325x30h	**€ 19,89** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
MM-AGB003	**conteneurs isolés pour Gastronorm** plaque eutectique congelé Gastro-Norm 1/3, poids 1,6 kg, dim.mm.176x325x30h	**€ 19,89** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours



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

ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli