



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-GN1-1	Réceptier ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, froids ou surgelés, capacité 39 litres, version avec OUVERTURE SUPÉRIEURE adaptée pour contenir des casseroles GASTRO-NORM 1/1 HAUTEUR 200 mm. et sous-multiples, dim.mm.415x660x300h	€ 195,33 <i>TVA exclue</i> 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 39 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 39 litres** ;
- **ouverture supérieure** particulièrement adaptée pour **insérer facilement des récipients Gastro-Norm 1/1 de 200 mm de hauteur. et sous-multiples** ;
- **facile à manœuvrer** grâce aux poignées pratiques ;
- **facilement empilable et mobile** ;
- **système de fermeture** très **efficace** , composé de **4 crochets en acier inoxydable** et d'un joint interne du couvercle facilement amovible ;
- équipé de **poignées extractibles en acier inoxydable** ;
- équipé d'un évent réglable ;
- conçu pour être utilisé avec **des plaques eutectiques** pour prolonger les temps de maintien de la température interne (chaud, frais ou congelé) ;
- **garanti pour une utilisation de -30° à +100°C** ;
- **d'excellentes capacités isothermes** qui permettent de conserver longtemps les denrées périssables à la température optimale de conservation ;
- 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 :





- Plaque eutectique chaude Gastro-Norm 1/1 avec poignées pratiques, rouge, poids 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Assiette eutectique fraîche Gastro-Norm 1/1 avec poignées pratiques, couleur rose, poids 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Plaque eutectique surgelée Gastro-Norm 1/1 avec poignées pratiques, couleur bleue, poids 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Assiette eutectique Gastro-Norm 1/1 super fraîche avec poignées pratiques, couleur blanche, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h.
- 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.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	7,4
largeur (mm)	415
profondeur (mm)	660
hauteur (mm)	300

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MM-PEGS0001 	TECHNOCHEF - Plaque eutectique fraîche GN 1/1, modèle PEGS0001 Plaque eutectique Gastro-Norm 1/1 fraîche avec poignées pratiques, couleur rose, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h	€ 47,27 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
MM-PEGS9001 	TECHNOCHEF - Plaque eutectique extra-fraîche GN 1/1, Mod.PEGS9001 Plaque eutectique Gastro-Norm 1/1 ultra-fraîche avec poignées pratiques, couleur blanche, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h	€ 51,30 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
MM-PEGS0002 	TECHNOCHEF - Plaque eutectique congelée GN 1/1, Rose, Mod.PEGS0002 Plaque eutectique gelée Gastro-Norm 1/1 avec poignées pratiques, couleur bleue, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h	€ 52,93 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
MM-PEGS0003 	TECHNOCHEF - Plaque eutectique chaude GN 1/1, modèle PEGS0003 Plaque eutectique Gastro-Norm 1/1 chaude avec poignées pratiques, rouge, poids 4 kg, dim.mm.530x325x30h	€ 62,35 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

MM-MAXI0012



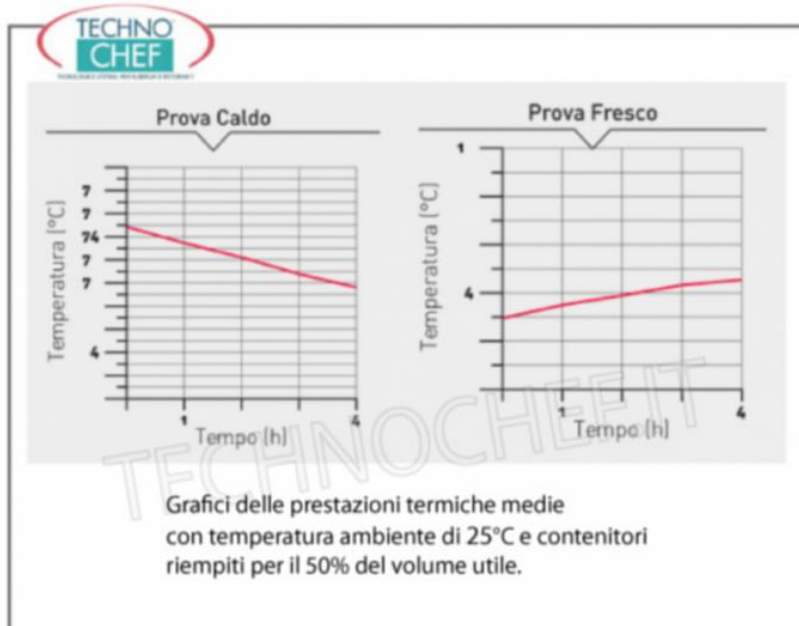
TECHNOCHEF - Chariot en polyéthylène avec poignée chromée, modèle MAXI0012

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

€ 272,56

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours





ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

