



#### MODELLI DISPONIBILI

**€ 200,31 + IVA**

€ 244,38 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



**MM-AL200**

**Contenitori isothermici per bacinelle Gastronorm 1/1 e sottomultipli, dim.mm.460x640x380h - Acquisto minimo 4 Pezzi**

#### SCHEDA TECNICA

<b>Peso netto (Kg)</b>	9,5
<b>Larghezza (mm)</b>	460
<b>Profondità (mm)</b>	640
<b>Altezza (mm)</b>	380

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti caldi, freschi o surgelati, versione con APERTURA LATERALE adatte al contenimento di bacinelle Gastro-Norm 1/1 e sottomultipli, capacità 48 lt.:**

- indicato per il **trasporto a temperatura controllata dei pasti in multiporzione in legume caldo, fresco e surgelato** per Società di catering ed operatori della ristorazione collettiva;
- **apertura laterale** particolarmente adatta per **inserire agevolmente bacinelle Gastro-Norm 1/1, 1/2 e 1/3;**
- **capacità lt.48;**
- dotato di una **guida superiore** per l'alloggiamento di una piastra eutettica o di una vasca GN 1/1;
- di **agevole manovrabilità**, grazie alle pratiche maniglie di presa;
- **facilmente impilabile e movimentabile;**
- porta facilmente apribile anche nel caso di più contenitore impillati, per facilitare le operazioni di carico;
- **sistema di chiusura pratico ed efficace**, composto da **1 gancio di chiusura in materiale antiurto** e da una guarnizione interna della porta facilmente smontabile;

- **dotato di porta apribile fino a 240°** e facilmente estraibile, per agevolare il lavaggio in lavastoglie;
- provvisto di **cerniere in materiale antiurto** e resistenti alle sollecitazioni;
- dotato di sfiato regolabile;
- predisposto per l'utilizzo con le **piastre eutettiche** che consentono il prolungamento dei tempi di mantenimento della temperatura interna (in legame caldo, fresco o surgelato);
- **composizione bacinelle Gastro-Norm 1/1**: 2x100h + piastra eutettica, 1x200h+piastra eutettica;
- **garantito per l'utilizzo da -30° a +100°C**;
- **eccellenti capacità isothermiche** che consentono di mantenere per lungo tempo le derrate deperibili alla temperatura di conservazione ottimale;
- assicura il **corretto mantenimento termico**, limitando i rischi di proliferazione batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche;
- consente di operare correttamente in ambiente HACCP;
- **materiali** utilizzati per la fabbricazione sono **idonei al contatto alimentare** su tutta la superficie del contenitore;
- **progettato per durare nel tempo**: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo;
- completamente riciclabile al termine della vita operativa.

#### ACCESSORI/OPTINAL:

- Piastra eutettica caldo Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore rosso, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Piastra eutettica fresco Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore rosa, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Piastra eutettica surgelato Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore blu, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Piastra eutettica superfresco Gastro-Norm 1/1 con pratiche maniglie di presa, colore bianco, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Carrello Multiservice singolo in polietilene con struttura monoblocco e antiurto, 4 ruote gommate con diametro 100 mm. di cui 2 pivottanti, capacità max.160 Kg, Peso 13,5 Kg, dim.mm.710x650x1065h.
- Carrello Multiservice doppio in polietilene con struttura monoblocco e antiurto, 4 ruote gommate con diametro 100 mm. di cui 2 pivottanti e con freno, capacità max.200 Kg, Peso 32 Kg, dim.mm.710x1300x1065h.
- Pianale per carrello multiservice doppio Mod.MM-MSV10012, Peso 6 Kg, dim.mm.650x955x90h.

#### NOTA IMPORTANTE

Acquisto minimo 4 PEZZI

**Marchio CE**  
**Made in Italy**



**ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli**

h. 100	2x100 più piastra eutettica	h. 200	1 x 200 più piastra eutettica
h. 100			