



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-AL200	Réceptier ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver les aliments chauds, froids ou surgelés, capacité 48 lts, version avec OUVERTURE LATÉRALE adaptée pour contenir des casseroles GASTRO-NORM 1/1 et sous-multiples, poids 9,5 Kg, dim.mm.460x640x380h	€ 228,64 <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 LATÉRALE adaptée pour contenir des récipients Gastro-Norm 1/1 et sous-multiples, capacité 48 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 latérale** particulièrement adaptée pour **insérer facilement les récipients Gastro-Norm 1/1, 1/2 et 1/3** ;
- **capacité 48 litres** ;
- équipé d'un **guide supérieur** pour loger une plaque eutectique ou une cuve GN 1/1 ;
- **facile à manœuvrer** grâce aux poignées pratiques ;
- **facilement empilable et mobile** ;
- porte qui peut être facilement ouverte même dans le cas de plusieurs conteneurs empilés, pour faciliter les opérations de chargement ;
- **système de fermeture** pratique et **efficace** , composé de **1 crochet de fermeture en matériau antichoc** et d'un joint de porte interne facilement amovible ;
- **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 événement réglable ;
- conçu pour être utilisé avec **des plaques eutectiques** qui permettent de prolonger les temps de maintien de la température interne (dans des conditions chaudes, fraîches ou gelées) ;
- **composition des bacs Gastro-Norm 1/1** : 2x100h + plaque eutectique, 1x200h + plaque eutectique ;
- **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.

ACCESSOIRES/OPTIONS :

- 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 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) 9,5

largeur (mm) 460

profondeur (mm) 640

hauteur (mm) 380

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



ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli



2x100
più piastra
eutettica



1 x 200
più piastra
eutettica