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-AF8	Récipient ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, froids ou surgelés, capacité 68 lt, version avec OUVERTURE FRONTALE adaptée pour contenir des RÉCOLTES GASTRO-NORM 1/1, 1/2 et 1/3, Poids 11 Kg, dim.mm.	**€ 239,27** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison**

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des aliments chauds, frais ou surgelés, version avec OUVERTURE FRONTALE adaptée pour contenir des casseroles GASTRO-NORN 1/1 et sous-multiples, capacité 68 litres :

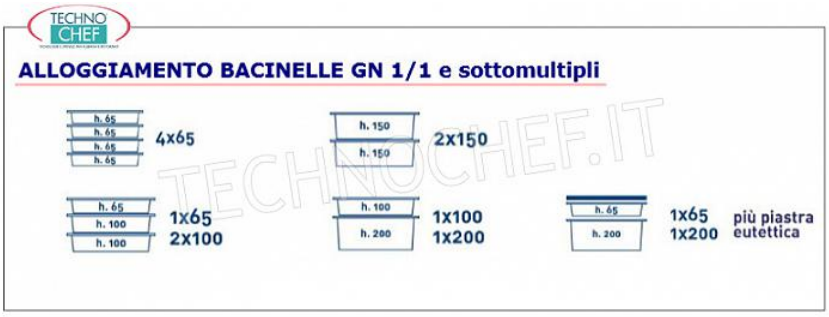
- adapté au **transport à température contrôlée de repas multiportions chauds, frais et surgelés** pour les entreprises de restauration et les opérateurs de restauration collective ;
- **ouverture frontale** qui permet d' **insérer facilement les récipients Gastro-Norm 1/1, 1/2 et 1/3** ;
- équipé de **8 guides à pas constant** , qui le rendent idéal pour le transport de conteneurs Gastro-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 68 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** ;
- conçu pour être utilisé avec **des plaques eutectiques** pour prolonger les temps de maintien de la température interne ;
- **composition des casseroles Gastro-Norm 1/1** : 4x65h, 2x150h, 1x65h+2x100h, 1x100h+1x200h, 1 assiette+1x65h+1x200h ;
- **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 ;
- Dimensions extérieures (mm):440x640x480h
- Dimensions intérieures (mm):335x540x380h.

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 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.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE	
poids net (Kg)	11
largeur (mm)	440
profondeur (mm)	640
hauteur (mm)	480

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