



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MM-AF7	Contenedor ISOTÉRMICO calefactable en POLIETILENO, para conservar alimentos calientes, fríos o congelados, capacidad 63 lt, versión con APERTURA FRONTAL apto para contener BANDEJAS GASTRO-NORM 1/1, 1/2 y 1/3, Peso 11 Kg, dim.mm. 440x640x480h	€ 212,80 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

CONTENEDOR ISOTERMICO en POLIETILENO (CALENTABLE), para conservar alimentos calientes, frescos o congelados, versión con APERTURA FRONTAL apto para contener OLLAS GASTRO-NORN 1/1 y submúltiplos, capacidad 63 litros :

- **gracias a sus excelentes capacidades isotérmicas** , mantiene los alimentos a la temperatura óptima de almacenamiento durante mucho tiempo;
- **asegura un correcto mantenimiento térmico** , limitando los riesgos de proliferación bacteriana y preservando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas;
- las características isotérmicas satisfacen los criterios de la legislación vigente (Reg.CE 852/2004 -HACCP-) y de las normas técnicas aplicables (EN12571 y Accord AFNOR AC D40-007);
- le permite operar correctamente en un entorno HACCP;
- los **materiales utilizados para la fabricación sean aptos para el contacto con alimentos** en toda la superficie del recipiente;
- los criterios de diseño seguidos permiten una correcta limpieza e higienización (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) incluso utilizando lavavajillas;
- **diseñado para perdurar en el tiempo** : sus prestaciones permanecen prácticamente inalteradas con la reutilización;
- un impacto medioambiental decididamente inferior al resultante del uso de envases desechables;
- **completamente reciclable** al final de su vida operativa;
- diseñado para usarse con el **sistema de activación " Port Attiva "** , para extender indefinidamente los tiempos de transporte de bonos en caliente (Opcional);
- **diseñado para uso con placas eutécticas** para extender los tiempos de mantenimiento de la temperatura interna (en condiciones de calor, fresco o congelado - Opcional);
- **Está equipado con siete guías con paso diferenciado** , que lo hacen ideal para el transporte simultáneo de contenedores Gastronorm de diferentes alturas.
- **la apertura frontal** es especialmente adecuada para introducir fácilmente recipientes Gastronorm de 1/1, 1/2 y 1/3;
- **fácil de maniobrar** , gracias a las prácticas asas de agarre,
- apilable y fácilmente desplazable gracias al carro Maxidolly (Opcional);
- **puerta de fácil apertura incluso en el caso de varios contenedores apilados**, para facilitar las operaciones de carga;
- Disponible en 3 colores: rojo, azul y gris/azul melange (a especificar al realizar el pedido).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- producido con tecnología de moldeo rotacional, que permite fabricar objetos sin aristas, uniones y soldaduras y por tanto muy robustos y, al mismo tiempo, eficientes desde el punto de vista del mantenimiento térmico;
- caracterizado por un sistema de cierre muy eficaz, compuesto por ganchos de acero inoxidable y una junta interna de la puerta fácilmente extraíble;
- equipado con una puerta que se abre hasta 240° y es fácilmente extraíble, para facilitar el lavado en lavavajillas;
- equipado con bisagras de material resistente a golpes y tensiones;
- equipado con ventilación ajustable;
- aislado con espuma de poliuretano libre de CFC y HCFC;
- garantizado para uso de -30° a +100°C
-
- **Dimensiones internas (mm):335x540x360h**
- **Dimensiones exteriores (mm):440x640x480h**

CARCASA DEPOSITOS GN 1/1

- 4x65 (alto)
- 2x150 (h)
- 1x65 + 2x100 (h)
- 1x100 + 1x200 (h)
- 1 plato + 1x100 + 1x150 (h)

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	11
ancho (mm)	440
profundidad (mm)	640
altura (mm)	480

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MM-PEGS0001 	TECHNOCHEF - Placa eutéctica fresca GN 1/1, Mod. PEGS0001 Gastro-Norm 1/1 placa eutéctica fresca con prácticos mangos de agarre, color rosa, peso 4 kg, dim.mm.530x325x30h	€ 44,56 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

MM-PEGS9001



TECHNOCHEF - Placa eutética súper fresca GN 1/1, Mod. PEGS9001

Placa eutética súper fresca Gastro-Norm 1/1 con prácticos mangos de agarre, color blanco, peso 4 kg, dim.mm.530x325x30h

€ 48,28

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MM-PEGS0002



TECHNOCHEF - GN 1/1 placa eutética congelada, rosa, Mod. PEGS0002

Gastro-Norm 1/1 placa eutética congelada con asas de agarre prácticas, color azul, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h

€ 50,13

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MM-PEGS0003



TECHNOCHEF - Placa eutética caliente GN 1/1, Mod. PEGS0003

Gastro-Norm 1/1 placa eutética caliente con prácticos mangos de agarre, rojos, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h

€ 58,44

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MM-MAXI0012



TECHNOCHEF - Carro de polietileno con asa cromada, Mod. MAXI0012

Carro de polietileno con mango cromado, equipado con 4 ruedas de goma con un diámetro de 100 mm, 2 de ellas pivotantes, Peso 8 Kg, dim.mm.525x750x965h

€ 253,22

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MM-3B3H0018



TECHNOCHEF - Puerta con sistema de calefacción y cable, Mod.3B3H0018

Puerta con sistema de calefacción y cable, analógico, para Mod.MM-AF7, V.230 / 1, Kw.0,2, Peso 3.9

€ 459,08

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MM-3B3H0016



TECHNOCHEF - Puerta con sistema de calefacción, Mod.3B3H0016

Puerta con sistema de calefacción, cable y termostato digital, para Mod.MM-AF7, V.230 / 1, Kw.0,2, Peso 3.9




€ 590,09

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



Colori disponibili

-  BLU
-  ROSSO
-  MELANGE GRIGIO/BLU