



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

COLORI DISPONIBILI:

MELANGE
BLU
ROSSO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MM-EY13	Contenedor ISOTERMICO en POLIETILENO, para mantener alimentos líquidos fríos o calientes, en la versión con APERTURA SUPERIOR apto para contener 1 OLLA GASTRO-NORM 1/3 ALTO 200 mm, capacidad 13,75 lt, peso 45 Kg, dim.mm.240x430x375h	€ 142,85 <i>VAT escluso</i> Envio a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CONTENEDOR ISOTERMICO en POLIETILENO con APERTURA SUPERIOR, para conservar alimentos líquidos fríos o calientes, capacidad 13,75 lt:

- ideal para transportar **bebidas y alimentos líquidos** : sopas, purés, salsas, etc.
- apto para contener **1 bandeja Gastro-Norm 1/3 de 200 mm de altura** ;
- **capacidad 13,75 litros** ;
- **Máxima flexibilidad de uso** , el contenido se puede verter:
 - directamente en el contenedor para aprovechar al máximo su capacidad, - en el interior 1 bandeja de policarbonato Gastro-Norm 1/3 de 200 mm de altura, - en el contenedor interno extraíble;
- gran **abertura superior** para facilitar las operaciones de llenado;
- **práctico y eficaz sistema de cierre** compuesto por 4 ganchos de cierre de acero inoxidable;
- tapa equipada con junta para evitar el paso de líquidos y garantizar una mayor estabilidad térmica;
- equipado con **un respiradero ajustable** para permitir que **el vapor escape** y estabilice la presión dentro del recipiente;
- **garantizado para uso de -30° a +85°C** ;
- ligero y fácilmente apilable;
- equipado con 4 pies de apoyo que confieren al contenedor una considerable estabilidad durante el transporte;
- **excelentes capacidades isotérmicas** que permiten mantener las bebidas 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;
- le permite operar correctamente en un entorno HACCP;
- **los materiales** utilizados para la fabricación son **aptos para el contacto con alimentos** en toda la superficie del recipiente;
- **diseñado para perdurar en el tiempo** : sus prestaciones permanecen prácticamente inalteradas con la reutilización;
- Completamente reciclable al final de su vida operativa.

ACCESORIOS/OPTINALES :

- Contenedor interno de polipropileno blanco con tapa, capacidad de 10 litros.

marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg) 4,5

ancho (mm) 240

profundidad (mm) 430

altura (mm) 375

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

MM-3850



DESCRIPCIÓN

contenedores aislados para Gastronorm

recipiente de polipropileno blanco interior con tapa para Mod.MM-EY13, capacidad de 10 litros.

PRECIO/ENTREGA

€ 57,82

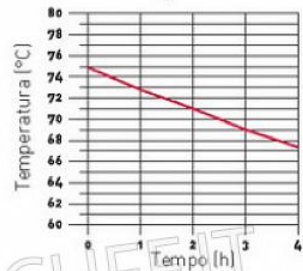
VAT excluido

Envío a calcular

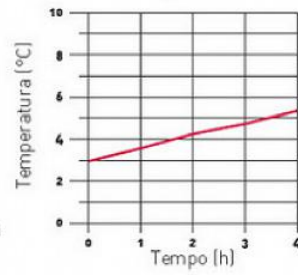
Entrega d 4 a 9 días



Prova Caldo



Prova Fresco



Grafici delle prestazioni termiche medie con temperatura ambiente di 25°C e contenitori riempiti per il 70% del volume utile.

