



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>MM-MAILLON</b>	Contenedor ISOTERMICO en POLIETILENO, para conservación de alimentos frescos, congelados y a temperatura ambiente, capacidad 68 lt, versión con APERTURA SUPERIOR, Peso 10,5 Kg, dim.mm.850x450x390h	<b>€ 187,57</b> <i>VAT excluido</i> <i>Envío a calcular</i> <b>Entrega</b>

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**CONTENEDOR ISOTERMICO en POLIETILENO, para conservación de alimentos frescos, congelados y a temperatura ambiente, versión con APERTURA SUPERIOR, capacidad 68 litros:**

- puede **transportar simultáneamente alimentos frescos, congelados y a temperatura ambiente**, gracias al uso de **placas eutécticas frescas y congeladas** y al **separador isotérmico** ;
- particularmente **adecuado para mantener alimentos perecederos a temperatura controlada en el interior** de los cash&carries, durante las compras y, posteriormente, para el transporte de la mercancía desde el punto de venta hasta el restaurante/tienda de destino;
- **fácilmente desplazable y maniobrable** gracias a las **prácticas asas de agarre** ;
- fácilmente transportable en la mayoría de los vehículos, gracias a su reducido tamaño;
- **capacidad 68 litros** ;
- **sistema de cierre** muy **eficaz** , compuesto por **4 ganchos de material antigolpes** y una **junta interna de la tapa fácilmente extraíble** ;
- equipado con **asas extraíbles de acero inoxidable** ;
- **garantizado para uso de -30° a +100°C** ;
- **excelentes capacidades isotérmicas** que permiten mantener los alimentos perecederos 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.
- las características isotérmicas satisfacen los criterios establecidos por la ATP, el tratamiento internacional que regula las características de los vehículos aptos para el transporte de productos perecederos por carretera (certificado de homologación disponible previa solicitud).

**ACCESORIOS/OPTINALES :**

- Placa eutéctica fresca, color rosa, temperatura +3 °C, peso 2,5 Kg, dim.mm.360x270x39h.
- Placa eutéctica congelada, color azul, temperatura -21 °C, peso 2,5 Kg, dim.mm.360x270x39h.
- Separador isotérmico, color arena, peso 0,8 Kg, dim.mm.360x270x39h.
- Carro galvanizado de 2 ruedas de 100 mm de diámetro.

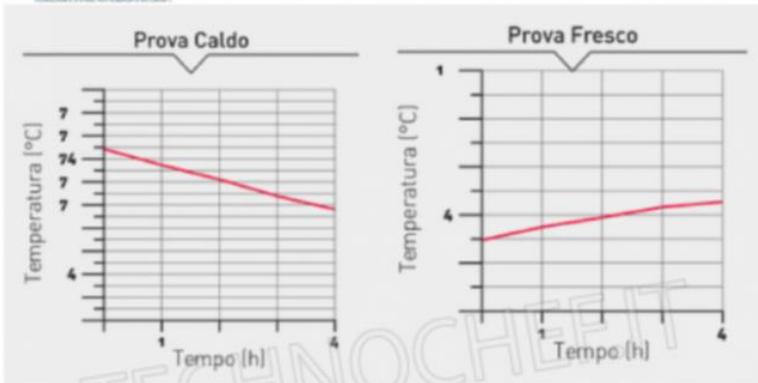
**marca CE**  
**Hecho en Italia**

**FICHA TÉCNICA**

<b>peso neto (Kg)</b>	10,5
<b>ancho (mm)</b>	850
<b>profundidad (mm)</b>	450
<b>altura (mm)</b>	390

**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>MM-PEML001</b> 	<b>contenedores aislados para Gastronorm</b> placa eutéctica fresco para Mod.MM-Maillon, rosa, temperatura + 3 °C, peso 2,5 kg, dim.mm.360x270x39h	<b>€ 57,29</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>MM-AIB001</b> 	<b>contenedores aislados para Gastronorm</b> Compras galvanizado con 2 ruedas con 100 mm de diámetro. para Mod.MM-maillon	<b>€ 129,58</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>MM-PEML002</b> 	<b>contenedores aislados para Gastronorm</b> placa eutéctica congelado para Mod.MM-Maillon, color azul, temperatura -21 °C, Peso 2,5 Kg, dim.mm.360x270x39h	<b>€ 61,53</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días



Grafici delle prestazioni termiche medie con temperatura ambiente di 25°C e contenitori riempiti per il 50% del volume utile.

