



**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-AF6</b>	Contenedor ISOTÉRMICO de POLIETILENO, para conservar alimentos calientes, fríos o congelados, capacidad 30,5 lt, versión con APERTURA FRONTAL apto para contener OLLAS GASTRO-NORM de 1/2 y 1/3, dim.mm.410x360x440h	<b>€ 195,89</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b>
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

**Mod. MM-AF6 - CONTENEDOR ISOTERMICO en POLIETILENO, para conservar alimentos calientes, frescos o congelados, versión con APERTURA FRONTAL apto para contener recipientes Gasto-Norm 1/2 y 1/3, capacidad 30,5 litros:**

- o adecuado para el **transporte a temperatura controlada de platos múltiples calientes, frescos y congelados** para empresas de catering y operadores de catering colectivo;
- o **apertura frontal** que permite **introducir fácilmente recipientes Gastro-Norm de 1/2 y 1/3** (4x65h, 3x100h, 2x150h, 1x65h+2x100h);
- o equipado con **6 guías de paso constante**, que lo hacen ideal para transportar contenedores Gastro-Norm de la misma altura;
- o **fácilmente apilable y móvil**;
- o puerta que se puede abrir fácilmente incluso en el caso de varios contenedores apilados, para facilitar las operaciones de carga;
- o **capacidad 30,5 litros**;
- o **Sistema de cierre** muy **eficaz**, compuesto por **ganchos** en **acero inoxidable** y junta interna de la puerta fácilmente extraíble;
- o equipado con **una puerta que se abre hasta 240°** y es fácilmente extraíble, para facilitar el lavado en lavavajillas;
- o equipado con **bisagras de material resistente a los golpes y a las tensiones**;
- o equipado con **ventilación ajustable**;
- o **garantizado para uso de -30° a +100°C**;
- o **excelentes capacidades isotérmicas** que permiten mantener los alimentos a la temperatura óptima de almacenamiento durante mucho tiempo;
- o asegura un **correcto mantenimiento térmico**, limitando los riesgos de proliferación bacteriana y preservando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas;
- o le permite operar correctamente en un entorno HACCP;
- o **los materiales** utilizados para la fabricación son **aptos para el contacto con alimentos** en toda la superficie del recipiente;
- o **diseñado para perdurar en el tiempo**: sus prestaciones permanecen prácticamente inalteradas con la reutilización;
- o Completamente reciclable al final de su vida operativa.

**ACCESORIOS/OPTINALES :**

- o Carro de polietileno con asa cromada, equipado con 4 ruedas de goma de 100 mm de diámetro, 2 de ellas pivotantes, peso 8 Kg, dim.mm.525x750x965h.
- o Placa eutéctica fresca, Gastro-Norm 1/3, peso 1,3 Kg, dim.mm.176x325x30h.
- o Placa eutéctica congelada, Gastro-Norm 1/3, peso 1,6 Kg, dim.mm.176x325x30h.

marca CE  
Hecho en Italia

**FICHA TÉCNICA**

<b>peso neto (Kg)</b>	6,4
<b>ancho (mm)</b>	410
<b>profundidad (mm)</b>	360
<b>altura (mm)</b>	440

**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>MM-AGA003</b> 	<b>contenedores aislados para Gastronorm</b> placa eutéctica fresco Gastro-Norm 1/3, peso 1,3 kg, dim.mm.176x325x30h	<b>€ 19,89</b> VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
<b>MM-AGB003</b> 	<b>contenedores aislados para Gastronorm</b> placa eutéctica congelado Gastro-Norm 1/3, peso 1,6 kg, dim.mm.176x325x30h	<b>€ 19,89</b> VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
<b>MM-MAXI0012</b> 	<b>TECHNOCHEF - Carro de polietileno con asa cromada, Mod. MAXI0012</b> 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	<b>€ 272,56</b> VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

## ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/2 ed 1/3



4x65



3x100



2x150



1x65

2x100