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-GN1-1	Contenedor ISOTÉRMICO en POLIETILENO, para mantener alimentos calientes, fríos o congelados, capacidad 39 lt, versión con APERTURA SUPERIOR apto para contener OLLAS GASTRO-NORM 1/1 ALTURA 200 mm. y submúltiplos, dim.mm.415x660x300h	**€ 195,33** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CONTENEDOR ISOTÉRMICO de POLIETILENO, para conservar alimentos calientes, frescos o congelados, versión con APERTURA SUPERIOR apto para contener recipientes Gastro-Norm 1/1, capacidad 39 litros:

.

- adecuado para el **transporte a temperatura controlada de comidas multiporción calientes, frescas y congeladas** para empresas de catering y operadores de catering colectivo;
- **capacidad 39 litros** ;
- **Abertura superior** especialmente indicada para **introducir fácilmente recipientes Gastro-Norm 1/1 de 200 mm de altura. y submúltiplos** ;
- **fácil de maniobrar** gracias a las prácticas asas de agarre;
- **fácilmente apilable** y **móvil** ;
- **sistema de cierre** muy **eficaz** , compuesto por **4 ganchos de acero inoxidable** y una junta interna de la tapa fácilmente extraíble **;**
- equipado con **asas** extraíbles **de acero inoxidable** ;
- equipado con ventilación ajustable;
- diseñado para uso con **placas eutécticas** para extender los tiempos de mantenimiento de la temperatura interna (caliente, fresca o congelada);
- **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.

ACCESORIOS/OPTINALES :

- Placa eutéctica caliente Gastro-Norm 1/1 con prácticas asas de agarre, roja, peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Plato eutéctico fresco Gastro-Norm 1/1 con prácticas asas de agarre, color rosa, peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Plato eutéctico congelado Gastro-Norm 1/1 con prácticas asas de agarre, color azul, peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Plato eutéctico Gastro-Norm 1/1 súper fresco con prácticas asas, color blanco, peso 4 kg, dim.mm.530x325x30h.
- 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.

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA	
peso neto (Kg)	7,4
ancho (mm)	415
profundidad (mm)	660
altura (mm)	300

FICHA TÉCNICA

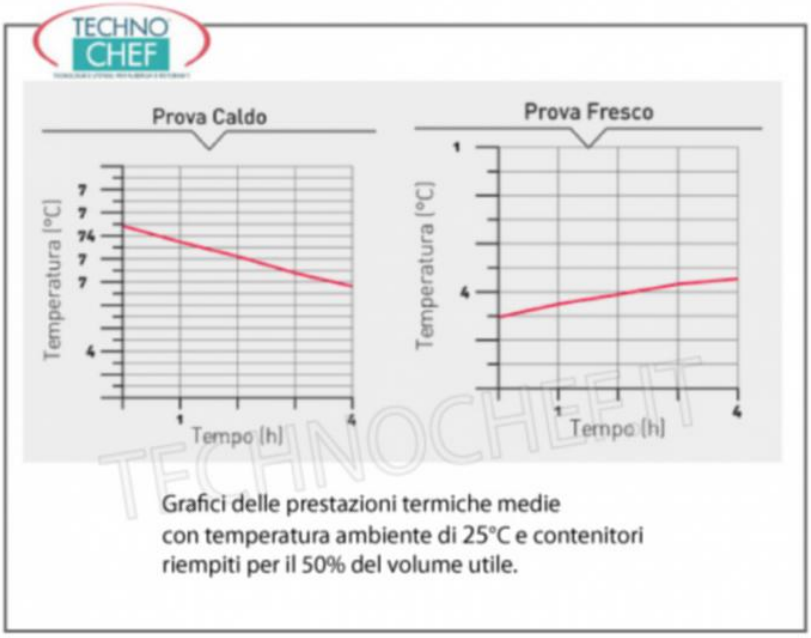
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MM-PEGS0001	**TECHNOCHEF - Placa eutéctica fresca GN 1/1, Mod. PEGS0001** Gastro-Norm 1/1 placa eutéctica fresca con prácticos mangos de agarre, color rosa, peso 4 kg, dim.mm.530x325x30h	**€ 47,27** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
MM-PEGS9001	**TECHNOCHEF - Placa eutéctica súper fresca GN 1/1, Mod. PEGS9001** Placa eutéctica súper fresca Gastro-Norm 1/1 con prácticos mangos de agarre, color blanco, peso 4 kg, dim.mm.530x325x30h	**€ 51,30** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
MM-PEGS0002	**TECHNOCHEF - GN 1/1 placa eutéctica congelada, rosa, Mod. PEGS0002** Gastro-Norm 1/1 placa eutéctica congelada con asas de agarre prácticas, color azul, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h	**€ 52,93** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
MM-PEGS0003	**TECHNOCHEF - Placa eutéctica caliente GN 1/1, Mod. PEGS0003** Gastro-Norm 1/1 placa eutéctica caliente con prácticos mangos de agarre, rojos, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h	**€ 62,35** *VAT excluido* **Envìo 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

€ 272,56
VAT excluido
Envìo a calcular

Entrega d 4 a 9 días



ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli