



**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-AF8</b>	Contenedor ISOTERMICO en POLIETILENO, para conservación de alimentos calientes, fríos o congelados, capacidad 68 lt, versión con APERTURA FRONTAL apto para contener BANDEJAS GASTRO-NORM 1/1, 1/2 y 1/3, Peso 11 Kg, dim.mm.	<b>€ 222,59</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b>
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

**CONTENEDOR ISOTERMICO en POLIETILENO, para conservar alimentos calientes, frescos o congelados, versión con APERTURA FRONTAL apto para contener OLLAS GASTRO-NORN 1/1 y submúltiplos, capacidad 68 litros:**

- adecuado para el **transporte a temperatura controlada de platos múltiples calientes, frescos y congelados** para empresas de catering y operadores de catering colectivo;
- **apertura frontal** que permite **introducir fácilmente recipientes Gastro-Norm de 1/1, 1/2 y 1/3** ;
- equipado con **8 guías de paso constante** , que lo hacen ideal para transportar contenedores Gastro-Norm de la misma altura;
- **fácilmente apilable y móvil** ;
- puerta que se puede abrir fácilmente incluso en el caso de varios contenedores apilados, para facilitar las operaciones de carga;
- **capacidad 68 litros** ;
- **Sistema de cierre** muy **eficaz** , compuesto por **ganchos**. en **acero inoxidable** y 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 los golpes y a las tensiones** ;
- equipado con **ventilación ajustable** ;
- diseñado para uso con **placas eutécticas** para extender los tiempos de mantenimiento de la temperatura interna;
- **composición de las sartenes Gastro-Norm 1/1** : 4x65h, 2x150h, 1x65h+2x100h, 1x100h+1x200h, 1 plato+1x65h+1x200h;
- **garantizado para uso de -30° a +100°C** ;
- **excelentes capacidades isotérmicas** que permiten mantener 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;
- 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;
- Dimensiones exteriores (mm):440x640x480h
- Dimensiones interiores (mm):335x540x380h.

**ACCESORIOS/OPTINALES :**

- 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.
- 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.

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

**FICHA TÉCNICA**

<b>peso neto (Kg)</b>	11
<b>ancho (mm)</b>	440
<b>profundidad (mm)</b>	640
<b>altura (mm)</b>	480

**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>MM-PEGS0001</b> 	<b>TECHNOCHEF - Placa eutéctica fresca GN 1/1, Mod. PEGS0001</b> Gastro-Norm 1/1 placa eutéctica fresca con prácticos mangos de agarre, color rosa, peso 4 kg, dim.mm.530x325x30h	<b>€ 44,56</b> VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
<b>MM-PEGS9001</b> 	<b>TECHNOCHEF - Placa eutéctica súper fresca GN 1/1, Mod. PEGS9001</b> Placa eutéctica súper fresca Gastro-Norm 1/1 con prácticos mangos de agarre, color blanco, peso 4 kg, dim.mm.530x325x30h	<b>€ 48,28</b> VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
<b>MM-PEGS0002</b> 	<b>TECHNOCHEF - GN 1/1 placa eutéctica congelada, rosa, Mod. PEGS0002</b> Gastro-Norm 1/1 placa eutéctica congelada con asas de agarre prácticas, color azul, Peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h	<b>€ 50,13</b> 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



**ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli**

 4x65	 2x150	
 1x65	 1x100	 1x65 più piastra eutettica
 2x100	 1x200	 1x200