

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



TECHNISCHES DATENDLATT	
Nettogewicht (Kg)	11
Breite (mm)	440
Tiefe (mm)	640
Höhe (mm)	480

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ISOTHERMISCHER BEHÄLTER aus POLYETHYLEN (HEIZBAR), zum Warmhalten von frischen oder gefrorenen Lebensmitteln, Version mit VORDERER ÖFFNUNG, geeignet zur Aufnahme von GASTRO-NORN 1/1 BEHÄLTERN und Untermengen, Fassungsvermögen 63 l:

- o dank seiner hervorragenden isothermischen Eigenschaften hält es Mahlzeiten lange Zeit auf der optimalen Lagertemperatur;
- **gewährleistet eine korrekte Wärmespeicherung** , begrenzt das Risiko einer Bakterienvermehrung und bewahrt die Qualität der Lebensmittel und ihre organoleptischen Eigenschaften;
- die isothermischen Eigenschaften erfüllen die Kriterien der geltenden Gesetzgebung (EG-Verordnung 852/2004 –HACCP-) und der geltenden technischen Normen (EN12571 und Accord AFNOR AC D40-007);
- o ermöglicht Ihnen den ordnungsgemäßen Betrieb in einer HACCP-Umgebung;
- die zur Herstellung verwendeten Materialien sind auf der gesamten Oberfläche des Behälters für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet;
- Die eingehaltenen Konstruktionskriterien ermöglichen eine korrekte Reinigung und Desinfektion (EG-Verordnung 852/2004 –HACCP-), auch bei Verwendung einer Spülmaschine.
- auf Langlebigkeit ausgelegt: Die Leistung bleibt bei Wiederverwendung praktisch unverändert;
- o deutlich geringere Umweltbelastung als bei der Verwendung von Einwegbehältern;
- am Ende seiner Nutzungsdauer vollständig recycelbar;
- vorbereitet für den Einsatz mit dem Aktivierungssystem "Active Door", um die Transportzeiten bei Hitze unbegrenzt zu verlängern (optional):
- konzipiert für den Einsatz mit eutektischen Platten, um die Aufrechterhaltung der Innentemperatur zu verlängern (im heißen, kalten oder gefrorenen Zustand – optional);
- Er ist mit sieben Führungen mit unterschiedlichen Teilungen ausgestattet und eignet sich daher ideal für den gleichzeitigen Transport von Gastronormbehältern unterschiedlicher Höhe,
- die vordere Öffnung eignet sich besonders zum einfachen Einsetzen von 1/1, 1/2 und 1/3 Gastronormbehältern;
- o leicht zu handhaben , dank der praktischen Haltegriffe,
- $\circ~$ stapelbar und dank des Maxidolly-Wagens (optional) leicht zu bewegen;
- Tür, die sich auch beim Stapeln mehrerer Container leicht öffnen lässt, um das Beladen zu erleichtern;

o erhältlich in 3 Farben: Rot, Blau und Grau/Blau-Melange (bei Bestellung angeben).

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- o Sie werden im Rotationsformverfahren hergestellt, das die Herstellung von Objekten ohne scharfe Kanten, Verbindungen oder Schweißnähte ermöglicht, wodurch sie sehr robust und gleichzeitig hinsichtlich der Wärmespeicherung effizient sind.
- o gekennzeichnet durch ein sehr effektives Schließsystem, bestehend aus Edelstahlhaken und einer leicht abnehmbaren inneren Türdichtung;
- o ausgestattet mit einer Tür, die sich bis zu 240° öffnen und leicht abnehmen lässt, um das Reinigen in der Spülmaschine zu erleichtern;
- o ausgestattet mit stoßfesten und belastbaren Scharnieren;
- o ausgestattet mit einstellbarer Entlüftung;
- o isoliert mit FCKW- und HFCKW-freiem Polyurethanschaum;
- ∘ garantiert einsetzbar von -30° bis +100°C

 Innenmaße (mm): 335 x 540 x 360 h Außenmaße (mm): 440 x 640 x 480 h

GN 1/1 SCHALENFASSUNG

- 4x65 (h)
- o 2x150 (h)
- \circ 1x65 + 2x100 (h)
- o 1x100 + 1x200 (h
- 1 Platte + 1x100 + 1x150 (h)

CE-Kennzeichnung Hergestellt in Italien

VERFÜGBARE MODELLE

KODE/FOTO



BESCHREIBUNG

Beheizbarer ISOTHERMISCHER Behälter aus POLYETHYLEN, zum Aufbewahren von warmen, kalten oder gefrorenen Lebensmitteln, Fassungsvermögen 63 l, Version mit FRONTÖFFNUNG, geeignet für GASTRO-NORM-BEHÄLTER 1/1, 1/2 und 1/3, Gewicht 11 kg, Maße mm 440 x 640 x 480 h

PREIS/LIEFERUNG

€ 240,95 Ohne MwSt Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

verchromtem Griff, Mod.MAXI0012

KODE/FOTO MM-MAXI0012

TECHNOCHEF - Trolley aus Polyethylen mit

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

€ 278,72

Ohne MwSt Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MM-3B3H0018



TECHNOCHEF - Tür mit Heizsystem und Kabel, Mod.3B3H0018

€ 535,94

Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MM-3B3H0016



TECHNOCHEF - Tür mit Heizsystem, Mod.3B3H0016

€ 678,35

Ohne MwSt Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



