



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Nettogewicht (Kg)</b>	5,3
<b>Breite (mm)</b>	410
<b>Tiefe (mm)</b>	610
<b>Höhe (mm)</b>	200

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**ISOTHERMISCHER BEHÄLTER aus POLYETHYLEN, zum Aufbewahren heißer, frischer oder gefrorener Lebensmittel, Version mit ÖFFNUNG OBEN, geeignet für die Aufnahme von Gastro-Norm 1/1-Behältern, Fassungsvermögen 17 Liter:**

- geeignet für den **temperaturkontrollierten Transport von warmen, frischen und gefrorenen Mehrportionsgerichten** für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpflegungsbetreiber;
- **Fassungsvermögen 17 Liter** ;
- **obere Öffnung** besonders geeignet zum **einfachen Einsetzen von 100 mm hohen Gastro-Norm 1/1-Behältern. und Untermultiplikatoren** ;
- Auf Anfrage sind **Stahlseparatoren** erhältlich, um die korrekte **Platzierung der Gastro-Norm 1/4- und 1/6-Behälter** zu ermöglichen;
- elegantes, angenehmes und funktionales ästhetisches Erscheinungsbild, ideal für den direkten Service;
- **leicht zu manövrieren** dank seiner geringen Größe und seines geringen Gewichts sowie der praktischen Griffe;
- **leicht stapelbar und beweglich** ;
- Der Deckel ist so konzipiert, dass er eine hervorragende thermische Abdichtung gewährleistet.
- sehr **effektives Verschlusssystem** , bestehend aus **2 Haken aus stoßfestem Material**;
- ausgestattet mit ausziehbaren **Griffen aus Edelstahl** ;
- ausgestattet mit verstellbarer Entlüftung;
- **garantiert für den Einsatz von -30° bis +100°C** ;
- **ausgezeichnete isotherme Eigenschaften** , die es ermöglichen, verderbliche Lebensmittel über einen langen Zeitraum auf der optimalen Lagertemperatur zu halten;
- sorgt für **eine korrekte thermische Aufrechterhaltung** , begrenzt das Risiko der Bakterienvermehrung und bewahrt die Qualität der Lebensmittel und ihre organoleptischen Eigenschaften;
- ermöglicht Ihnen den korrekten Betrieb in einer HACCP-Umgebung;
- Die zur Herstellung verwendeten **Materialien** sind auf der gesamten Oberfläche des Behälters **für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet** .
- **Entwickelt für eine lange Lebensdauer** : Die Leistung bleibt bei Wiederverwendung praktisch unverändert.
- am Ende seiner Nutzungsdauer vollständig recycelbar.

#### ZUBEHÖR/OPTIONEN :

- Interner Edelstahlabscheider für Mod.MM-AP100/AP150/AP200, Länge 325 mm.
- Interner Edelstahlabscheider für Mod.MM-AP100/AP150/AP200, Länge 530 mm.
- Frische eutektische Platte, Gastro-Norm 1/3, Gewicht 1,3 kg, Abm. 176 x 325 x 30 mm.
- Gefrorene eutektische Platte, Gastro-Norm 1/3, Gewicht 1,6 kg, Abmessung 176 x 325 x 30 mm.
- Einzelner Mehrzweckwagen aus Polyethylen mit stoßfester Monoblockstruktur, 4 Gummirädern mit einem Durchmesser von 100 mm. davon 2 schwenkbar, max. Tragkraft 160 kg, Gewicht 13,5 kg, Abm. 710 x 650 x 1065 mm.
- Doppelter Mehrzweckwagen aus Polyethylen mit Monoblock- und stoßfester Struktur, 4 Gummiräder mit einem Durchmesser von 100 mm. davon 2 schwenkbar und mit Bremse, max. Tragkraft 200 kg, Gewicht 32 kg, Abm. 710 x 1300 x 1065 mm.
- Plattform für Doppel-Multiservice-Wagen Mod. MM-MSV10012, Gewicht 6 kg, Abmessung 650 x 955 x 90 mm.

#### WICHTIGER HINWEIS :

- Mindestabnahme 3 STÜCK

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

#### VERFÜGBARE MODELLE

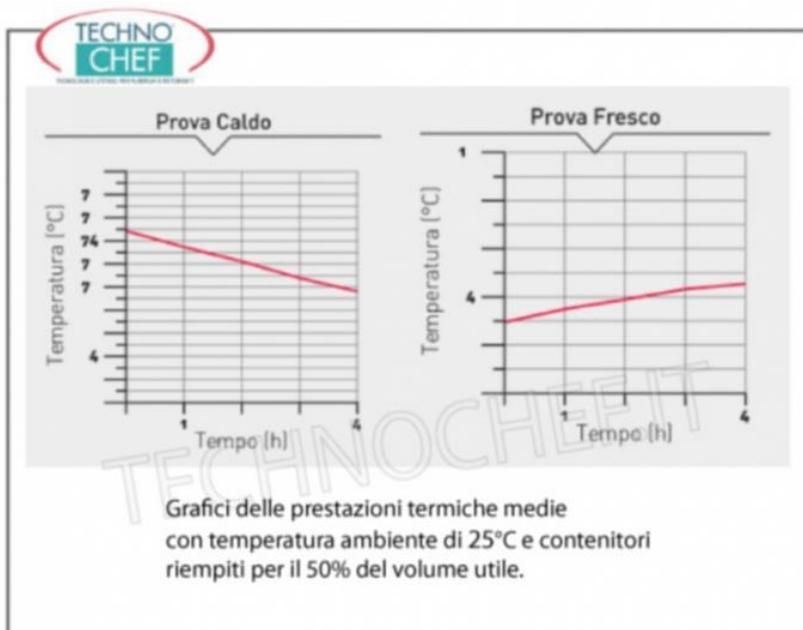


**MM-AP100**  
**Isothermische Behälter für Gastronorm 1/1-  
Pfannen, 100 mm hoch. und Teiler,  
Abm.mm.410x610x200h - Mindestabnahme 3  
Stück**

**€ 166,78**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung 4 bis 9 Tage**





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

