



TECHNISCHES DATENBLATT

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

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ISOTHERMISCHER BEHÄLTER aus POLYETHYLEN, zum Aufbewahren heißer, frischer oder gefrorener Lebensmittel, Version mit **VORDERER ÖFFNUNG**, geeignet für die Aufnahme von **GASTRO-NORN 1/1 PFANNEN** und Untersätzen, Fassungsvermögen **68 Liter**:

- geeignet für den **temperaturkontrollierten Transport von warmen, frischen und gefrorenen Mehrportionsgerichten** für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpflegungsbetreiber;
- **vordere Öffnung**, die das **einfache Einsetzen von Gastro-Norm-Behältern 1/1, 1/2 und 1/3** ermöglicht;
- Ausgestattet mit **8 Führungen mit konstanter Steigung**, die es ideal für den Transport von Gastro-Norm-Behältern gleicher Höhe machen;
- **leicht stapelbar und beweglich**;
- Tür, die sich auch bei mehreren gestapelten Containern leicht öffnen lässt, um den Ladevorgang zu erleichtern;
- **Fassungsvermögen 68 Liter**;
- Sehr **effektives Verschlusssystem**, bestehend aus **Haken aus Edelstahl** und leicht abnehmbarer Innentürdichtung;
- Ausgestattet mit **einer Tür, die sich bis zu 240° öffnen lässt** und leicht abnehmbar ist, um das Waschen in der Spülmaschine zu erleichtern;
- ausgestattet mit **Scharnieren aus stoßfestem und widerstandsfähigem Material**;
- ausgestattet mit **verstellbarer Entlüftung**;
- Entwickelt für die Verwendung mit **eutektischen Platten**, um die Aufrechterhaltungszeiten der Innentemperatur zu verlängern;
- **Zusammensetzung der Gastro-Norm 1/1 Pfannen**: 4x65h, 2x150h, 1x65h+2x100h, 1x100h+1x200h, 1 Teller+1x65h+1x200h;
- **garantiert für den Einsatz von -30° bis +100°C**;
- **hervorragende isotherme Eigenschaften**, die es ermöglichen, Mahlzeiten 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 Lebensdauer vollständig recycelbar;
- Außenmaße (mm):440x640x480h
- Innenmaße (mm): 335 x 540 x 380 h.

ZUBEHÖR/OPTIONEN :

- Trolley aus Polyethylen mit verchromtem Griff, ausgestattet mit 4 Gummirädern mit einem Durchmesser von 100 mm, davon 2 schwenkbar, Gewicht 8 kg, Abmessung 525 x 750 x 965 mm.
- Gastro-Norm 1/1 heiße eutektische Platte mit praktischen Griffen, rot, Gewicht 4 kg, Abmessung 530 x 325 x 30 mm.
- Gastro-Norm 1/1 frischer eutektischer Teller mit praktischen Griffen, rosa Farbe, Gewicht 4 kg, Abmessung 530 x 325 x 30 mm.
- Gastro-Norm 1/1 gefrorene eutektische Platte mit praktischen Griffen, blaue Farbe, Gewicht 4 kg, Abmessung 530 x 325 x 30 mm.
- Gastro-Norm 1/1 superfrischer eutektischer Teller mit praktischen Griffen, weiße Farbe, Gewicht 4 kg, Abm. 530 x 325 x 30 mm.

WICHTIGER HINWEIS

Mindestabnahme 4 STÜCK

CE-Kennzeichnung

Hergestellt in Italien

VERFÜGBARE MODELLE

MM-AF8



Isothermische Behälter für Gastronorm-Pfannen 1/1, 1/2 und 1/3, Abm. 440 x 640 x 480 mm - Mindestbestellmenge 4 Stück

€ 208,48

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

MM-MAXI0012



TECHNOCHEF - Trolley aus Polyethylen mit verchromtem Griff, Mod.MAXI0012

€ 278,72

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage





ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli



4x65



2x150



1x65

2x100



1x100

1x200



1x65

1x200

più piastra
eutettica