



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
MM-EY13	ISOTHERMISCHER Behälter aus POLYÄTHYLEN, zum Warmhalten oder Kalthalten von flüssigen Speisen, in der Version OBEN ÖFFNEN, geeignet für 1 GASTRO-NORM-TABLETT 1/3 HÖHE 200 mm, Fassungsvermögen 13,75 l, Gewicht 45 kg, Abm. mm. 240 x 430 x 375 h	€ 142,85 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

Mod. MM-EY13 - ISOTHERMISCHER BEHÄLTER aus POLYETHYLEN mit OBERER ÖFFNUNG, zum Warmhalten oder Kalthalten von flüssigen Speisen, Fassungsvermögen 13,75 l:

- ideal zum Transport **von Getränken und flüssigen Lebensmitteln** : Suppen, Pürees, Saucen usw.
- geeignet zur Aufnahme von **1 Tablett Gastro-Norm 1/3 200 mm hoch** ;
- **Fassungsvermögen 13,75 Liter** ;
- **maximale Nutzungsflexibilität** , die Inhalte können bezahlt werden:
- direkt im Behälter zur Ausnutzung des Fassungsvermögens, - darin 1 Gastro-Norm 1/3 Polycarbonatschale 200 mm hoch, - im herausnehmbaren Innenbehälter;
- breite **obere Öffnung** zur Erleichterung des Füllvorgangs;
- **praktisches und effektives Verriegelungssystem** bestehend aus 4 Edelstahl-Verschlusshaken;
- Deckel mit Dichtung versehen, um das Durchfließen von Flüssigkeiten zu verhindern und eine höhere thermische Stabilität zu gewährleisten;
- Ausgestattet mit **einer einstellbaren Entlüftung** , um das **Ablassen des Dampfes** zu ermöglichen und den Druck im Inneren des Behälters zu stabilisieren;
- **garantiert für den Einsatz von -30° bis +85°C** ;
- leicht und gut stapelbar;
- ausgestattet mit 4 Stützfüßen, die dem Behälter beim Transport eine hohe Stabilität verleihen;
- **ausgezeichnete isothermische Kapazität** , die es ermöglicht, Getränke lange 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 im HACCP-Umfeld;
- **Materialien** , die für die Herstellung verwendet werden, sind **für den Kontakt mit Lebensmitteln auf der gesamten Oberfläche des Behälters geeignet** ;
- auf **Langlebigkeit ausgelegt** : seine Leistung bleibt bei Wiederverwendung praktisch unverändert;
- vollständig recycelbar am Lebensende.

ZUBEHÖR/OPTIONEN :

- Weißer Innenbehälter aus Polypropylen mit Deckel, Fassungsvermögen 10 l.

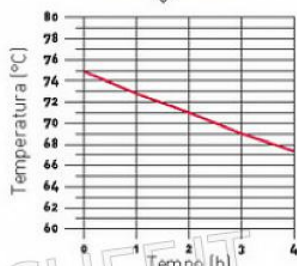
CE-Zeichen
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT		
	Nettogewicht (Kg)	4,5
	Breite (mm)	240
	Tiefe (mm)	430
	Höhe (mm)	375

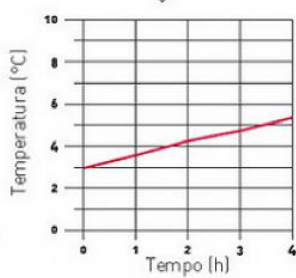
TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
MM-3850 	Isolierter Behälter für Gastronorm Innenbehälter weißer Polypropylen mit Deckel für Mod.MM-EY13, Kapazität 10 Liter.	€ 57,82 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage



Prova Caldo



Prova Fresco



Grafici delle prestazioni termiche medie
con temperatura ambiente di 25°C e contenitori
riempiti per il 70% del volume utile.

