



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-AP100	Container ISOTERMICO Polyethylen-, für die Aufrechterhaltung der heißen Speisen, kalt oder gefroren, 17 l Kapazität, Ausführung mit oberer Öffnung geeignet ist für die Aufnahme von BACINELLE Gastro-Norm 1/1 ALTEN 100 mm. und sub, dim.mm.410x610x200h	€ 172,89 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 3 bis 6 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

Mod MM-AP100- ISOTERMICO Polyäthylenbehälter, für die Aufrechterhaltung der warmen Speisen, frisch oder gefroren, Version mit OPENING UPPER geeignet für die Aufnahme von bacinle Gastro-Norm 1/1, 17 l Fassungsvermögen...:

- für den **temperaturgeführten Transport von Mehrportions Mahlzeiten in warmer Bindung, frische und gefrorene** Gesellschaft für Catering und den Catering - Betreiber angegeben;
- **It.17 Kapazität;**
- **obere Öffnung** besonders geeignet für **leicht Gastro-Norm 1/1 100 mm hoch einzufügen. und Teile;**
- auf Anfrage **Stahl Separatoren**, die richtigen **Sitz der Gastro-Norm 1/4 und 1/6** zu **ermöglichen;**
- elegantes Aussehen, angenehm und funktional, ideal für den direkten Service;
- der **leichte Manövrierbarkeit** dank der Größe und dem Gewicht des Inhalts und Greifgriffe Praktiken;
- **leicht stapelbar und beweglich** ist ;
- Deckel entwickelt , um eine gute thermische Stabilität zu gewährleisten;
- sehr **wirksames Verschlusssystem**, bestehend aus **2 Haken aus stoßfestem Material;**
- Es ausgestattet mit **ausziehbaren Greifgriffen aus Edelstahl;**
- mit verstellbaren Lüftungs vorgesehen ist ;
- **garanito für den Einsatz von -30 ° bis + 100 ° C;**
- **ausgezeichnete isothermen Fähigkeiten** es für eine lange Zeit als verderbliche Lebensmittel auf die optimale Lagertemperatur zu halten , zu ermöglichen;
- Es sorgt für die **richtige thermische Wartung**, bakterielle Proliferationsrisiken zu begrenzen und die Qualität von Lebensmitteln und deren organoleptischen Eigenschaften zu bewahren;
- Es ermöglicht richtig in HACCP - Umgebung zu arbeiten;
- **Materialien** für die Herstellung verwendet werden , sind **für den Lebensmittelkontakt** über die gesamte Oberfläche des Behälters **geeignet** ist ;
- **Es entworfen dauern:** seine Leistung mit Wiederverwendung nahezu unverändert bleibt;
- am Ende seiner Lebensdauer vollständig recycelbar.

ZUBEHÖR / Optinal:

- Innenauskleidung aus Edelstahl für Mod.MM-AP100 / AP150 / AP200, Länge 325 mm.
- Innenauskleidung aus Edelstahl für Mod.MM-AP100 / AP150 / AP200, Länge 530 mm.
- Frisches eutektische Platte Gastro-Norm 1/3, Gewicht 1,3 kg, dim.mm.176x325x30h.
- Gefrorene eutektische Platte Gastro-Norm 1/3, Gewicht 1,6 kg, dim.mm.176x325x30h.
- Wagen Multieinzel Polyethylen mit Monoblockstruktur und stoßfest, 4 Gummirollen mit 100 mm Durchmesser. von denen 2 Lenk-, max.160 kg Kapazität Gewicht 13,5 kg, dim.mm.710x650x1065h.
- Wagen Multidoppel Polyethylen mit Monoblockstruktur und stoßfest, 4 Gummirollen mit 100 mm Durchmesser. einschließlich 2 Rollen und mit Bremse, max.200 kg Kapazität, Gewicht 32 kg, dim.mm.710x1300x1065h.
- Bodenbelag für Shopping Multiservice- Mod.MM Doppel MSV10012, Gewicht 6 kg, dim.mm.650x955x90h.

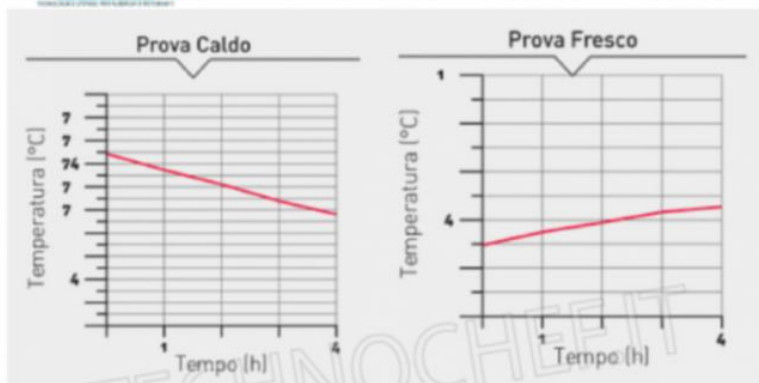
CE - Kennzeichnung Made in Italy

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	5.3
Breite (mm)	410
Tiefe (mm)	610
Höhe (mm)	200

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
MM-AGA003 	Isolierter Behälter für Gastronorm frische eutektische Platte Gastro-Norm 1/3, Gewicht 1,3 kg, dim.mm.176x325x30h	€ 18,29 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
MM-AGB003 	Isolierter Behälter für Gastronorm gefrorene eutektischen Platte Gastro-Norm 1/3, Gewicht 1,6 kg, dim.mm.176x325x30h	€ 18,29 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage



Grafici delle prestazioni termiche medie
con temperatura ambiente di 25°C e contenitori
riempiti per il 50% del volume utile.



ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

