



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-AF7	POLYETHYLEN ISOTHERMAL Beheizter Behälter zur Aufbewahrung von heißen, kalten oder gefrorenen Lebensmitteln, Fassungsvermögen 63 lt, Version mit VORDERER ÖFFNUNG, geeignet für GASTRO-NORM TRAYS 1/1, 1/2 und 1/3, Gewicht 11 kg, Abm .440x640x480h	Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

ISOTHERMISCHER POLYETHYLENBEHÄLTER (HEIZBAR) zur Aufbewahrung von heißen, frischen oder gefrorenen Lebensmitteln, Version mit VORDERER ÖFFNUNG, geeignet für GASTRO-NORN 1/1 und Submultiplikatoren, Fassungsvermögen 63 Liter :

- **Dank seiner hervorragenden isothermen Kapazität** werden die Mahlzeiten lange Zeit auf der optimalen Lagertemperatur gehalten.
- **sorgt für eine korrekte thermische Aufrechterhaltung** , begrenzt das Risiko des Bakterienwachstums und bewahrt die Qualität der Lebensmittel und ihre organoleptischen Eigenschaften;
- Die isothermen Eigenschaften erfüllen die Kriterien der geltenden Gesetzgebung (EG-Verordnung 852/2004 -HACCP-) und der geltenden technischen Normen (EN12571 und Accord AFNOR AC D40-007).
- ermöglicht den korrekten Betrieb in der HACCP-Umgebung;
- **Die zur Herstellung verwendeten Materialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln** auf der gesamten Oberfläche des Behälters geeignet .
- Die folgenden Auslegungskriterien ermöglichen eine korrekte Reinigung und Desinfektion (Reg. EC 852/2004 -HACCP-) auch mittels Geschirrspülern.
- **Entwickelt für eine lange Lebensdauer** : Die Leistung bleibt bei Wiederverwendung praktisch unverändert.
- deutlich geringere Umweltbelastung als durch die Verwendung von Einwegbehältern;
- am Ende seiner Lebensdauer **vollständig recycelbar** ;
- **vorbereitet für die Verwendung mit dem Aktivierungssystem "Active Door "**, um die Transportzeiten in heißer Bindung auf unbestimmte Zeit zu verlängern (optional);
- **vorbereitet für die Verwendung mit eutektischen Platten** zur Verlängerung der Innentemperatur-Wartungszeiten (in heißer, frischer oder gefrorener Verbindung - optional);
- **Es ist mit sieben Führungen mit unterschiedlicher Steigung ausgestattet** , die es ideal für den gleichzeitigen Transport von Gastronorm-Containern unterschiedlicher Höhe machen.
- **Die vordere Öffnung** eignet sich besonders zum einfachen Einsetzen von Gastronorm 1/1, 1/2 und 1/3 Behältern.
- dank der praktischen Griffgriffe **leicht zu manövrieren** ,
- dank des Maxidolly-Wagens (optional) stapelbar und leicht zu bewegen;
- **Tür auch bei mehreren gestapelten Containern leicht zu öffnen**, um den Ladevorgang zu erleichtern;
- Erhältlich in 3 Farben: Rot, Blau und Grau / Blau Melange (bei Bestellung anzugeben).

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- hergestellt mit Rotationsformtechnologie, die die Herstellung von Objekten ohne Kanten, Verbindungen und Schweißnähte ermöglicht und daher sehr robust und gleichzeitig hinsichtlich der thermischen Wartung effizient ist;
- gekennzeichnet durch ein sehr effektives Schließsystem, bestehend aus Edelstahlhaken und einer leicht entfernbaren Innentürdichtung;
- ausgestattet mit einer Tür, die bis zu 240 ° geöffnet werden kann und leicht abnehmbar ist, um das Waschen in der Spülmaschine zu erleichtern;
- ausgestattet mit Scharnieren aus stoßfestem und spannungsbeständigem Material;
- ausgestattet mit einstellbarer Entlüftung;
- isoliert mit FCKW- und H-FCKW-freiem Polyurethanschaum;
- Garantiert für den Einsatz von -30 ° bis + 100 ° C.
-
- **Innenabmessungen (mm): 335 x 540 x 360 h**
- **Außenmaße (mm): 440 x 640 x 480 h**

GN 1/1 TANKGEHÄUSE

- 4 x 65 (h)
- 2 x 150 (h)
- 1x65 + 2x100 (h)
- 1x100 + 1x200 (h)
- 1 Platte + 1x100 + 1x150 (h)

CE-Kennzeichnung

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

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

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

MM-PEGS0001



BESCHREIBUNG

TECHNOCHEF - Frische eutektische Platte GN 1/1, Mod. PGS0001

Gastro-Norm 1/1 frische eutektische Platte mit praktischen Griffen, rosa Farbe, Gewicht 4 kg, Abmessung 530 x 325 x 30 h

PREIS/LIEFERUNG

Lieferung 4 bis 9 Tage

MM-PEGS9001**TECHNOCHEF - Superfrische eutektische Platte GN 1/1, Mod.PEGS9001**

Superfrischer eutektischer Teller nach Gastro-Norm 1/1 mit praktischen Griffen, Farbe weiß, Gewicht 4 kg, Abmessung 530 x 325 x 30 h

Lieferung 4 bis 9 Tage

MM-PEGS0002**TECHNOCHEF - GN 1/1 gefrorene eutektische Platte, Pink, Mod.PEGS0002**

Gastro-Norm 1/1 gefrorene eutektische Platte mit praktischen Griffen, blaue Farbe, Gewicht 4 kg, Abmessung 530 x 325 x 30 h

Lieferung 4 bis 9 Tage

MM-PEGS0003**TECHNOCHEF - Heiße Eutektikplatte GN 1/1, Mod. PEGS0003**

Gastro-Norm 1/1 heiße eutektische Platte mit praktischen Griffen, rote, Gewicht 4 kg, Abmessung 530 x 325 x 30 h

Lieferung 4 bis 9 Tage

MM-MAXI0012**TECHNOCHEF - Wagen aus Polyethylen mit verchromtem Griff, Mod. MAXI0012**

Wagen aus Polyethylen mit Chromgriff, ausgestattet mit 4 Gummirädern mit einem Durchmesser von 100 mm, von denen 2 schwenkbar sind, Gewicht 8 kg, Abmessung 525 x 750 x 965 h

Lieferung 4 bis 9 Tage

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

Tür mit Heizsystem und Kabel, analog, für Mod.MM-AF7, V.230 / 1, Kw.0,2, Gewicht 3.9

Lieferung 4 bis 9 Tage

MM-3B3H0016**TECHNOCHEF - Tür mit Heizsystem, Mod.3B3H0016**

Tür mit Heizsystem, Kabel und digitalem Thermostat, für Mod.MM-AF7, V.230 / 1, Kw.0,2, Gewicht 3.9

Lieferung 4 bis 9 Tage





Colori disponibili



BLU



ROSSO



MELANGE
GRIGIO/BLU