



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>MM-MAILLON</b>	ISOTHERMISCHER Behälter aus POLYETHYLEN, um Lebensmittel frisch, gefroren und bei Raumtemperatur zu halten, Kapazität 68 lt, Version mit TOP-ÖFFNUNG, Gewicht 10,5 kg, Abmessung 850 x 450 x 390 h	<b>Lieferung</b>
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

**ISOTHERMISCHER BEHÄLTER aus POLYETHYLEN, um Lebensmittel frisch, gefroren und bei Raumtemperatur zu halten, Version mit TOP OPENING, Kapazität 68 lt.:**

- Dank der Verwendung von **frischen und gefrorenen eutektischen Platten** und des **isothermen Abscheiders** kann es **gleichzeitig frische, gefrorene Lebensmittel und Lebensmittel mit Raumtemperatur transportieren** .
- besonders **geeignet, um verderbliche Waren** während des Kaufs in bar zu halten und **bei kontrollierter Temperatur** zu transportieren und anschließend Waren von der Verkaufsstelle zum Zielrestaurant / -geschäft zu transportieren;
- **leicht beweglich** und **wendig** dank der **praktischen Griffgriffe** ;
- Dank seiner geringen Größe für die meisten Fahrzeuge leicht zu transportieren.
- **Kapazität 68 lt** ;
- sehr **effektives Verschlusssystem** , bestehend aus **4 Haken aus stoßfestem Material** und einer **leicht entfernbar inneren Deckeldichtung** ;
- ausgestattet mit **abnehmbaren Edelstahlgriffen** ;
- **garantiert für den Einsatz von -30 ° bis + 100 ° C** ;
- **hervorragende isotherme Eigenschaften** , die es ermöglichen, verderbliche Lebensmittel lange Zeit auf der optimalen Lagertemperatur zu halten;
- sorgt für die **korrekte thermische Aufrechterhaltung** , begrenzt das Risiko der Bakterienproliferation und bewahrt die Qualität der Lebensmittel und ihre organoleptischen Eigenschaften;
- ermöglicht Ihnen den korrekten Betrieb in einer HACCP-Umgebung;
- Für die Herstellung verwendete **Materialien** sind **für den Lebensmittelkontakt** auf der gesamten Oberfläche des Behälters **geeignet** .
- **Entwickelt für eine lange Lebensdauer** : Die Leistung bleibt bei Wiederverwendung praktisch unverändert.
- am Ende seiner Lebensdauer vollständig recycelbar.
- Die isothermen Eigenschaften erfüllen die Kriterien der ATP, der internationalen Behandlung, die die Eigenschaften von Fahrzeugen regelt, die für den Transport verderblicher Produkte auf der Straße geeignet sind (Homologationszertifikat auf Anfrage erhältlich).

**ZUBEHÖR / OPTINAL :**

- Frische eutektische Platte, rosa Farbe, Temperatur +3 ° C, Gewicht 2,5 kg, Abmessung 360 x 270 x 39 h.
- Gefrorene eutektische Platte, blaue Farbe, Temperatur -21 ° C, Gewicht 2,5 kg, Abmessung 360 x 270 x 39 h.
- Isothermer Abscheider, Sandfarbe, Gewicht 0,8 kg, Abmessung 360 x 270 x 39 h.
- Verzinkter Wagen mit 2 Rädern mit einem Durchmesser von 100 mm.

**CE-Kennzeichnung**

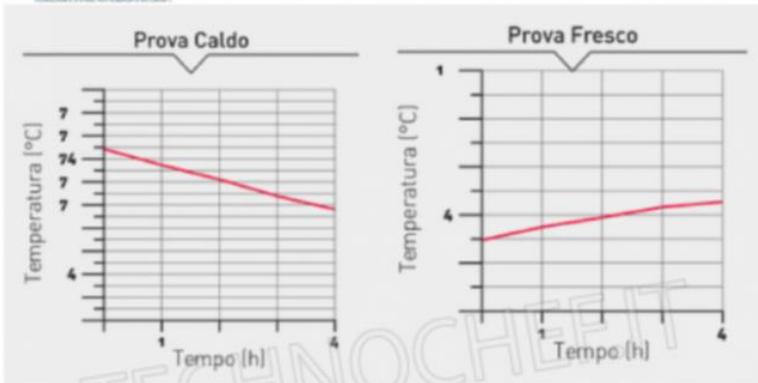
**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Nettogewicht (Kg)</b>	10,5
<b>Breite (mm)</b>	850
<b>Tiefe (mm)</b>	450
<b>Höhe (mm)</b>	390

**TECHNISCHES DATENBLATT**

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>MM-PEML0001</b> 	<b>Isolierter Behälter für Gastronorm</b> frische eutektischen Platte für Mod.MM-MAILLON, rosa, Temperatur + 3 ° C, Gewicht 2,5 kg, dim.mm.360x270x39h	<b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>MM-AIB001</b> 	<b>Isolierter Behälter für Gastronorm</b> Einkaufswagen mit 2 Rädern mit 100 mm Durchmesser verzinkt. für Mod.MM-MAILLON	<b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>MM-PEML0002</b> 	<b>Isolierter Behälter für Gastronorm</b> gefrorene eutektischen Platte für Mod.MM-MAILLON, blaue Farbe, Temperatur -21 ° C, Gewicht 2,5 kg, dim.mm.360x270x39h	<b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage



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

