



TECNOSERVICE'21 srl

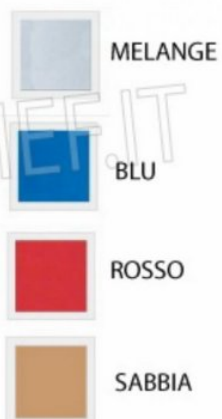
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



COLORI DISPONIBILI:



SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	4,6
Larghezza (mm)	240
Profondità (mm)	430
Altezza (mm)	430

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE con RUBINETTO DI EROGAZIONE FRONTALE ed APERTURA SUPERIORE, per mantimento bevande calde o fredde, capacità 10 lt:

- indicato per la **distribuzione di bevande**, come thè, caffè, latte, succo di frutta ecc..., nel corso di **prime colazioni, buffet, banqueting, catering**;
- **capacità 10 lt**;
- **rubinetto con spillamento rapido e preciso**;
- lo spazio sotto il rubinetto permette di **riempire agevolmente tazze o boli di dimensioni massime diametro 110 mm. e altezza 110 mm**;
- possibilità di sostituire il rubinetto con un apposito **tappo**, utile nel caso di trasporto di alimenti liquidi (minestre, passati, ecc.);
- ampia **apertura superiore** per facilitare le operazioni di riempimento;
- **coperchio** provvisto di **guarnizione** per evitare il travaso di liquidi e assicurare una maggiore tenuta termica;
- **sistema di chiusura pratico ed efficace**, composto da **4 ganci di chiusura in acciaio inox**;
- provvisto di **sfiato regolabile** per consentire **l'evacuazione del vapore** e stabilizzare la pressione all'interno del contenitore;
- **garantito per l'utilizzo da -30° a +85°C**;
- **leggero e facilmente impilabile**;
- dotato di 4 piedi di appoggio che conferiscono al contenitore una notevole stabilità durante il trasporto;
- **eccellenti capacità isotermitiche** che consentono di mantenere per lungo tempo le bevande alla temperatura di conservazione ottimale;
- assicura il **corretto mantenimento termico**, limitando i rischi di proliferazione batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche;
- consente di operare correttamente in ambiente HACCP;
- **materiali** utilizzati per la fabbricazione sono **idonei al contatto alimentare** su tutta la superficie del contenitore;
- **progettato per durare nel tempo**: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo;
- completamente riciclabile al termine della vita operativa.

ACCESSORI/OPTINAL:

- Tappo da utilizzare in alternativa al rubinetto, utile nel caso di trasporti di alimenti liquidi.

NOTA IMPORTANTE

Acquisto minimo 4 PEZZI

Marchio CE

Made in Italy

MODELLI DISPONIBILI

MM-QC10



Contenitori isotermitici per distribuzione bevande capacità 10 lt., dim.mm.240x430x430h - Acquisto minimo n.4 PEZZI

€ 157,78 + IVA

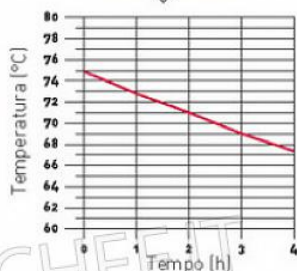
€ 192,49 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

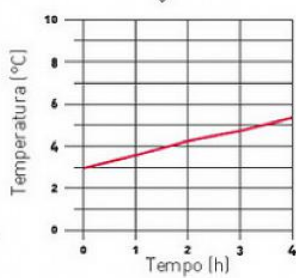
Consegna: da 4 a 9 giorni



Prova Caldo



Prova Fresco



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