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

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	6
Larghezza (mm)	295
Profondità (mm)	465
Altezza (mm)	460

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod. MM-QC20 - CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE con RUBINETTO DI EROGAZIONE FRONTALE ed APERTURA SUPERIORE, per mantimento bevande calde o fredde, capacità 19 lt:

.

- indicato per la **distribuzione di bevande,** come thè, caffè, latte, succo di frutta ecc.., nel corso di **prime colazioni**, **buffet**, **banqueting**, **catering**;
- **capacità 19 lt**;
- **rubinetto con spillamento rapido e preciso**;
- lo spazio sotto il rubinetto permette di **riempire agevolmente tazze** o **boli di dimensioni massime**: **diametro 160 mm**. **e altezza 94 mm**, oppure, **altezza diametro 120 mm. e altezza 124 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'evacuzione 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 isotermiche** 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** utilizzanti 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-QC20

Contenitori isotermici per distribuzione bevande, dim.mm.295x465x460h - Acquisto minimo n.4 PEZZI

€ 169,81 *+ IVA*
€ 207,17 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT