

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

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



| SCHEDA TECNICA | |
|-----------------|-----|
| Peso netto (Kg) | 8 |
| Larghezza (mm) | 310 |
| Profondità (mm) | 455 |
| Altezza (mm) | 588 |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod. MM-QC25 - CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE con RUBINETTO DI EROGAZIONE FRONTALE ed APERTURA SUPERIORE, per mantimento bevande calde o fredde, capacità 25 lt:

- estremamente robusto e resistente, è stato progettato per utilizzi molto intensivi (operazioni militari, campi allestiti dalla Protezione Civile, Croce Rossa ed altri enti deputati a gestire situazioni di emergenza e di soccorso);
- o capacità 25 lt;
- o adatto al trasporto di grandi quantità di liquidi;
- o possibilità di sostituire il rubinetto con un apposito tappo, utile nel caso di trasporto di alimenti liquidi (minestre, passati,ecc..);
- o dotato di 5 maniglie di presa integrata che consentono il trasporto in 2 posizioni: in verticale o in orizzontale;
- o coperchio saldamente incernierato al corpo;
- o contenitore leggero e facilmente impilabile;
- o particolarmente stabile durante il trasporto, grazie alla base di appoggio molto ampia;
- sistema di chiusura efficace e resistente, con possibilità di apporre unn sigillo per garantire una maggiore sicurezza dell'alimento trasportato;
- o ampia apertura superiore per facilitare le operazioni di riempimento;
- rubinetto con spillamento rapido e preciso;
- rubinetto facilmente smontabile senza l'ausilio di attrezzi, per garantire la corretta sanificazione;
- o rubinetto incassato, per una maggiore protezione nel corso degli spostamenti;
- o coperchio provvisto di guarnizione per evitare il travaso di liquidi e assicurare una maggiore tenuta termica;
- sistema di chiusura particolarmente robusto ed efficace, composto da 2 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;
- o 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;

- o consente di operare correttamente in ambiente HACCP;
- materiali utilizzanti per la fabbricazione sono idonei al contatto alimentare su tutta la superficie del contenitore;
- o 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



Contenitori isotermici per distribuzione bevande, capacità 25 lt., dim.mm.310x455x588h -Acquisto minimo n.4 PEZZI € 209,04 + IVA € 255,03 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

