



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)	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);
- **capacità 25 lt**;
- adatto al trasporto di **grandi quantità di liquidi**;
- possibilità di sostituire il rubinetto con un apposito **tappo**, utile nel caso di trasporto di alimenti liquidi (minestre, passati, ecc.);
- dotato di **5 maniglie di presa integrata** che consentono il **trasporto in 2 posizioni: in verticale o in orizzontale**;
- **coperchio saldamente incernierato** al corpo;
- contenitore leggero e facilmente impilabile;
- **particolarmente stabile durante il trasporto**, grazie alla base di appoggio molto ampia;
- **sistema di chiusura efficace e resistente**, con possibilità di apporre un sigillo per garantire una maggiore sicurezza dell'alimento trasportato;
- **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;
- rubinetto incassato, per una maggiore protezione nel corso degli spostamenti;
- **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'**evacuazione del vapore** e stabilizzare la pressione all'interno del contenitore;
- **garantito per l'utilizzo da -30° a +85°C**;
- **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/OPTIONAL:

- 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 isotermitici per distribuzione bevande, capacità 25 lt., dim.mm.310x455x588h - Acquisto minimo n.4 PEZZI

€ 209,04 + IVA

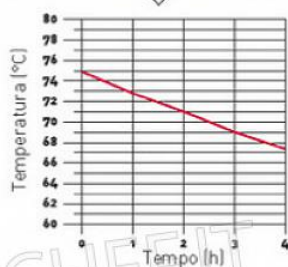
€ 255,03 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

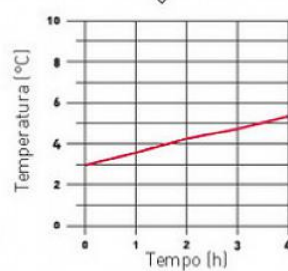
Consegna: da 4 a 9 giorni



Prova Caldo



Prova Fresco



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