



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MM-QC20	Contenitore ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento bevande calde o fredde, capacità 19 lt., versione con RUBINETTO DI EROGAZIONE FRONTALE ed APERTURA SUPERIORE, Peso 6 Kg, dim.mm.295x465x460h	Consegna: da 3 a 6 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

- indicato per la **distribuzione di bevande**, come tè, 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'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.

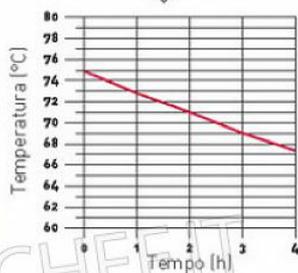
Marchio CEMade in Italy

SCHEDA TECNICA

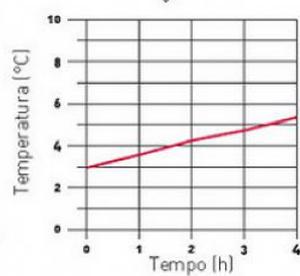
Peso netto (Kg)	6
Larghezza (mm)	295
Profondità (mm)	465
Altezza (mm)	460



Prova Caldo



Prova Fresco



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

