



TECNOSERVICE'21 srl

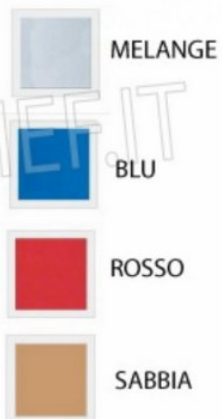
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

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

Services and Technologies for professional catering since 1973



COLORI DISPONIBILI:



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MM-QC10	Récipient ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour conserver des boissons chaudes ou froides, capacité 10 lt, version avec ROBINET DE DISTRIBUTION FRONTAL et OUVERTURE SUPÉRIEURE, Poids 4,6 Kg, dim.mm.240x430x430h	€ 168,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE avec ROBINET DISTRIBUTEUR FRONTAL et OUVERTURE SUPÉRIEURE, pour conserver des boissons chaudes ou froides, capacité 10 litres :

- adapté à la **distribution de boissons**, telles que thé, café, lait, jus de fruits, etc., lors des **petits déjeuners**, **buffets**, **banquets**, **restauration** ;
- **capacité 10 litres** ;
- **robinet à distribution rapide et précise** ;
- l'espace sous le robinet permet de **remplir facilement des gobelets** ou **bolus de taille maximale : diamètre 110 mm . et hauteur 110 mm** ;
- possibilité de remplacer le robinet par un **bouchon** spécial, utile lors du transport d'aliments liquides (soupes, purées, etc.) ;
- grande **ouverture supérieure** pour faciliter les opérations de remplissage ;
- **couvercle** équipé de **joint** pour éviter le transfert de liquides et assurer une plus grande stabilité thermique ;
- **système de fermeture pratique et efficace**, composé de **4 crochets de fermeture en acier inoxydable** ;
- équipé d'un **évent réglable** pour permettre à la **vapeur de s'échapper** et stabiliser la pression à l'intérieur du récipient ;
- **garanti pour une utilisation de -30° à +85°C** ;
- **léger et facilement empilable** ;
- équipé de 4 pieds de support qui confèrent au conteneur une grande stabilité pendant le transport ;
- **d'excellentes capacités isothermes** qui permettent de conserver les boissons à la température de conservation optimale pendant une longue période ;
- assure un **maintien thermique correct**, limitant les risques de prolifération bactérienne et préservant la qualité des aliments et leurs propriétés organoleptiques ;
- vous permet d'opérer correctement dans un environnement HACCP ;
- **les matériaux** utilisés pour la fabrication sont **aptes au contact alimentaire** sur toute la surface du récipient ;
- **conçu pour durer dans le temps** : ses performances restent pratiquement inchangées avec la réutilisation ;
- entièrement recyclable à la fin de sa durée de vie opérationnelle.

ACCESSOIRES/OPTINAUX :

- Bouchon à utiliser comme alternative au robinet, utile pour le transport d'aliments liquides.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	4,6
largeur (mm)	240
profondeur (mm)	430
hauteur (mm)	430

