



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MM-QC05	Contenedor ISOTERMICO en POLIETILENO, para mantener bebidas frías o calientes, capacidad 4,3 lt., versión con GRIFO DISPENSADOR FRONTAL y APERTURA SUPERIOR, Peso 3,4 Kg, dim.mm.245x350x395h	€ 154,03 <i>VAT escluso</i> Envio a calcular Entrega
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

Mod. MM-QC05 - CONTENEDOR ISOTERMICO en POLIETILENO con GRIFO DISPENSADOR FRONTAL y APERTURA SUPERIOR, para conservación de bebidas frías o calientes, 4,3 lt de capacidad:

- adecuado para la **distribución de bebidas**, como té, café, leche, zumos de frutas, etc., durante **los desayunos , buffets , banquetes , catering** ;
- **capacidad 4,3 litros** ;
- **grifo con dosificación rápida y precisa** ;
- El espacio bajo el grifo permite **llenar fácilmente vasos o bolos de dimensiones máximas : diámetro 120 mm . y altura 115 mm** ;
- posibilidad de sustituir el grifo por un **tapón** especial, útil para el transporte de alimentos líquidos (sopas, purés, etc.);
- gran **abertura superior** para facilitar las operaciones de llenado;
- **tapa** equipada con **junta** para evitar la transferencia de líquidos y garantizar una mayor estabilidad térmica;
- **práctico y eficaz sistema de cierre** , compuesto por **4 ganchos de cierre de acero inoxidable** ;
- equipado con un **respiradero ajustable** para permitir que **el vapor escape** y estabilice la presión dentro del recipiente;
- **garantizado para uso de -30° a +85°C** ;
- **ligero y fácilmente apilable** ;
- equipado con 4 pies de apoyo que confieren al contenedor una considerable estabilidad durante el transporte;
- **excelentes capacidades isotérmicas** que permiten mantener las bebidas a la temperatura óptima de almacenamiento durante mucho tiempo;
- asegura **un correcto mantenimiento térmico** , limitando los riesgos de proliferación bacteriana y preservando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas;
- le permite operar correctamente en un entorno HACCP;
- **los materiales** utilizados para la fabricación son **aptos para el contacto con alimentos** en toda la superficie del recipiente;
- **diseñado para perdurar en el tiempo** : sus prestaciones permanecen prácticamente inalteradas con la reutilización;
- Completamente reciclable al final de su vida operativa.

ACCESORIOS/OPCIONES :

- Tapón para utilizar como alternativa al grifo, útil para transportar alimentos líquidos.

Marca CEMade in Italy

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	4,6
ancho (mm)	245
profundidad (mm)	350
altura (mm)	395

