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-QC20	Contenedor ISOTERMICO en POLIETILENO, para conservación de bebidas frías o calientes, 19 lt de capacidad, versión con GRIFO DISPENSADOR FRONTAL y APERTURA SUPERIOR, Peso 6 Kg, dim.mm.295x465x460h.	**€ 179,07** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega**

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod. MM-QC20 - CONTENEDOR ISOTERMICO en POLIETILENO con GRIFO DISPENSADOR FRONTAL y APERTURA SUPERIOR, para conservación de bebidas frías o calientes, capacidad 19 lt:

- adecuado para la **distribución de bebidas,** como té, café, leche, zumos de frutas, etc., durante **los desayunos** , **buffets** , **banquetes** , **catering** ;
- **capacidad 19 litros** ;
- **grifo con dosificación rápida y precisa** ;
- El espacio bajo el grifo permite **llenar fácilmente vasos** o **bolos de dimensiones máximas** : **diámetro 160 mm** . **y altura 94 mm** , o **altura diámetro 120 mm. y altura 124 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)	6
ancho (mm)	295
profundidad (mm)	465
altura (mm)	460

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT