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

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	8
largeur (mm)	310
profondeur (mm)	455
hauteur (mm)	588

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod. MM-QC25 - RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE avec ROBINET DISTRIBUTEUR FRONTAL et OUVERTURE SUPÉRIEURE, pour conserver des boissons chaudes ou froides, capacité 25 litres :

.

- **extrêmement robuste** et **résistant** , il a été conçu pour **des usages très intensifs** (opérations militaires, camps installés par la Protection Civile, la Croix Rouge et autres organismes chargés de gérer les situations d'urgence et de secours) ;
- **capacité 25 litres** ;
- adapté au transport de **grandes quantités de liquides** ;
- possibilité de remplacer le robinet par un **bouchon** spécial, utile lors du transport d'aliments liquides (soupes, purées, etc.) ;
- équipé de **5 poignées intégrées** qui permettent **un transport dans 2 positions** : **verticale** ou **horizontale** ;
- **couvercle fermement articulé** au corps;
- conteneur léger et facilement empilable ;
- **particulièrement stable pendant le transport** , grâce à la très grande base de support ;
- **système de fermeture efficace et résistant** , avec possibilité d'apposer un scellé pour garantir une plus grande sécurité des aliments transportés ;
- **grande ouverture supérieure** pour faciliter les opérations de remplissage ;
- **robinet à distribution rapide et précise** ;
- robinet facilement amovible sans utilisation d'outils, pour garantir une désinfection correcte ;
- robinet intégré, pour une meilleure protection en voyage ;
- **couvercle** équipé de **joint** pour éviter le transfert de liquides et assurer une plus grande stabilité thermique ;
- **système de fermeture** particulièrement **robuste** et **efficace** , composé de **2 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** ;
- **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/OPTIONS :

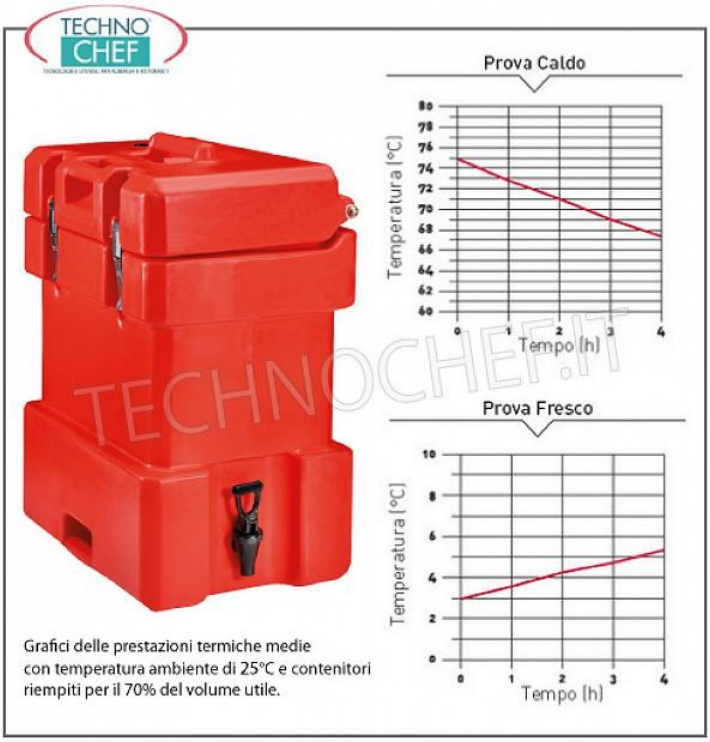
- Bouchon à utiliser comme alternative au robinet, utile pour le transport d'aliments liquides.

.

REMARQUE IMPORTANTE
Achat minimum 4 PIÈCES

.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

MM-QC25 	**Récipients isothermes pour distribution de boissons, capacité 25 litres, dim.mm.310x455x588h - Achat minimum de 4 pièces**	**€ 209,04** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison**