

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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MM-QC20	Conteneur ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE, pour la conservation de boissons chaudes ou froides, capacité 19 litres, version avec ROBINET DE DISTRIBUTION AVANT et OUVERTURE SUPÉRIEURE, poids 6 Kg, dim.mm.295x465x460h	Livraison

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Modèle MM-QC20 - RÉCIPIENT ISOTHERME en POLYÉTHYLÈNE avec ROBINET DE DISTRIBUTION AVANT et OUVERTURE SUR LE DESSUS, pour conserver des boissons chaudes ou froides, capacité 19 litres :

- o adapté à la distribution de boissons, telles que thé, café, lait, jus de fruits, etc., lors de petits déjeuners, buffets, banquets, traiteur;
- o capacité 19 litres ;
- o robinet avec tapotement rapide et précis ;
- l'espace sous le robinet permet de remplir facilement des gobelets ou des bolus de dimensions maximales : diamètre 160 mm . et hauteur 94 mm , ou diamètre hauteur 120 mm. et hauteur 124 mm ;
- o possibilité de remplacer le robinet par un **bouchon** spécial, utile lors du transport d'aliments liquides (soupes, purées, etc.);
- large **ouverture supérieure** pour faciliter les opérations de remplissage ;
- o couvercle muni d'un joint pour empêcher 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 de stabiliser la pression à l'intérieur du récipient ;
- ∘ garanti pour une utilisation de -30° à +85°C ;
- léger et facilement empilable ;
- o équipé de 4 pieds de support qui confèrent au conteneur une stabilité considérable pendant le transport ;
- excellente capacité isotherme qui permet de conserver les boissons à la température de stockage optimale pendant une longue période ;
- o assure **un maintien thermique correct** , limitant les risques de prolifération bactérienne et préservant la qualité des aliments et leurs propriétés organoleptiques ;
- o vous permet de fonctionner correctement dans l'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 quasiment inchangées après réutilisation ;
- o entièrement recyclable en fin de vie.

ACCESSOIRES/OPTIONS:

Bouchon à utiliser comme alternative au robinet, utile lors du transport d'aliments liquides.

Marquage CEFabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE
poids net (Kg) 6
largeur (mm) 295
profondeur (mm) 465
hauteur (mm) 460



