



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>MM-QC05</b>	Contenitore ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento bevande calde o fredde, capacità 4,3 lt., versione con RUBINETTO DI EROGAZIONE FRONTALE ed APERTURA SUPERIORE, Peso 3,4 Kg, dim.mm.245x350x395h	<b>€ 163,43 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 3 a 6 giorni
<b>DESCRIZIONE PROFESSIONALE</b>		

**Mod. MM-QC05 - CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE con RUBINETTO DI EROGAZIONE FRONTALE e APERTURA SUPERIORE, per mantimento bevande calde o fredde, capacità 4,3 lt:**

- indicato per la **distribuzione di bevande**, come thè, caffè, latte, succo di frutta ecc., nel corso di **prime colazioni, buffet, banqueting, catering**;
- **capacità 4,3 lt**;
- **rubinetto con spillamento rapido e preciso**;
- lo spazio sotto il rubinetto permette di **riempire agevolmente tazze o boli di dimensioni massime: diametro 120 mm. e altezza 115 mm**;
- possibilità di sostituire il rubinetto con un apposito **tappo**, utile nel caso di trasporto di alimenti liquidi (minestre, passati, ecc.);
- ampia **apertura superiore** per facilitare le operazioni di riempimento;
- **coperchio** provvisto di **guarnizione** per evitare il travaso di liquidi e assicurare una maggiore tenuta termica;
- **sistema di chiusura pratico ed efficace**, composto da **4 ganci di chiusura in acciaio inox**;
- provvisto di **sfiato regolabile** per consentire l'**evacuazione del vapore** e stabilizzare la pressione all'interno del contenitore;
- **garantito per l'utilizzo da -30° a +85°C**;
- **leggero e facilmente impilabile**;
- dotato di 4 piedi di appoggio che conferiscono al contenitore una notevole stabilità durante il trasporto;
- **eccellenti capacità isotermiche** che consentono di mantenere per lungo tempo le bevande alla temperatura di conservazione ottimale;
- assicura il **corretto mantenimento termico**, limitando i rischi di proliferazione batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche;
- consente di operare correttamente in ambiente HACCP;
- **materiali** utilizzati per la fabbricazione sono **idonei al contatto alimentare** su tutta la superficie del contenitore;
- **progettato per durare nel tempo**: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo;
- completamente riciclabile al termine della vita operativa.

**ACCESSORI/OPTINAL:**

- Tappo da utilizzare in alternativa al rubinetto, utile nel caso di trasporti di alimenti liquidi.

**Marchio CEMade in Italy**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Peso netto (Kg)</b>	4,6
<b>Larghezza (mm)</b>	245
<b>Profondità (mm)</b>	350
<b>Altezza (mm)</b>	395

