



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

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



SCHEDA TECNICA

| | |
|------------------------|-----|
| Peso netto (Kg) | 4,6 |
| Larghezza (mm) | 240 |
| Profondità (mm) | 430 |
| Altezza (mm) | 430 |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE con RUBINETTO DI EROGAZIONE FRONTALE ed APERTURA SUPERIORE, per mantimento bevande calde o fredde, capacità 10 lt:

- indicato per la **distribuzione di bevande**, come thè, caffè, latte, succo di frutta ecc., nel corso di **prime colazioni, buffet, banqueting, catering**;
- **capacità 10 lt**;
- **rubinetto con spillamento rapido e preciso**;
- lo spazio sotto il rubinetto permette di **riempire agevolmente tazze o boli di dimensioni massime: diametro 110 mm. e altezza 110 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 isotermeche** 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 **ideali 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.

NOTA IMPORTANTE

Acquisto minimo 4 PEZZI

Marchio CE
Made in Italy

MODELLI DISPONIBILI



**Contenitori isotermici per distribuzione
bevandecapacità 10 lt., dim.mm.240x430x430h -
Acquisto minimo n.4 PEZZI**

€ 157,78 + IVA

€ 192,49 IVA incl.

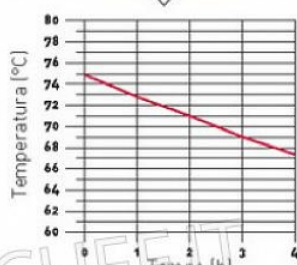
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Grafici delle prestazioni termiche medie con temperatura ambiente di 25°C e contenitori riempiti per il 70% del volume utile.

Prova Caldo



Prova Fresco

