



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
MM-QC05	ISOTHERMISCHER Behälter aus POLYETHYLEN, zum Aufbewahren heißer oder kalter Getränke, Fassungsvermögen 4,3 lt., Version mit VORDEREM AUSGABEHAHN und OBERER ÖFFNUNG, Gewicht 3,4 Kg, Abm. mm. 245 x 350 x 395 h	Lieferung
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

Mod. MM-QC05 - ISOTHERMISCHER BEHÄLTER aus POLYETHYLEN mit AUSGABEHAHN VORDERSEITE und OBERER ÖFFNUNG, zum Aufbewahren von heißen oder kalten Getränken, Fassungsvermögen 4,3 lt:

- geeignet für die **Verteilung von Getränken** wie Tee, Kaffee, Milch, Fruchtsäfte usw. während **Frühstück , Buffet , Bankett , Catering** ;
- **Fassungsvermögen 4,3 Liter** ;
- **Klopfen mit schnellem und präzisiertem Klopfen** ;
- Der Platz unter dem Wasserhahn ermöglicht das **einfache Befüllen von Bechern oder Boli mit maximalen Abmessungen : Durchmesser 120 mm . und Höhe 115 mm** ;
- Möglichkeit, den Zapfhahn durch eine spezielle **Kappe** zu ersetzen, die beim Transport von flüssigen Lebensmitteln (Suppen, Pürees usw.) nützlich ist;
- breite **obere Öffnung** zur Erleichterung des Füllvorgangs;
- **Deckel mit einer Dichtung** versehen, um die Übertragung von Flüssigkeiten zu verhindern und eine größere thermische Stabilität zu gewährleisten;
- **praktisches und effektives Verschlusssystem** , bestehend aus **4 Verschlusshebeln aus Edelstahl** ;
- ausgestattet mit **einer einstellbaren Entlüftung** , um **den Dampf entweichen** zu lassen und den Druck im Inneren des Behälters zu stabilisieren;
- **garantiert für den Einsatz von -30° bis +85°C** ;
- **leicht und gut stapelbar** ;
- ausgestattet mit 4 Stützfüßen, die dem Behälter beim Transport eine hohe Stabilität verleihen;
- **ausgezeichnete isothermische Kapazität** , die es ermöglicht, Getränke lange auf der optimalen Lagertemperatur zu halten;
- sorgt für **eine korrekte thermische Aufrechterhaltung** , begrenzt das Risiko der Bakterienvermehrung und bewahrt die Qualität der Lebensmittel und ihre organoleptischen Eigenschaften;
- ermöglicht Ihnen den korrekten Betrieb im HACCP-Umfeld;
- **Materialien** , die für die Herstellung verwendet werden, sind **für den Kontakt mit Lebensmitteln auf der gesamten Oberfläche des Behälters geeignet** ;
- auf **Langlebigkeit ausgelegt** : seine Leistung bleibt bei Wiederverwendung praktisch unverändert;
- vollständig recycelbar am Lebensende.

ZUBEHÖR/OPTIONEN :

- Verschluss als Alternative zum Zapfhahn, nützlich beim Transport von flüssigen Lebensmitteln.

CE-KennzeichnungMade in Italy

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	4,6
Breite (mm)	245
Tiefe (mm)	350
Höhe (mm)	395

