



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-QC10	ISOTHERMISCHER Behälter aus POLYETHYLEN, zum Aufbewahren heißer oder kalter Getränke, Fassungsvermögen 10 lt., Version mit VORDEREM AUSGABEHAHN und OBERER ÖFFNUNG, Gewicht 4,6 Kg, Abm. mm.240x430x430h	Lieferung
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

Mod. MM-QC10 - ISOTHERMISCHER BEHÄLTER aus POLYETHYLEN mit AUSGABEHAHN VORDERSEITE und OBERER ÖFFNUNG, zum Aufbewahren heißer oder kalter Getränke, Fassungsvermögen 10 l:

- geeignet für die **Verteilung von Getränken** wie Tee, Kaffee, Milch, Fruchtsäfte usw. während **Frühstück , Buffet , Bankett , Catering** ;
- **Fassungsvermögen 10 Liter** ;
- **Klopfen mit schnellem und präzisiertem Klopfen** ;
- Der Platz unter dem Wasserhahn ermöglicht das **einfache Befüllen von Bechern oder Boli mit maximalen Abmessungen : Durchmesser 110 mm . und Höhe 110 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 Verriegelungssystem** , bestehend aus **4 Edelstahl-Verschlusslatches** ;
- 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)	240
Tiefe (mm)	430
Höhe (mm)	430

