

Contenitore isotermico Top Ten

CHE COSA E'

Contenitore isotermico per il trasporto e la distribuzione di liquidi, con 10 litri di capacità.

A CHI SI RIVOLGE

Società di catering ed operatori della ristorazione collettiva.

A CHE COSA SERVE

Per il trasporto a temperatura controllata di bevande ed alimenti liquidi in legame caldo o fresco.



VANTAGGI E BENEFICI

- Indicato per la distribuzione delle bevande (thé, caffè, latte, succo di frutta ecc...) nel corso di prime colazioni, buffet, banqueting.
- Design ricercato, ideale per il servizio diretto.
- Il contenitore interno amovibile consente riapprovvigionamenti agevoli e veloci.
- Quando si utilizza più di un contenitore interno, è possibile mantenere le scorte in frigorifero, pronte per il riapprovvigionamento.
- L'inserito frontale permette di visualizzare il livello di consumo della bevanda.
- Comodo da trasportare grazie alla maniglia di presa integrata.
- Dotato di quattro piedi di appoggio che conferiscono al contenitore una notevole stabilità durante il trasporto.
- Disponibile, a richiesta, base di appoggio con inserto raccogliocce.
- Lo spazio sotto il rubinetto permette di riempire agevolmente tazze o boli di dimensioni massime diam. 250 mm; altezza 110 mm.
- Rubinetto con spillamento rapido e preciso.
- Contenitore leggero e facilmente impilabile.
- Grazie alle eccellenti capacità isotermiche, mantiene per lungo tempo le bevande alla temperatura di conservazione ottimale.
- Assicura il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche.
- Le caratteristiche di isotermità soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC D40-007).
- Consente di operare correttamente in ambiente HACCP.
- I materiali utilizzati per la fabbricazione sono idonei al contatto alimentare su tutta la superficie del contenitore.
- I criteri progettuali seguiti consentono una corretta pulizia e sanificazione (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) anche a mezzo di lavastoviglie.
- Progettato per durare nel tempo: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo.
- Impatto ambientale decisamente inferiore a quello derivante dall'utilizzo di contenitori monouso.
- Completamente riciclabile al termine della vita operativa.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Prodotto con la tecnologia dello stampaggio rotazionale, che consente di fabbricare oggetti privi di spigoli, giunzioni e saldature e quindi molto robusti e, allo stesso tempo, efficienti dal punto di vista del mantenimento termico.
- Caratterizzato da un sistema di chiusura pratico ed efficace, composto da due ganci di chiusura in materiale antiurto e da un'ulteriore sicurezza che evita lo sganciamento accidentale del coperchio.
- Contenitore interno in polipropilene con pratico tappo a vite.
- Isolato con schiuma poliuretana priva di CFC e HCFC.
- Garantito per l'utilizzo da -30° a +85°C.

DISPONIBILITA'

Modello	Colore	Codice	Dim. esterne (mm)	Capacità l	Peso Kg
TOP TEN Completo di boccia interna	mel. grigio/blu	TP100012	390X390X490(h)	10	9
Raccogli-goccia	mel. grigio/blu	TP0R0028	390X460X83(h)		1,6
Boccia interna supplementare	trasparente	PAQP9001		10	0,9