

## QC 20 Contenedor con capacidad de 20 litros

### ¿A quién va dirigida?:

A todos los profesionales de la restauración

### ¿Para qué sirve?:

Para el transporte y la distribución de líquidos a temperatura controlada caliente o fría







**Dimensiones Externas:** 295x465x460 h mm

**Dimensiones Internas:** - -

**Capacidad:** 19 l.

**Peso:** 6

**Embalaje:** 1

Colores	Código
	QC200011
	QC200003
	QC200001
	QC200007

### Ventajas y beneficios:

- . Elevada isotermita para mantener en perfectas condiciones el contenido (caliente o frío)
- . Máxima seguridad en su uso, asegura una correcta operatividad en ambiente HACCP
- . Facilidad y rapidez de llenado
- . Vaciado preciso y rápido
- . Diferencia el contenido en base al color del contenedor
- . Ligero y fácil de apilar
- . Gran estabilidad durante el transporte
- . Fácil de lavar y esterilizar incluso en lavavajillas industriales
- . Varias capacidades en función de las exigencias específicas de utilización
- . Totalmente reciclables al final de su vida operativa

### Características Técnicas:

- . Realizado con tecno polímeros de vanguardia, con moldeo de tipo roto moldeo, sin cantos, uniones y soldaduras
- . Tapa con guarnición y grifo fácilmente desmontables sin herramientas particulares
- . Ganchos de cierre en acero inoxidable
- . Presenta cuatro pies de apoyo
- . Aislamiento en poliuretano expandido sin CFC
- . Características constructivas e isotérmicas según la normativa EN 12571
- . Garantizado de - 30°C a +85°C

