



Acqua Minerale **Seltz**

**FINALMENTE IL SELTZ CON LA QUALITÀ
DELL'ACQUA MINERALE NATURALE**



COCKTAIL D'AUTORE PER IL TUO LOCALE.

L'acqua minerale naturale fonte Linda sgorga microbiologicamente pura.

Le sue alte qualità organolettiche renderanno indimenticabili i vostri cocktail!

Freschezza e creatività per distinguervi dalla concorrenza.

**L'ECCELLENZA
IN TAVOLA.**



MASSIMA SOSTENIBILITÀ ED EFFICIENZA

L'acqua minerale **SELTZ** di Tavina verrà fornita in fusti di ultima generazione in acciaio, capienza 20 litri, antiscivolo, impilabili e personalizzati, che vi permetteranno l'eliminazione del carbonatore e del filtro. I fusti garantiscono la purezza dell'acqua, oltre a qualità, igiene e gassatura fino all'ultima goccia! Non meno importante, si tratta di vuoto a rendere, così da non avere rifiuti nell'ottica di un'economia sempre più circolare **E SOSTENIBILE.**



VICINANZA AL MONDO HO.RE.CA.

Tavina conferma la sua vicinanza ai clienti e al mondo dell'Ho.Re.Ca.: la preparazione di cocktail unici fa la differenza nella scelta di un locale; l'acqua minerale Seltz è la novità efficace e vincente!



Fonte Tavina

SCHEDA acqua minerale SELTZ

FUSTO ACCIAIO A RENDERE
DI PROPRIETÀ TAVINA S.p.A.

COMPOSIZIONE PALLET 80 x 120

REFERENZA	NOTE
	<p><i>Acqua Minerale SELTZ</i></p> <p><i>fusto acciaio 20 L a rendere</i></p>

FORMATO	ACQUA MINERALE SELTZ fusti acciaio
TMC	450 giorni
REFERENZA	Acqua minerale addizionata di anidride carbonica

PALLET	EPAL
STRATI PER PALLET	2
FUSTI PER PALLET	30
PESO TOTALE PALLET (kg)	750
ALTEZZA TOTALE PALLET (cm)	127

LITRI PER FUSTO	20
DIMENSIONI FUSTO (cm)	Ø 23- h 56
PESO FUSTO (kg)	24,5

INFORMAZIONI UTILI

TIPOLOGIA PRODOTTO

Acqua minerale naturale “fortemente” addizionata di anidride carbonica (SELTZ), indicata per la realizzazione di cocktail e miscelazione in genere.

TIPOLOGIA CONTENITORE E ATTACCO

Fusto acciaio a rendere, realizzato in acciaio inox adatto al contatto con alimenti, con attacco universale a baionetta “tipo S”.

Per la contropressione usare solo CO₂ di grado alimentare.

DESCRIZIONE IMPIANTO SPILLATURA

Il prelievo del prodotto avviene attraverso un comune impianto di spillatura da banco. Si consiglia di limitare il più possibile la lunghezza delle tubazioni di prelievo del prodotto e di stoccare i fusti in luogo fresco.

L'attacco a baionetta “tipo S” viene agganciato al fusto ruotando in senso orario e premendo la leva verso il basso. Il connettore centrale viene utilizzato per il prelievo del prodotto, mentre quello laterale per la pressurizzazione con gas.

Una volta terminato il prodotto, accantonare il fusto per il ritiro del vuoto a rendere.

ATTENZIONE: Recipiente in pressione, non forare né manomettere il contenitore.

Conservare il fusto al riparo dalla luce solare e da fonti di calore. A ogni cambio di fusto, si raccomanda di pulire l'innesto e di controllare l'integrità del tappo.

Termine minimo di conservazione: 15 mesi.