



Box isothermique pour restaurants h462_59

Conteneur isothermique pour le transport multiportions, conçu au conteneurs Gastronorm de 1/1 ou sous-multiples.

Conteneur isothermique pour plats idéal pour les entreprises de restaurations. Produit caractérisé par une particulière structure en mesure de contenir de multiples portions dans des conteneurs Gastronorm de 1/1 ou sous-multiples, de petits plats thermosoudés ou des vasques. Réalisé en polypropylène expansé (PPE), matériau hygiénique, adapté au contact avec les denrées alimentaires et conçu pour protéger ces derniers contre les agressions thermiques et mécanique.

Caractéristiques techniques:

- Dimensions externes: L.60.5 x P.40.6 x h.37.6 cm
- Dimensions internes: L.54 x P.34 x h.26.7 cm
- Épaisseur des parois: 30 mm
- Conçu pour contenir des conteneurs Gastronorm de 1/1 (ou sous-multiples)
- Matériel: polypropylène expansé avec CO2, sans CFC et HCFC
- Poignées ergonomiques incorporées
- Ouverture avant
- Conforme à la norme HACCP
- Conforme UNI EN ISO 12571:1999
- Couleur: noir

INFORMATIONS



HOLITY.COM



HOLITY.COM

capacité interne
poids extérieur

2 x GN 1/1 180 mm 1 x GN 1/1 65 mm	1 x GN 1/1 150 mm 1 x GN 1/1 100 mm	1 x GN 1/1 200 mm 1 x GN 1/1 65 mm	4 x GN 1/1 65 mm

capacité com
pacité externe

3 x GN 1/1 65 mm	2 x GN 1/1 65 mm 1 x GN 1/1 100 mm	1 x GN 1/1 65 mm 1 x GN 1/1 150 mm	1 x GN 1/1 200 mm	2 x GN 1/1 100 mm

HOLITY.COM