



Conteneur isotherme de 68 L h28202

Conteneur isotherme équipé de 8 glissières internes à pas constant. Garanti pour un usage de -30° à +100°C. Capacité: 68 L. Dimensions: 44 x 64 x h.48 cm.

Conteneur thermos à ouverture frontale idéal pour les sociétés de restauration, cantines scolaires et de collectivités; adapté pour le transport à température contrôlée des plats. Le conteneur isotherme permet le transport des aliments en maintenant leur température initiale, sans altérer leur niveau thermique, garantissant ainsi une isolation thermique efficace. Le conteneur est fabriqué grâce à la technologie de moulage par rotation, qui permet de créer des objets sans angles, joints ni soudures. Il est doté de huit rails à pas constant, ce qui le rend idéal pour le transport de bacs Gastronorm 1/1. De plus, le conteneur pour aliments à emporter est équipé d'un système de fermeture très efficace, composé de crochets en acier inoxydable et d'un joint d'étanchéité de porte facilement démontable.

le conteneur isothermique h28202 est disponible dans les couleurs suivantes:

- Mélange
- Bleu
- Rouge

Caractéristiques techniques:

- Compatible avec le contact alimentaire
- Capacité: 68 L
- Entièrement recyclable en fin de vie opérationnelle
- Empilable et facilement maniable
- N. guides : 8 (à pas constant - 42 mm)
- À ouverture frontale
- Matériau des parois internes et externes du conteneur et de la porte : polyéthylène
- Matériau du joint : caoutchouc silicone
- Matériau des poignées de préhension et des fermetures : acier inoxydable
- Matériau isolant entre les parois du conteneur et la porte : polyuréthane (sans CFC ni HCFC)
- Matériau des charnières : polyamide renforcé avec fibre de verre
- Matériau des couvre-poignées : résine acétalique POM
- Il peut transporter des bacs Gastronorm 1/1 – bacs et plaques eutectiques non inclus dans la fourniture (voir l'image jointe)
- Garanti pour un usage de -30° à +100°C
- Équipé d'une porte pouvant s'ouvrir jusqu'à 240° et facilement amovible, afin de faciliter les opérations de nettoyage
- Système de fermeture composée de crochets en acier inox et joint interne

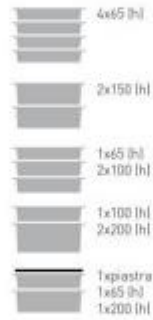
- Charnières en matériau résistant aux chocs et aux impacts
- Poignées de préhension en acier inoxydable avec cache-poignée
- Équipé d'une valve de décharge réglable
- Structure monobloc, sans arêtes, joints ni soudures.
- Dimensions externes: 440 x 640 x h.480 mm
- Dimensions internes: 325 x 540 x h.380 mm
- Poids: 11 Kg

*Images purament indicatives

INFORMATIONS

- **Typologie** Ouverture avant
- **avantages** Pour conteneurs GN
- **garantie** 1 an
- **Hauteur** 48 cm
- **largeur** 44 cm
- **profondeur** 64 cm
- **Capacité** 68 L

Conteneur isotherme de 68 L h28202



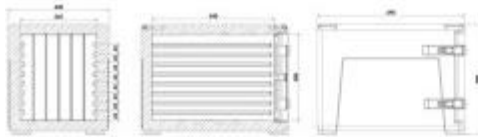
Può trasportare:

- 4 GN 1/1 h65;
- 2 GN 1/1 h150;
- 1 GN 1/1 h 65
+ 2 GN 1/1 h 100;
- 1 GN 1/1 h 100
+ 1 GN 1/1 h 200;
- 1 piastra eutettica
+ 1 GN 1/1 h 65
+ 1 GN 1/1 h 200.

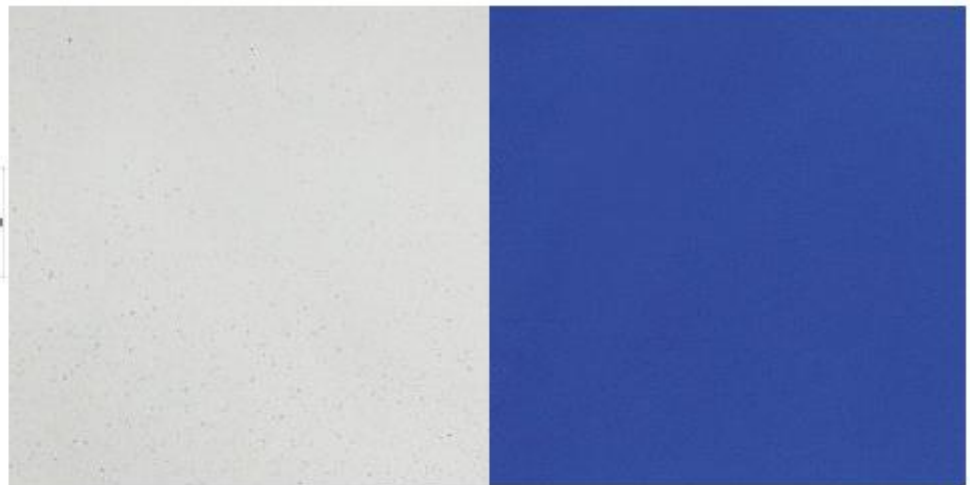
HOLITY.COM

HOLITY.COM

HOLITY.COM



HOLITY.COM



Conteneur isotherme de 68 L h28202

Typologie: apertura frontale

Garantie: 1 an

Hauteur: 48 cm

Largeur: 44 cm

Profondeur: 64 cm

Capacité: 68 lt