



Conteneur isothermique 31 L h28242

Conteneur isothermique à ouverture supérieure, d'une capacité de 31 litres. Convient pour le transport de bacs GN1/1 h 200 mm et sous-multiples. Dimensions : 410 x 610 x h. 300 mm

Conteneur isotherme à ouverture supérieure, idéal pour une utilisation par des sociétés de restauration et des opérateurs de la restauration collective. Ce produit au design élégant et fonctionnel est conçu pour le transport de bacs GN1/1 h 200 mm et de sous-multiples. Grâce à ses excellentes capacités isothermes, le conteneur maintient les repas à la température optimale de conservation pendant une longue période. Il assure une gestion thermique correcte, limitant les risques de prolifération bactérienne et préservant la qualité des aliments ainsi que leurs propriétés organoleptiques. Produit disponible en différentes couleurs et garanti pour une utilisation de -30° à $+100^{\circ}\text{C}$. Compatible avec le contact des aliments. Équipé de : poignées en inox avec couvre-poignée, crochets de fermeture en matériau anti-choc, structure monobloc sans arêtes ni joints, isolation en mousse polyuréthane sans CFC ni HCFC. Peut transporter des bacs GN1/1 h 200 mm et des sous-multiples, non inclus dans la fourniture (voir image jointe).

Caractéristiques techniques:

- Dimensions extérieures : 410 x 610 x h. 300 mm
- Dimensions intérieures : 310 x 510 x h. 210 mm
- Conçu pour le transport de bacs GN 1/1 h 200 mm et sous-multiples, non inclus dans la fourniture (voir image jointe)
- Capacité : 31 l
- Poids : 6,8 kg
- Compatible au contact des aliments
- Disponible en plusieurs couleurs
- Entièrement recyclable à la fin de sa durée de vie
- Empilable et facilement manipulable
- Matériau des parois intérieures et extérieures du conteneur et du couvercle : polyéthylène
- Matériau des poignées de prise : acier inoxydable
- Matériau isolant entre les parois du conteneur et du couvercle : polyuréthane, sans CFC ni HCFC
- Matériau des fermetures : polyamide renforcé de fibres de verre
- Matériau des couvre-poignées : résine acétalique POM
- Poignées de prise en inox avec couvre-poignée
- Crochets de fermeture en matériau anti-choc
- Conteneur garanti pour une utilisation de -30°C à $+100^{\circ}\text{C}$
- Structure monobloc, sans arêtes, joints ni soudures
- Isolation en mousse polyuréthane sans CFC ni HCFC
- Préparé pour l'utilisation de plaques eutectiques (non incluses dans la fourniture)

*Images purement indicatives

- **Typologie** Ouverture supérieure
- **avantages** Pour conteneurs GN
- **Hauteur** 30 cm
- **largeur** 41 cm
- **profondeur** 61 cm
- **Capacité** 31 L

Conteneur isothermique 31 L h28242

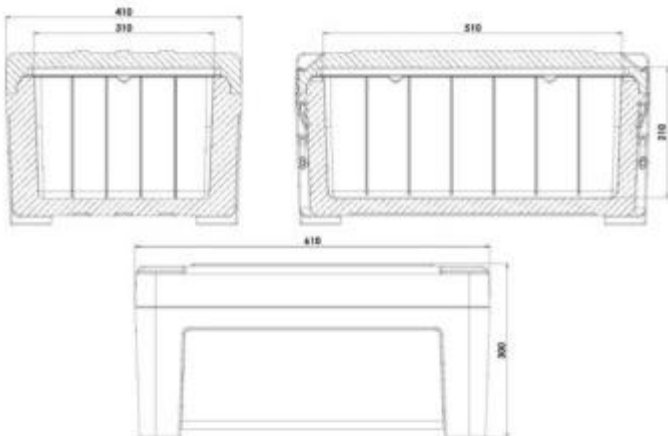


Può trasportare vasche GN1/1 h 200mm e sottomultipli.

- 1 GN 1/1 h 200;
- 2 GN 1/2 h 200;
- 3 GN 1/3 h 200.

HOLITY.COM

HOLITY.COM



HOLITY.COM

HOLITY.COM

Conteneur isothermique 31 L h28242

Typologie: apertura superiore

Hauteur: 30 cm

Largeur: 41 cm

Profondeur: 61 cm

Capacité: 31 lt