

Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452





Conteneur isothermique GN 1/1 h28203

Conteneur thermos à ouverture supérieure idéal pour le transport à température controllé des plats. Capacité: 39 L. Disponible en différentes couleurs.

Le conteneur isotherme pour aliments à emporter assure le maintien thermique approprié, limitant ainsi les risques de prolifération bactérienne et préservant la qualité des aliments ainsi que leurs propriétés organoleptiques.

La boîte isotherme se caractérise par un système de fermeture très efficace, composé de crochets en acier inoxydable et d'un joint interne au couvercle facilement démontable. Elle est fabriquée avec la technologie du moulage rotatif, qui permet de produire des objets sans arêtes, joints ni soudures.

De plus, la boîte isotherme est équipée de poignées de préhension amovibles en acier inoxydable et dispose d'une valve d'évacuation réglable.

Caractéristiques techniques:

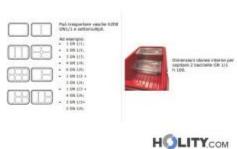
- À ouverture supérieure
- Compatible avec le contact alimentaire
- Technologie : rotomoulage
- Capacité : 39 litres
- Entièrement recyclable en fin de vie opérationnelle
- Empilable et facilement manipulable
- Dimensions externes: 415 x 660 x h.300 mm
- Dimensions internes: 330 x 535 x h.205 mm
- Poids:: 7,4 Kg
- Matériau des parois internes et externes du conteneur et de la porte : polyéthylène
- Matériau du joint : caoutchouc silicone
- Matériau des caches-poignées : résine acétalique POM
- Matériau isolant entre les parois du conteneur et de la porte : polyuréthane (sans CFC ni HCFC)
- Matériau des poignées de prise et des fermetures : acier inoxydable
- Peut transporter des bacs GN 1/1 H. 200 et sous-multiples (non inclus dans la fourniture) (voir image jointe)
- Dimensions internes adaptées pour accueillir 2 bacs GN 1/1 H. 100 (non inclus dans la fourniture)
- Poignées de prise en acier inoxydable avec cache-poignée
- Crochets de fermeture en acier inoxydable
- Joint d'étanchéité du couvercle facilement démontable
- Équipé d'une valve de décompression réglable
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC ni HCFC
- Conteneur garanti pour une utilisation de -30 °C à +100 °C
- Disponible en plusieurs couleurs

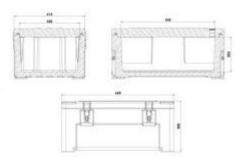
- Typologie Ouverture supérieure
- avantages Pour conteneurs GN
- garantie 1 an
- Hauteur 30 cm
- largeur 41,5 cm
- profondeur 66 cm
- Capacité 39 L



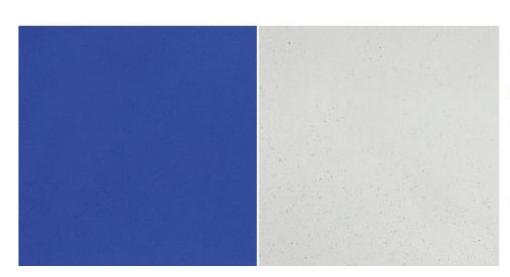
Conteneur isothermique GN 1/1 h28203











Conteneur isothermique GN 1/1 h28203

Typologie: apertura superiore

Garantie: 1 an Hauteur: 30 cm Largeur: 41,5 cm Profondeur: 66 cm Capacité: 39 lt