

**HOLITY.COM**

Conteneur isothermique pour aliments h462_53

Conteneur isothermique pour transport de plats. Adapté pour conteneur Gastronorm 1/2. Capacité: 21.6 L.

Box isothermique pour le transport d'aliments, idéal pour les entreprises de restauration. Produit en mesure de protéger les aliments des agressions thermiques et mécaniques, de manière à maintenir intacte les caractéristiques esthétiques et organoleptiques de l'aliment. Sa structure en polypropylène expansé et en effet spécifique pour un contact régulier avec des aliments, également très léger et sans angles pointus de manières à faciliter le transport et protéger la sécurité de l'utilisateur. Produit pouvant être lavé et désinfecté avec des détergents et désinfectants et enfin, il ne nuit pas à l'environnement. Les aliments sont insérés dans le conteneur thermique à une température non supérieure à 100°C et dans des emballages spéciaux, des barquettes, des petites assiettes ou des bacs gastronorm. Pour assurer une bonne tenue thermique, il est important de maintenir le couvercle fermé jusqu'au moment de la livraison.

Caractéristiques techniques:

- Dimensions externes: L.41.5 x P.32 x h.32 cm
- Dimensions internes: L.35 x P.27 x h.25 cm
- Épaisseur des parois: 30 mm
- Capacité: 21.6 lt / 1xGN 1/2 / 2xGN 1/4
- Adapté au conteneur Gastronorm 1/2 et 1/4 en acier inox, polypropylène ou polycarbonate
- Matériel: polypropylène expansé avec CO₂, sans CFC et HCFC
- Conforme UNI EN ISO 12571:1999
- Couleur: noir

INFORMATIONS



Conteneur isothermique pour aliments h462_53



HOLITY.COM

HOLITY.COM