



Conteneur isothermique transport d'aliments h462_54

Box isothermique pour le transport d'aliments, adapté au conteneur Gastronorm 1/1 (ou sous-multiples).

Conteneur isothermique pour environnements de restaurations, spécialisé dans la conservation des aliments assurant un contrôle adéquate de la température, protection contre les contraintes de transports et les chocs, et sécurité de point de vue hygiénique et sanitaire. Produit réalisé en polypropylène expansé, matériel adapté au contact contre les aliments, recyclable à 100% et facilement lavable et désinfectable. Ce modèle est conçu pour contenir des vasques Gastronorm de 1/1 (ou sous-multiples); il est important que les aliments à l'intérieur soient insérés, confectionnés et maintenus avec un couvercle fermé jusqu'à la livraison.

Caractéristiques techniques:

- Dimensions externes: L.60 x P.40 x h.17 cm
- Dimensions internes: L.54 x P.34 x h.11 cm
- Épaisseur des parois: 30 mm
- Capacité: 20.2 L
- Conçu pour contenir des vasques Gastronorm de 1/1 (ou sous-multiples) acier inox, polypropylène ou polycarbonate
- Matériel: polypropylène expansé avec CO₂, sans CFC et HCFC
- Conforme UNI EN ISO 12571:1999
- Couleur: noir

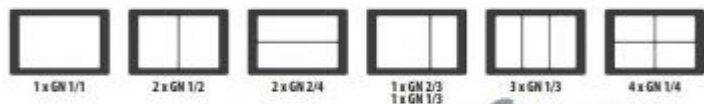
INFORMATIONS



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM