



Conteneur isothermique pour soupes h28219

Conteneur pour le transport d'aliments liquides adapté pour les vasques GN 1/3 h.200 mm. Capacité: 13,75 L. Dimensions: 240 x 430 x h. 375 mm. Fabriqué en Italie

Conteneur isotherme destiné au transport de boissons et d'aliments liquides à température chaude ou froide, permettant de maintenir la température initiale sans altérer le niveau thermique et garantissant une isolation thermique correcte. Conteneur de transport fabriqué en Italie avec des matériaux de qualité adaptés au contact alimentaire, conçu pour durer dans le temps. Les aliments liquides tels que sauces, soupes, potages et bouillons peuvent être versés directement dans le conteneur pour exploiter sa capacité totale ou dans des bacs internes amovibles (non inclus dans la fourniture). Le conteneur assure un maintien thermique correct en limitant les risques de prolifération bactérienne et en préservant la qualité des aliments ; grâce à ses excellentes propriétés isothermiques, il maintient les boissons à la température optimale de conservation pendant une longue période. Le conteneur est équipé d'un joint d'étanchéité du couvercle facilement démontable, d'une large ouverture supérieure pour faciliter le remplissage, de crochets de fermeture en inox, d'une valve d'évent réglable, d'une isolation en mousse polyuréthane sans CFC ni HCFC, et d'une structure monobloc, sans bords, joints ni soudures.

Le conteneur isothermique h28219 est également disponible dans les couleurs suivantes:

- Bleu
- Rouge
- Mélange

Caractéristiques techniques:

- Dimensions: 240 x 430 x h. 375 mm
- Capacité: 13,75 litres
- Poids: 5 kg

- Pour le transport et la distribution de liquides à température contrôlée, il permet de transporter des aliments en maintenant leur température initiale, sans altérer leur niveau thermique, garantissant une isolation thermique adéquate
- Compatible avec l'utilisation de bacs GN 1/3 h 200 mm (non inclus dans la fourniture)
- Compatible au contact alimentaire
- Adapté au transport et au service de sauces et de soupes. Les caractéristiques d'isothermie répondent aux critères de la législation en vigueur (Règ. CE 852/2004 – HACCP) et des normes techniques applicables (EN 12571 et Accord AFNOR AC D40-007)
- Technologie : rotationnelle
- Entièrement recyclable à la fin de sa durée de vie opérationnelle
- Empilable et facilement déplaçable
- Matériau des parois intérieures et extérieures du conteneur et du couvercle : polyéthylène
- Matériau de joint : caoutchouc silicone
- Matériau des fermetures : acier inoxydable
- Matériau isolant entre les parois du conteneur et du couvercle : polyuréthane, sans CFC ni HCFC
- Joint d'étanchéité du couvercle facilement démontable
- Grande ouverture supérieure pour faciliter les opérations de remplissage
- Crochets de fermeture en inox
- Soupape de décompression réglable
- Structure monobloc, sans arêtes, joints ni soudures
- Isolation avec mousse polyuréthane sans CFC ni HCFC
- Conteneur garanti pour une utilisation de -30°C à +85°C
- 100% Made in Italy

Option:

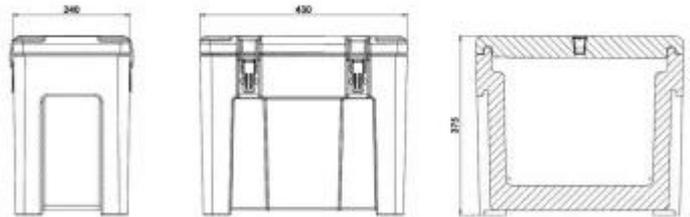
- Conteneur interne en polypropylène avec couvercle - Dimensions GN 1/3 h.200 mm - Capacité 10 L - Couleur: blanc

*Images purement indicatives

INFORMATIONS

- **Typologie** Ouverture supérieure
- **avantages** Pour conteneurs GN
- **garantie** 1 an
- **Hauteur** 37,5 cm
- **largeur** 24 cm
- **profondeur** 43 cm
- **Capacité** 13,75 L

Conteneur isothermique pour soupes h28219



OPTIONAL:



Conteneur isothermique pour soupes h28219

Typologie: apertura superiore

Garantie: 1 an

Hauteur: 37,5 cm

Largeur: 24 cm

Profondeur: 43 cm

Capacité: 13,75 lt