



Box isotermico per pasti h462_56

Contenitore isotermico per trasporto cibo. Adatto a contenere Gastronorm da 1/1 o sottomultipli, piatti termosaldati 16x16 cm oppure 16x17.6 cm.

Box isotermico ideale per il trasporto e la consegna degli alimenti. Perfetto per l'utilizzo in ambito ristorativo e dei catering. Idoneo a contenere bacinelle Gastronorm 1/1 (o sottomultipli) e piatti termosaldati. Assicura il mantenimento della temperatura al suo interno in modo da non avere modifiche nelle caratteristiche organolettiche degli alimenti trasportati. Dotato di maniglie alte che lo rendono particolarmente maneggevole; è inoltre leggero, impilabile e trasportabile in qualsiasi veicolo. Realizzato in polipropilene espanso molto resistente ed indeformabile, che oltre ad essere un materiale appositamente studiato per il contatto con gli alimenti, protegge anche questi ultimi da urti e sollecitazioni; in più il contenitore può essere facilmente lavato e disinfettato grazie anche al coperchio totalmente estraibile.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: L.60 x P.40 x h.27 cm
- Dimensioni interne: L.54 x P.34 x h.21 cm
- Spessore pareti: 30 mm
- Adatto a contenere contenitori Gastronorm 1/1 (o sottomultipli) in acciaio inox, polipropilene o policarbonato
- Adatto a contenere piatti termosaldati 16x16 cm o 16 x 17.6 cm
- Materiale: polipropilene espanso con CO₂, senza CFC e HCFC
- Resistente ad un range di temperature da -40 °C a +120 °C
- Conforme alle norme HACCP
- Conforme UNI EN ISO 12571:1999
- Colore: nero

INFORMAZIONI



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM