



## Box isotermico per ristorante h462\_59

Contenitore isotermico per trasporto multiporzioni. Adatto a contenitori Gastronorm da 1/1 o sottomultipli.

Contenitore isotermico per pasti, ideale per chi svolge attività di catering, ristorazione e servizio mensa. Caratterizzato da una particolare struttura adatta a contenere multiporzioni in contenitori Gastronorm da 1/1 o sottomultipli, piattini termosaldati o vaschette. Realizzato in polipropilene espanso (PPE), materiale igienico, adatto al contatto con gli alimenti e idoneo a proteggere questi ultimi dalle sollecitazioni termiche e meccaniche.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: L.60.5 x P.40.6 x h.37.6 cm
- Dimensioni interne: L.54 x P.34 x h.26.7 cm
- Spessore pareti: 30 mm
- Adatto a contenere contenitori Gastronorm da 1/1 o sottomultipli
- Materiale: polipropilene espanso con CO<sub>2</sub>, senza CFC e HCFC
- Maniglie ergonomiche incorporate
- Apertura frontale
- Conforme alle norme HACCP
- Conforme UNI EN ISO 12571:1999
- Colore: nero

## INFORMAZIONI

## Box isothermico per ristorante h462\_59



HOLITY.COM

HOLITY.COM

## Box isothermico per ristorante h462\_59

capacità senza  
piatto esposto

2 x GN 1/1	1 x GN 1/1	1 x GN 1/1	4 x GN 1/1
150 mm	150 mm	200 mm	65 mm
1 x GN 1/1	1 x GN 1/1	1 x GN 1/1	
65 mm	100 mm	65 mm	

capacità con  
piatto esposto

3 x GN 1/1	2 x GN 1/1	1 x GN 1/1	1 x GN 1/1	2 x GN 1/1
65 mm	65 mm	65 mm	200 mm	100 mm
	1 x GN 1/1	1 x GN 1/1		
	100 mm	150 mm		

HOLITY.COM