

**HOLITY.COM**

Box isothermico per trasporto cibo h462_57

Box isothermico per servizio di catering. Con maniglie ergonomiche. Adatto a contenitori gastronorm da 1/1 o sottomultipli.

Contenitore isothermico specifico il trasporto di cibi in ambienti diversi da quelli in cui sono stati cucinati. In grado di assicurare una conservazione ottimale delle pietanze, nonché una minima dispersione di calore o al contrario una prolungata refrigerazione. Facile da trasportare grazie alle maniglie ergonomiche incorporate nella struttura; leggero, impilabile capace di proteggere il contenuto da urti e sollecitazioni. Dotato di coperchio con chiusura ermetica e sistema easy open, pareti laterali rinforzate e bugne interne d'appoggio. Realizzato in polipropilene espanso, materiale 100% riciclabile, robusto, adatto al contatto con gli alimenti e facile da lavare e disinfettare anche in lavastoviglie.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: L.71.5 x P.40 x h.31.5 cm
- Dimensioni interne: L.55 x P.34 x h.24 cm
- Spessore pareti: 30 mm
- Adatto a contenere contenitori Gastronorm 1/1 (o sottomultipli) in acciaio inox, polipropilene o policarbonato
- Materiale: polipropilene espanso con CO2, senza CFC e HCFC
- Maniglie ergonomiche incorporate
- Sistema easy open
- Pareti laterali rinforzare
- Bugne interne d'appoggio
- Conforme alle norme HACCP
- Conforme UNI EN ISO 12571:1999
- Colore: nero

INFORMAZIONI



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM