



Contenitore isotermico per alimenti h462_53

Contenitore isotermico per trasporto pasti. Adatto per contenitori Gastronorm 1/2. Capacità: 21.6 lt.

Box isotermico per il trasporto di alimenti, ideale per le aziende di catering, ristoranti e hotel. In grado di proteggere il cibo dalle sollecitazioni termiche e meccaniche, in modo da mantenere intatte le caratteristiche estetiche ed organolettiche del cibo stesso. La sua struttura in polipropilene espanso è infatti specifica per il contatto con gli alimenti; è inoltre molto leggera e priva di spigoli in modo da facilitarne il trasporto e tutelare la sicurezza dell'utilizzatore; può essere lavata e disinfettata con detergenti e disinfettanti e infine non provoca danni all'ambiente. Gli alimenti vanno inseriti nel contenitore isotermico ad una temperatura non superiore a 100°C e in apposite confezioni, vaschette, piattini o bacinelle gastronorm. Per assicurare una buona tenuta termica è importante mantenere il coperchio chiuso fino al momento della consegna.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: L.41.5 x P.32 x h.32 cm
- Dimensioni interne: L.35 x P.27 x h.25 cm
- Spessore pareti: 30 mm
- Capacità: 21.6 lt / 1xGN 1/2 / 2xGN 1/4
- Adatto a contenere contenitori Gastronorm 1/2 e 1/4 in acciaio inox, polipropilene o policarbonato
- Materiale: polipropilene espanso con CO2, senza CFC e HCFC
- Conforme UNI EN ISO 12571:1999
- Colore: nero

INFORMAZIONI



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Contenitore isotermico per
alimenti h462_53
