



Contenitore isotermico per pasto singolo h282_73

Contenitore isotermico da 5,8 litri per il trasporto di pasto singolo. Compatibile con vaschette monouso 18x18 o vaschette GN 1/6 (non incluse).

Il contenitore isotermico per pasto singolo h282_73 è progettato per garantire il trasporto sicuro di un pasto completo, risultando particolarmente indicato per la ristorazione scolastica, ospedaliera e domiciliare.

Compatibile con vaschette monouso 18x18 o vaschette GN 1/6 (non incluse), offre la possibilità di mantenere contemporaneamente alimenti caldi e freddi grazie all'uso di piastre eutettiche e separatore isotermico (piastre e separatore non inclusi e acquistabili separatamente). La piastra caldo prolunga i tempi di mantenimento della temperatura nel trasporto in legume caldo, la piastra fresco prolunga i tempi di mantenimento della temperatura nel trasporto in legume fresco, mentre il separatore isotermico permette di isolare la zona caldo dalla zona fresco del contenitore. A seconda della combinazione delle piastre (non incluse), è possibile trasportare: tutte le portate in legume caldo, tutte le portate in legume fresco, trasporto misto di portate calde e fredde.

La struttura monoblocco, priva di giunzioni e spigoli vivi, è realizzata in polietilene idoneo al contatto alimentare, con isolamento in schiuma poliuretana priva di CFC e HCFC. Questo garantisce ottime prestazioni isotermiche a lungo termine, conformi alla normativa HACCP (Reg. CE 852/2004) e all'Accord AFNOR AC D40-007.

Dotato di maniglia integrata in acciaio inox e sistema di chiusura pratico ed efficace, è leggero, lavabile in lavastoviglie e completamente riciclabile al termine del ciclo di vita.

Scegli il contenitore isotermico h282_73 per garantire pasti sicuri, caldi o freschi, sempre alla giusta temperatura durante la distribuzione.

Caratteristiche tecniche:

- Capacità: 5,8 litri
- Peso: 2,2 kg
- Dimensioni esterne: 250 x 260 x h. 266 mm
- Dimensioni interne: 185 x 185 x h. 170 mm
- Materiale pareti corpo e porta: polietilene idoneo al contatto alimentare
- Materiale maniglia e chiusura: acciaio inox
- Materiale isolante: schiuma poliuretana priva di CFC e HCFC
- Struttura: monoblocco, prodotta con tecnologia dello stampaggio rotazionale, senza giunzioni né spigoli vivi
- Accessori compatibili: vaschette monouso 18x18 o GN 1/6 (non incluse, acquistabili separatamente su richiesta e previo preventivo)
- Isotermia: permette di trasportare un pasto completo di tre portate a temperatura differenziata (calda e fresca), grazie all'utilizzo delle piastre eutettiche e del separatore isotermico (piastre e separatore non inclusi)
- Garantito per l'utilizzo: da -30° a +100°C
- Lavaggio: lavabile in lavastoviglie
- Inclusi: porta-etichetta, maniglia di presa in acciaio inox
- Le caratteristiche di isotermia soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004 –HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (Accord AFNOR AC D40-007)

Benefici per l'utente:

- Versatilità: possibilità di utilizzo con vaschette monouso 18x18 o GN 1/6 (non incluse).
- Conforme alle normative HACCP: sicurezza garantita per il trasporto alimentare.
- Leggero e pratico: solo 2,2 kg, con maniglia ergonomica in acciaio inox.
- Duraturo e sicuro: struttura monoblocco priva di giunzioni, resistente agli urti.
- Igienico: lavabile in lavastoviglie e semplice da pulire.

FAQ:

1. Che tipo di vaschette posso usare con questo contenitore? È compatibile con vaschette monouso 18x18 o GN 1/6 (non incluse).
2. Posso trasportare pasti caldi e freddi nello stesso contenitore? Sì, utilizzando piastre eutettiche e separatore isotermico (non inclusi, acquistabili separatamente previo preventivo).
3. È adatto all'uso professionale in ambito ospedaliero o scolastico? Sì, è progettato per soddisfare i requisiti HACCP e le norme AFNOR.
4. Può essere lavato in lavastoviglie? Sì, è completamente lavabile in lavastoviglie.
5. Quali sono i limiti di temperatura di utilizzo? È garantito per l'impiego da -30° a +100°C.

Mini guida all'acquisto: Il contenitore isotermico h282_73 è perfetto per chi deve trasportare un pasto singolo completo di 3 portate mantenendo intatte le condizioni di temperatura. Ideale per ristorazione scolastica, ospedaliera e domiciliare, è leggero, resistente e sicuro, conforme agli standard HACCP. Con l'uso di piastre eutettiche e separatore isotermico, non inclusi e acquistabili separatamente previo preventivo, permette di mantenere alimenti caldi e freddi separati nello stesso contenitore.

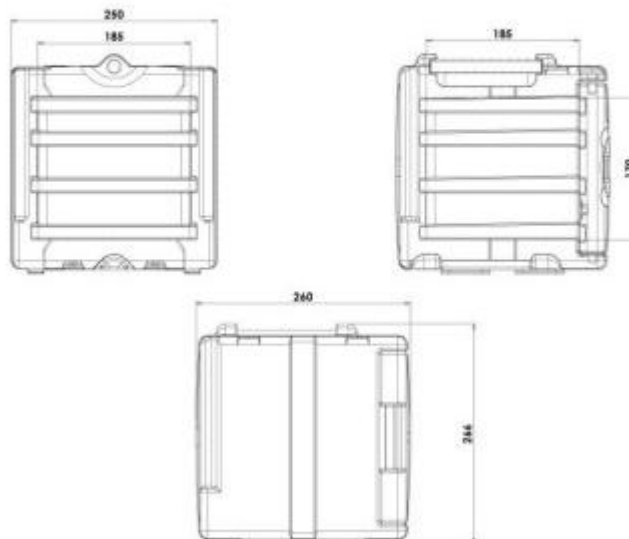
Contenitore isotermico pasto singolo, box termico pasti ospedalieri, contenitore isotermico HACCP, trasporto pasti scolastici, contenitore monouso isotermico professionale.

*Immagine puramente indicativa. Piastre eutettiche non incluse nella fornitura, acquistabili separatamente su richiesta e previo preventivo.

- **Tipologia** apertura frontale
- **punti di forza** Per contenitori GN
- **Altezza** 26,6 cm
- **Larg.** 25 cm
- **Profondità** 26 cm
- **Capacità** 5,8 lt

HOLITY.COM

Contenitore isotermico per pasto singolo h282_73



HOLITY.COM

HOLITY.COM

**Contenitore isotermico per
pasto singolo h282_73**

-
- Capacità: 5,8 lt
 - Altezza: 26,6 cm
 - Larg.: 25 cm
 - Profondità: 26 cm
 - Tipologia: apertura frontale
 - Punti di forza: Per contenitori GN