



Contenitore isotermico per sughi e minestre h28219

Contenitore per il trasporto di alimenti liquidi adatto per vaschette GN 1/3 h 200 mm. Capacità: 13,75 litri. Dimensioni: 240 x 430 x h. 375 mm. Prodotto in Italia.

Contenitore isotermico indicato per il trasporto di bevande ed alimenti liquidi in legame caldo o fresco, mantenendoli alla temperatura iniziale, senza alterarne il livello termico e garantendo un corretto isolamento termico. Contenitore per il trasporto realizzato in Italia utilizzando materiali di qualità idonei al contatto alimentare e progettato per durare nel tempo. Gli alimenti liquidi come sughi, minestre, salse, zuppe e passati possono essere versati direttamente nel contenitore per sfruttare la sua totale capacità oppure in vaschette interne amovibili (non incluse nella fornitura). Il contenitore assicura il corretto mantenimento termico limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti; grazie alle eccellenti capacità isotermiche mantiene per lungo tempo le bevande alla temperatura di conservazione ottimale. Il contenitore presenta guarnizione di tenuta del coperchio facilmente smontabile; ampia apertura superiore per facilitare le operazioni di riempimento; ganci di chiusura in acciaio inox; valvola di sfiato regolabile; isolamento con schiuma poliuretanica priva di CFC e HCFC; struttura monoblocco, senza spigoli, giunzioni o saldature.

Il contenitore isotermico h28219 è disponibile nei seguenti colori:

- Blu
- Rosso
- Melange

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 240 x 430 x h. 375 mm
- Capacità: 13,75 lt

- Peso: 5 kg
- Per trasporto e distribuzione di liquidi e alimenti liquidi (zuppe, minestre, sughi) a temperatura controllata, ovvero consente il trasporto di alimenti mantenendoli alla temperatura iniziale, senza alterarne il livello termico, garantendo un corretto isolamento termico
- Compatibile con l'utilizzo di bacinelle GN 1/3 h 200 mm (non incluse nella fornitura)
- Compatibile al contatto alimentare
- Indicato per il trasporto e il servizio di sughi e minestre. Le caratteristiche di isotermità soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004 –HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (EN 12571 e Accord AFNOR AC D40-007)
- Tecnologia: rotazionale
- Completamente riciclabile al termine della vita operativa
- Impilabile e facilmente movimentabile
- Materiale pareti interne ed esterne del contenitore e del coperchio: polietilene
- Materiale guarnizione: gomma siliconica
- Materiale chiusure: acciaio inox
- Materiale isolante tra le pareti del contenitore e del coperchio: poliuretano, privo di CFC e HCFC
- Guarnizione di tenuta del coperchio facilmente smontabile
- Ampia apertura superiore per facilitare le operazioni di riempimento
- Ganci di chiusura in acciaio inox
- Valvola di sfiato regolabile
- Struttura monoblocco, senza spigoli, giunzioni e saldature
- Isolamento con schiuma poliuretanica priva di CFC e HCFC
- Contenitore garantito per l'utilizzo: da -30°C a +85°C
- 100% Made in Italy

Optional:

- Contenitore interno in polipropilene con coperchio - Dimensioni GN 1/3 h.200 mm - Capacità 10 litri - Colore: bianco

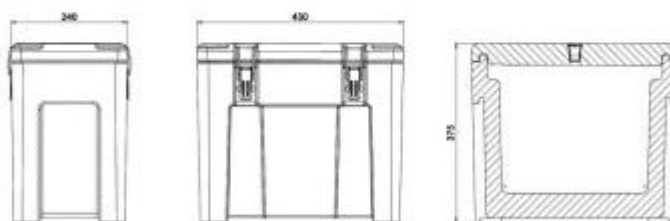
*Immagini puramente indicative.

INFORMAZIONI

- **Tipologia** apertura superiore
- **punti di forza** Per contenitori GN
- **Garanzia** 1 anno
- **Altezza** 37,5 cm
- **Larg.** 24 cm
- **Profondità** 43 cm
- **Capacità** 13,75 lt



HOLITY.COM



HOLITY.COM

OPTIONAL:



HOLITY.COM

Contenitore isotermico per sughi e minestre h28219

Capacità: 13,75 lt

Altezza: 37,5 cm

Larg.: 24 cm

Profondità: 43 cm

Garanzia: 1 anno

Tipologia: apertura superiore

Punti di forza: Per contenitori GN