

**HOLITY.COM**

Contenedor isotérmico para alimentos h462_53

Contenedor isotérmico para transporte de comidas. Adecuado para contenedores Gastronorm 1/2. Capacidad: 21.6 lt.

Este contenedor isotérmico está diseñado para el transporte seguro de alimentos, ideal para empresas de catering, restaurantes y hoteles. Es capaz de proteger los alimentos de las variaciones térmicas y mecánicas, preservando así las características estéticas y organolépticas de los alimentos. Su estructura de polipropileno expandido está específicamente diseñada para el contacto con alimentos, siendo ligera, sin aristas para facilitar su manejo y garantizar la seguridad del usuario.

Puede lavarse y desinfectarse con detergentes y desinfectantes sin causar daños al medio ambiente. Los alimentos deben introducirse en el contenedor isotérmico a una temperatura no superior a 100°C y en envases adecuados como bandejas o recipientes gastronorm. Para asegurar un buen aislamiento térmico, es importante mantener la tapa cerrada hasta el momento de la entrega.

Características técnicas:

- Dimensiones externas: L.41.5 x P.32 x H.32 cm
- Dimensiones internas: L.35 x P.27 x H.25 cm
- Espesor de las paredes: 30 mm
- Capacidad: 21.6 litros / 1xGN 1/2 / 2xGN 1/4
- Apto para contener contenedores Gastronorm: 1/2 y 1/4 en acero inoxidable, polipropileno o policarbonato
- Material: polipropileno expandido con CO2, libre de CFC y HCFC
- Cumple con: UNI EN ISO 12571:1999
- Color: negro

INFORMACIÓN

