



Caja isotérmica para comida h462_56

Contenedor isotérmico para transporte de alimentos. Apto para contener Gastronorm de 1/1 o submúltiplos, platos termosoldados de 16x16 cm o 16x17,6 cm.

Caja isotérmica ideal para el transporte y entrega de alimentos. Perfecto para su uso en el sector de la restauración y el catering. Apto para contener bandejas Gastronorm 1/1 (o submúltiplos) y platos termosellados. Asegura el mantenimiento de la temperatura en el interior se mantenga para no tener cambios en las características organolépticas de los alimentos transportados.

Equipado con asas altas que lo hacen especialmente fácil de manejar; además es ligero, apilable y transportable en cualquier vehículo. Fabricado en polipropileno expandido muy resistente e indeformable, que además de ser un material específicamente diseñado para el contacto con alimentos, también protege a estos últimos de impactos y estrés; Además, el recipiente se puede lavar y desinfectar fácilmente gracias a la tapa totalmente extraíble.

Características técnicas:

- Dimensiones externas: L.60 x P.40 x H.27 cm
- Dimensiones internas: L.54 x P.34 x H.21 cm
- Espesor de las paredes: 30 mm
- Adecuado para contener: bandejas Gastronorm 1/1 (o sus submúltiplos) en acero inoxidable, polipropileno o policarbonato
- Adecuado para contener: platos termosellados de 16x16 cm o 16 x 17.6 cm
- Material: polipropileno expandido con CO2, libre de CFC y HCFC
- Resistencia a temperaturas: de -40 °C a +120 °C
- Cumple con las normas: HACCP
- Cumple con: UNI EN ISO 12571:1999
- Color: negro

INFORMACIÓN



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM