



Caja isotérmica para transporte de alimentos h462_57

Caja isotérmica para servicio de catering. Con asas ergonómicas. Apta para contenedores gastronorm de 1/1 o submúltiplos.

Contenedor isotérmico específico el transporte de alimentos en ambientes distintos de aquellos en los que han sido cocinados. Capaz de garantizar una óptima conservación de los platos, así como una mínima pérdida de calor o, por el contrario, una refrigeración prolongada. Fácil de transportar gracias a las asas ergonómicas incorporadas en la estructura; ligero, apilable capaz de proteger el contenido de golpes y tensiones.

Equipado con tapa con cierre hermético y sistema fácil de abrir, paredes laterales reforzadas y almohadillas internas de apoyo. Hecho de polipropileno expandido, material 100% reciclable, robusto, adecuado para el contacto con los alimentos y fácil de lavar y desinfectar incluso en el lavavajillas.

Características técnicas:

- Material: Polipropileno expandido, 100% reciclable, resistente y apto para el contacto con alimentos
- Facilidad de mantenimiento: Lavable y desinfectable, incluso en lavavajillas
- Cierre: Cuenta con un cierre hermético y sistema easy open
- Refuerzos estructurales: Paredes laterales reforzadas y protuberancias internas de apoyo
- Dimensiones externas: L.71.5 x P.40 x H.31.5 cm
- Dimensiones internas: L.55 x P.34 x H.24 cm
- Espesor de las paredes: 30 mm
- Apto para contener: Contenedores Gastronorm 1/1 (o sus submúltiplos) de acero inoxidable, polipropileno o policarbonato
- Cumplimiento con normativas: HACCP y UNI EN ISO 12571:1999
- Color: Negro

INFORMACIÓN

Caja isotérmica para transporte de alimentos h462_57



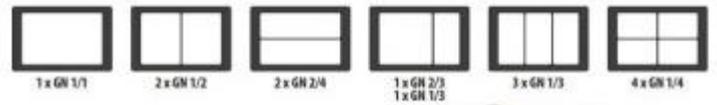
HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM