



Caja isotérmica para restaurante h462_59

Contenedor isotérmico para transporte multiporción. Adecuado para recipientes Gastronorm de 1/1 o submúltiples.

Contenedor isotérmico para comidas, ideal para quienes realizan actividades de servicio de restauración, restauración y cantina. Caracterizado por una estructura particular adecuada para contener multiporciones en 1/1 o submúltiples recipientes Gastronorm, platos o bandejas termosellados. Fabricado en polipropileno expandido (PPE), un material higiénico, apto para el contacto con los alimentos y apto para proteger estos últimos de tensiones térmicas y mecánicas.

Características técnicas:

- Dimensiones externas: L.60.5 x P.40.6 x H.37.6 cm
- Dimensiones internas: L.54 x P.34 x H.26.7 cm
- Espesor de las paredes: 30 mm
- Material: Polipropileno expandido con CO2, libre de CFC y HCFC
- Manijas ergonómicas incorporadas
- Apertura frontal
- Cumplimiento con normativas: HACCP y UNI EN ISO 12571:1999
- Color: Negro

INFORMACIÓN



capacidad sin
pesa isotérmica

2 x GN 1/1 100 mm	1 x GN 1/1 150 mm	1 x GN 1/1 200 mm	4 x GN 1/1 65 mm
1 x GN 1/1 65 mm	1 x GN 1/1 300 mm	1 x GN 1/1 65 mm	

capacidad con
pesa isotérmica

3 x GN 1/1 65 mm	2 x GN 1/1 65 mm	1 x GN 1/1 65 mm	1 x GN 1/1 200 mm	2 x GN 1/1 300 mm
	1 x GN 1/1 300 mm	1 x GN 1/1 150 mm		