



Contenedor térmico para alimentos h462_61

Caja isotérmica para transporte de alimentos. Adecuado para recipientes Gastronorm GN 1/1 o submúltiples. Con tapa disponible en varios colores.

Contenedor isotérmico ideal para uso en restauración y catering. Fabricado en polipropileno expandido, un material adecuado para el contacto directo con alimentos, que garantiza el mantenimiento de la temperatura interna y protege los alimentos durante su transporte.

Incorpora manijas ergonómicas integradas que facilitan el transporte, haciendo que sea práctico y cómodo de manejar. El interior está cristalizado y perfectamente liso, lo que facilita enormemente las tareas de limpieza y desinfección. Además, incluye una tapa disponible en varios colores para una fácil identificación y personalización.

Características técnicas:

- Dimensiones externas: L.60 x P.40 x H.30 cm
- Dimensiones internas: L.54 x P.34 x H.24 cm
- Espesor de las paredes: 30 mm
- Adaptado para contenedores Gastronorm de 1/1 o sus múltiplos inferiores
- Interior cristalizado perfectamente liso
- Manijas ergonómicas incorporadas
- Sistema easy open
- Material: Polipropileno expandido con CO2, libre de CFC y HCFC
- Cumple con las normativas: HACCP y UNI EN ISO 12571:1999
- Tapa disponible en varios colores

INFORMACIÓN



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM