

CONTENITORE THERMOBOX GASTRONORM 1/2 cm.39x33x28

BOX ISOTERMICO GASTRONORM 1/2 CON COPERCHIO IN POLIPROPILENE ESPANSO AD ALTO ISOLAMENTO
dimensioni esterne cm. 39 x 33 x 28 dimensioni interne 33 x 27 x 22 capacità lt. 19
peso gr.600.



vedi prodotto online

CODICE: 0140047239628

SOLUZIONI FOODSERVICE

UTILIZZO:

Il box isolante EPP è perfetto per il trasporto e la conservazione degli alimenti sensibili a variazioni di temperatura.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- materiale polipropilene espanso
- adatto per alimenti
- lavabile in lavastoviglie
- resistenza temperature -40° (per prodotti refrigerati) $+120^{\circ}$ (per prodotti pronti)
- made in Germany
- dimensioni intere 33x27x22 h
- dimensioni esterne cm. 39x33x28 h

I contenitori isolanti Thermohauser mantengono sicura e stabile la temperatura degli alimenti all'interno, anche se devi percorrere lunghe distanze o restare fermo.

Possono essere utilizzati senza esitazione in un intervallo di temperatura compreso tra -40°C (per prodotti refrigerati) e $+120^{\circ}\text{C}$ (per piatti pronti).

I contenitori sono realizzati in plastica espansa sicura da usare con gli alimenti.

Si caratterizzano in particolare per il fatto che sono estremamente isolanti, mentre il loro peso ridotto li rende perfetti ausili per il trasporto.

Le scatole in EPP sono realizzate in polipropilene espanso, il materiale premium della serie thermohauser, sinonimo di resilienza, elasticità ed elevata resistenza alla frattura.

Il materiale è completamente riciclabile.

L'EPP è inoltre insapore e stabile agli acidi.

Le scatole da trasporto in EPP sono quindi progettate per una lunga durata con un uso regolare nel settore alimentare, anche in diversi intervalli di temperatura.

QUALITÀ E DESIGN UNITI NEI BOX TERMICI Gastrostar

Le nuove scatole termiche della serie Gastrostar uniscono la consueta alta qualità con un nuovo look e caratteristiche migliorate.

Le scatole isolanti in plastica espansa (EPP) si distinguono per l'incisione strutturale della superficie esterna, che non solo ha un bell'aspetto ma serve anche a garantire stabilità.

Le linee di design supportano il look moderno.

La superficie interna è laserata e quindi impermeabile.

I liquidi che fuoriescono non hanno alcuna possibilità di depositarsi nel materiale e di lasciare odori sgradevoli o sporco.

Più igiene che ripaga.

Per quanto riguarda la pulizia, i box termici Gastrostar sono comunque facili da maneggiare: pulirli con acqua calda o lavarli in lavastoviglie.

Le scatole delle stesse dimensioni di base possono essere immagazzinate impilate.

Il comfort e l'ergonomia delle scatole isolanti sono stati notevolmente ottimizzati. Le maniglie incassate sui lati lunghi e in diagonale sugli angoli facilitano notevolmente il carico e lo scarico dei contenitori Gastronorm. Il coperchio si apre e si chiude tramite

SOLUZIONI FOODSERVICE

gli angoli diagonali.

Anche le maniglie per il trasporto sono state notevolmente ottimizzate e rese ancora più ergonomiche.

Poiché l'etichettatura gioca un ruolo sempre più importante, le scatole termiche Gastrostar EPP offrono sia un'area per le etichette incollabili sia uno scomparto per le carte da inserire. In ogni scatola è incluso un set colorato di inserti.