

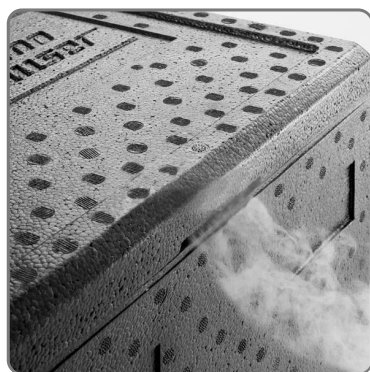
CONTENITORE THERMOBOX PIZZA INTERNO 35x35x20,5 (capacità LT.25)

BOX ISOTERMICO GASTRONORM PER CARTONI PIZZA CON COPERCHIO IN POLIPROPILENE ESPANSO AD ALTO ISOLAMENTO dim. esterne cm.41x41x25,5 dim. interne 35x35x20,5 cap. lt.25 peso gr.950.



vedi prodotto online

CODICE: 0140027239258



SOLUZIONI FOODSERVICE

UTILIZZO:

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

MATERIALE:

- materiale polistirolo espanso
- per alimenti
- lavabile in lavastoviglie
- resistenza temperature $-40^{\circ}+120^{\circ}$
- made in Germany
- dimensioni intere 35x35x20,5 h
- dimensioni esterne cm. 41x41x25,5 h

Scatola isolante per pizza: mantiene la pizza calda e croccante durante gli spostamenti. Una pizza di buona qualità ha un impasto leggero ma croccante e condimenti freschi e non mollicci.

Il box isolante per pizza è un ottimo mezzo per garantire che la migliore pizza non perda freschezza e qualità durante la consegna.

Il design quadrato è adattato alle misure dei contenitori per pizza standard.

Il fondo con fossette all'interno della scatola crea una circolazione uniforme dell'aria e impedisce che il fondo si inzuppi.

C'è anche una fessura di ventilazione integrata nel coperchio del box isolante per pizza che garantisce una migliore circolazione dell'aria all'interno del box ed evita quindi che la pizza si inzuppi a causa dell'eccessiva umidità.

La fessura di ventilazione può essere aperta o chiusa a seconda delle necessità.

Grazie all'isolamento estremamente efficace derivante dalla plastica potenziata EPP, le pizze rimangono calde e fresche durante la consegna.

Leggero e altamente isolante: l'EPP, un materiale eccezionale.

Le scatole isolanti per pizza sono progettate per l'uso nell'industria alimentare.

Il materiale EPP (plastica migliorata) è un materiale estremamente leggero ma altamente resistente, sicuro da usare secondo la legislazione alimentare e facile da pulire (lavabile in lavastoviglie).

Le scatole coibentate sono quindi ideali per l'utilizzo nella gastronomia, nella ristorazione collettiva e nei servizi di consegna.

L'effetto altamente isolante e la minima perdita di temperatura nel corso delle ore rendono queste scatole adatte all'uso a temperature comprese tra -40°C e $+120^{\circ}\text{C}$