

SOLUZIONI FOODSERVICE

**CONTENITORE ISOTERMICO THERMAX 18/18 GN 1/1 GRIGIO/BLU
cm.46x64x38H**

CONTENITORE ISOTERMICO APERTURA SUPERIORE ADATTO AL TRASPORTO CALDO, FRESCO SURGELATO



vedi prodotto online

CODICE: 056020451



SOLUZIONI FOODSERVICE

UTILIZZO:

Articolo per trasporto in temperatura controllata di pasti in multiporzione in legame caldo, fresco e surgelato.

Ideale per società di catering e ristorazione collettiva e ospedaliera.

Eccellenti capacità isotermitiche.

Dotato di 8 guide a passo costante di porta apribile fino a 240° ed estraibile per lavaggio e di maniglie di presa estraibili in acciaio inox.

Alloggia una vasca GN1/1 cm.200h + una piastra eutettica; oppure 6 vasche gelato o 48 contenitori monouso 18x18.

MATERIALE:

- polietilene alimentare coibentato con poliuretano espanso privo di CFC
- temperature di utilizzo +100°-30°
- design adatto al servizio diretto
- igienico
- chiusura pratica e antiurto
- facile al trasporto
- made in Italy
- Le caratteristiche del prodotto soddisfano i criteri della legislazione vigente per idoneità al contatto alimentare (Re.UE n.10/2011), per isotermità ed igiene (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) e per le norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC D40-007).