

**CONTENITORE ISOTERMICO THERMAX AF8 GN 1/1 GRIGIO/BLU
cm.44x64x48H**



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 isothermiche.

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

Ideale per bacinelle Gastronorm 1/1, 1/2 e 1/3.

Alloggia vasche GN1/1: 4x65h, 2x150 h, 1x65 + 2x100h, 1x100 + 1x200h 1 piastra + 1x65 + 1x200h.

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 isothermia ed igiene (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) e per le norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC D40-007).