

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

Contenitori isotermitici



**CODICE**

056030451

**MARCA**

**MATERIALE**

Polietilene

**CATEGORIE PROFESSIONALE**

Cucina Gastronomia

Pizza - Pasticceria

Macelleria lavorazione carni

Bar - Fast Food

### DESCRIZIONE



[vedi prodotto online](#)

**UTILIZZO:**

Articolo per trasporto in temperatura controllata di pasti in multiporzione in legume 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 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 isotermitia ed igiene (Reg. CE 852/2004 –HACCP-) e per le norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC D40-007).

[shop.senoeseeno.it](http://shop.senoeseeno.it)

**SENO & SENO S.p.A.**

via L.Pasteur,10 - 37135 Verona | Tel.045.820.1788 - info@senoeseno.it

Data: 28/04/2024 18:25

1/1

