

**CONTENITORE ISOTERMICO THERMAX AF12 GN 1/1 GRIGIO/BLU
CON PORTA ATTIVA CALDA DIGITALE - MONOFASE 220V
cm.
53,3X33X51,5H**



vedi prodotto online

CODICE: 0560604510016

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

La porta attiva da 230V opera in regime di mantenimento termico grazie al gruppo riscaldante a convezione che compensa il naturale decadimento termico del pasto trasportato. La Porta Attiva è progettata per distribuire omogeneamente e in maniera progressiva il calore all'interno del contenitore; ciò evita surriscaldamenti locali e fenomeni di ricottura dei cibi, a vantaggio della conservazione del gusto e dei principi nutritivi contenuti negli alimenti.

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

Alloggia vasche GN1/1: 1xpiastra + 2x200h, 4x100h, 3x150h, 6x65h

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 e impilabile
- made in Italy
- Le caratteristiche del prodotto soddisfano i criteri della legislazione vigente per idoneità al contatto alimentare (Re.UE n.10/2011), per isotermita ed igiene (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) e per le norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC D40-007).