

ISOTHERMIE-BEHÄLTER THERMAX 18/18 GN 1/1 GRAU/BLAU
46x64x(h)38 cm.



vedi prodotto online

CODICE: 056020451



SOLUZIONI FOODSERVICE

VERWENDUNG:

Kontrollierter Temperaturtransport von mehrportionierten Mahlzeiten in warmer, frischer und gefrorener Form.

Ideal für Catering- und Krankenhaus-Catering-Unternehmen.

Hervorragende isothermische Eigenschaften.

Ausgestattet mit 8 Führungen mit konstanter Neigung, einer Tür, die bis zu 240° geöffnet und zum Waschen abgenommen werden kann, und abnehmbaren Griffen aus Edelstahl.

Zur Aufnahme einer Schale GN1/1 200h cm und eine eutektische Platte; oder 6 Eiscremebecher oder 48 Einwegbehälter 18x18.

Material:

- lebensmittelechtes Polyethylen, isoliert mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Betriebstemperaturen +100°-30°
- für den direkten Einsatz geeignete Auslegung
- hygienisch
- praktischer und stoßfester Verschluss
- leicht zu transportieren
- hergestellt in Italien
- Die Produkteigenschaften entsprechen den Kriterien der geltenden Gesetzgebung zur Eignung für den Kontakt mit Lebensmitteln (Re.EU n.10/2011), für Isothermie und Hygiene (Verordn. EC 852/2004 HACCP-) und für die geltenden technischen Normen (EN12571 und Accord AFNOR AC D40-007).