

ISOTHERMIE-BEHÄLTER THERMAX AF8 1/1 GRAU/BLAU
44x64x(h)48 cm.



SOLUZIONI FOODSERVICE

ANWENDUNG:

Kontrollierter Temperaturtransport von warmen, frischen und gefrorenen Speisen in mehreren Portionen.

Ideal für Catering-Unternehmen, Restaurants und Krankenhäuser.

Ausgezeichnete isothermische Eigenschaften.

Ausgestattet mit 8 Gleitschienen mit konstanter Neigung, Tür kann bis zu 240° geöffnet und zum Waschen herausgenommen werden; Griffe aus Edelstahl.

Ideal für Tablett Gastronorm 1/1, 1/2 und 1/3.

Zur Aufnahme von Tablett GN1/1: 4x65h, 2x150h, 1x65 + 2x100h, 1x100 + 1x200h 1 Platte + 1x65 + 1x200h.

MATERIAL:

- lebensmittelechtes Polyethylen, isoliert mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Betriebstemperaturen +100°-30°
- Das Design eignet sich für den direkten Einsatz
- 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 (EU-Verordn. Nr.10/2011), für Isothermie und Hygiene (Verordn. EC 852/2004 HACCP-) und für die geltenden technischen Normen (EN12571 und Accord AFNOR AC D40-007).