



FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	9,5
ancho (mm)	460
profundidad (mm)	640
altura (mm)	380

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CONTENEDOR ISOTÉRMICO de POLIETILENO, para conservar alimentos calientes, frescos o congelados, versión con APERTURA LATERAL apto para contener recipientes Gastro-Norm 1/1 y submúltiplos, capacidad 48 litros:

- adecuado para el **transporte a temperatura controlada de platos múltiples calientes, frescos y congelados** para empresas de catering y operadores de catering colectivo;
- **apertura lateral** especialmente indicada para **introducir fácilmente los recipientes Gastro-Norm 1/1, 1/2 y 1/3** ;
- **capacidad 48 litros** ;
- equipado con una **guía superior** para alojar una placa eutéctica o un tanque GN 1/1;
- **fácil de maniobrar** gracias a las prácticas asas de agarre;
- **fácilmente apilable y móvil** ;
- puerta que se puede abrir fácilmente incluso en el caso de varios contenedores apilados, para facilitar las operaciones de carga;
- **sistema de cierre** práctico y **eficaz** , compuesto por **1 gancho de cierre en material antichoque** y una junta interna de la puerta fácilmente extraíble;
- **equipado con una puerta que se abre hasta 240°** y es fácilmente extraíble, para facilitar el lavado en lavavajillas;
- equipado con **bisagras de material resistente a los golpes y a las tensiones** ;
- equipado con ventilación ajustable;
- diseñado para uso con **placas eutécticas** que permiten extender los tiempos de mantenimiento de la temperatura interna (en condiciones de calor, fresco o congelado);
- **composición de los envases Gastro-Norm 1/1** : 2x100h + placa eutéctica, 1x200h + placa eutéctica;
- **garantizado para uso de -30° a +100°C** ;
- **excelentes capacidades isotérmicas** que permiten mantener los alimentos perecederos a la temperatura óptima de almacenamiento durante mucho tiempo;
- asegura **un correcto mantenimiento térmico** , limitando los riesgos de proliferación bacteriana y preservando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas;
- le permite operar correctamente en un entorno HACCP;
- **los materiales** utilizados para la fabricación son **aptos para el contacto con alimentos** en toda la superficie del recipiente;

- **diseñado para perdurar en el tiempo** : sus prestaciones permanecen prácticamente inalteradas con la reutilización;
- Completamente reciclable al final de su vida operativa.

ACCESORIOS/OPCIONES :

- Placa eutéctica caliente Gastro-Norm 1/1 con prácticas asas de agarre, roja, peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Plato eutéctico fresco Gastro-Norm 1/1 con prácticas asas de agarre, color rosa, peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Plato eutéctico congelado Gastro-Norm 1/1 con prácticas asas de agarre, color azul, peso 4 Kg, dim.mm.530x325x30h.
- Plato eutéctico Gastro-Norm 1/1 súper fresco con prácticas asas, color blanco, peso 4 kg, dim.mm.530x325x30h.
- Carro multiservicio individual en polietileno con estructura monobloque y antigolpes, 4 ruedas de goma de 100 mm de diámetro. de los cuales 2 pivotantes, capacidad máx. 160 Kg, peso 13,5 Kg, dim.mm.710x650x1065h.
- Carro multiservicio doble en polietileno con estructura monobloque y antigolpes, 4 ruedas de goma de 100 mm de diámetro. de los cuales 2 pivotantes y con freno, capacidad máx. 200 Kg, peso 32 Kg, dim.mm.710x1300x1065h.
- Plataforma para carro multiservicio doble Mod.MM-MSV10012, peso 6 Kg, dim.mm.650x955x90h.

NOTA IMPORTANTE

Compra mínima 4 PIEZAS

marca CE

Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES



**Contenedores isotérmicos para cubetas
Gastronorm 1/1 y submúltiples,
dim.mm.460x640x380h - Compra mínima 4
piezas**

€ 200,31

VAT escluso
Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días



ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli

h. 100	2x100 più piastra eutettica	h. 200	1 x 200 più piastra eutettica
h. 100			