



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Nettogewicht (Kg)</b>	9,5
<b>Breite (mm)</b>	460
<b>Tiefe (mm)</b>	640
<b>Höhe (mm)</b>	380

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**ISOTHERMISCHER BEHÄLTER** aus POLYETHYLEN, zum Aufbewahren heißer, frischer oder gefrorener Lebensmittel, Version mit **SEITLICHER ÖFFNUNG**, geeignet für die Aufnahme von Gastro-Norm 1/1-Behältern und Unterbehältern, Fassungsvermögen 48 Liter:

- geeignet für den **temperaturkontrollierten Transport von warmen, frischen und gefrorenen Mehrportionsgerichten** für Gastronomiebetriebe und Gemeinschaftsverpflegungsbetreiber;
- **seitliche Öffnung**, besonders geeignet zum **einfachen Einsetzen von Gastro-Norm 1/1, 1/2 und 1/3 Behältern** ;
- **Fassungsvermögen 48 Liter** ;
- ausgestattet mit einer **oberen Führung** zur Aufnahme einer eutektischen Platte oder eines GN 1/1-Behälters;
- **leicht zu manövrieren** , dank der praktischen Griffe;
- **leicht stapelbar und beweglich** ;
- Tür, die sich auch bei mehreren gestapelten Containern leicht öffnen lässt, um den Ladevorgang zu erleichtern;
- praktisches und **effektives Schließsystem** , bestehend aus **1 Schließhaken aus stoßfestem Material** und einer leicht abnehmbaren inneren Türdichtung;
- **Ausgestattet mit einer Tür, die sich bis zu 240°** öffnen lässt und leicht abnehmbar ist, um das Waschen in der Spülmaschine zu erleichtern;
- ausgestattet mit **Scharnieren aus stoßfestem und widerstandsfähigem Material** ;
- ausgestattet mit verstellbarer Entlüftung;
- Entwickelt für die Verwendung mit **eutektischen Platten** , die eine Verlängerung der internen Temperaturerhaltungszeiten ermöglichen (in heißen, frischen oder gefrorenen Bedingungen);
- **Zusammensetzung der Gastro-Norm 1/1-Behälter** : 2x100h + eutektische Platte, 1x200h + eutektische Platte;
- **garantiert für den Einsatz von -30° bis +100°C** ;
- **ausgezeichnete isotherme Eigenschaften** , die es ermöglichen, verderbliche Lebensmittel über einen langen Zeitraum auf der optimalen Lagertemperatur zu halten;
- sorgt für **eine korrekte thermische Aufrechterhaltung** , begrenzt das Risiko der Bakterienvermehrung und bewahrt die Qualität der Lebensmittel und ihre organoleptischen Eigenschaften;
- ermöglicht Ihnen den korrekten Betrieb in einer HACCP-Umgebung;

- Die zur Herstellung verwendeten **Materialien** sind auf der gesamten Oberfläche des Behälters **für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet** .
- für **eine lange Lebensdauer konzipiert** : Die Leistung bleibt bei Wiederverwendung praktisch unverändert.
- am Ende seiner Lebensdauer vollständig recycelbar.

#### ZUBEHÖR/OPTIONEN :

- Gastro-Norm 1/1 heiße eutektische Platte mit praktischen Griffen, rot, Gewicht 4 kg, Abmessung 530 x 325 x 30 mm.
- Gastro-Norm 1/1 frischer eutektischer Teller mit praktischen Griffen, rosa Farbe, Gewicht 4 kg, Abmessung 530 x 325 x 30 mm.
- Gastro-Norm 1/1 gefrorene eutektische Platte mit praktischen Griffen, blaue Farbe, Gewicht 4 kg, Abmessung 530 x 325 x 30 mm.
- Gastro-Norm 1/1 superfrischer eutektischer Teller mit praktischen Griffen, weiße Farbe, Gewicht 4 kg, Abm. 530 x 325 x 30 mm.
- Einzelner Mehrzweckwagen aus Polyethylen mit stoßfester Monoblockstruktur, 4 Gummirädern mit einem Durchmesser von 100 mm. davon 2 schwenkbar, max. Tragkraft 160 kg, Gewicht 13,5 kg, Abm. 710 x 650 x 1065 mm.
- Doppelter Mehrzweckwagen aus Polyethylen mit Monoblock- und stoßfester Struktur, 4 Gummiräder mit einem Durchmesser von 100 mm. davon 2 schwenkbar und mit Bremse, max. Tragkraft 200 kg, Gewicht 32 kg, Abm. 710 x 1300 x 1065 mm.
- Plattform für Doppel-Multiservice-Wagen Mod. MM-MSV10012, Gewicht 6 kg, Abmessung 650 x 955 x 90 mm.

#### WICHTIGER HINWEIS

Mindestabnahme 4 STÜCK

**CE-Kennzeichnung**  
Hergestellt in Italien

#### VERFÜGBARE MODELLE



**Isotherme Behälter für Gastronorm 1/1 und Submultiple-Pfannen, Abm. 460 x 640 x 380 mm - Mindestbestellmenge 4 Stück**

**€ 200,31**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung 4 bis 9 Tage**



#### ALLOGGIAMENTO BACINELLE GN 1/1 e sottomultipli



2x100  
più piastra  
eutettica



1 x 200  
più piastra  
eutettica