

Numéro d'article: 66.S.210.R



Conteneur isotherme - neutre - 14 glissières 1/1 GN



Spécifications du produit

Uitwendig (LxBxH)	700 x 520 x 1450 mm
Inwendig (LxBxH)	540 x 330 x 1160 mm
Volume (l)	210 Litre
Matériaux	PVC
Numéro d'article	66.S.210.R
Poids (kg)	56 kg
Couleur	Noir

Propriétés

L'intérieur est entièrement en acier inoxydable. Les glissières y sont embouties : sans soudure, lisse et sans parties tranchantes. Pour un nettoyage facile et très hygiénique.

Les conteneurs isothermes conviennent pour des plateaux et plats Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm).

La porte s'ouvre d'une seule main et peut se fixer lorsqu'elle est ouverte à 270°.

Excellentes qualités d'isolation thermique grâce à l'isolation PU (32 mm) et l'étanchéité de la porte par des joints en caoutchouc. Ainsi, la température est maintenue au niveau souhaité.

Le conteneur isotherme est équipé en standard de 2 roues fixes et 2 roues pivotantes freinées, Ø 125 mm avec bande de roulement en caoutchouc non marquant.

Les conteneurs isothermes sont équipés de bords anti-chocs en PVC à la base.

Le cadre en haut est exécuté en inox avec des éléments de coin en plastique.

Les conteneurs isotherme neutre sont dotés d'un thermomètre digital.

