

Numéro d'article: 92.A.580



Conteneur isotherme - neutre - 580 litres - 2/1 GN



Spécifications du produit

Uitwendig (LxBxH)	825 x 735 x 1770 mm
Inwendig (LxBxH)	660 x 610 x 1440 mm
Volume (l)	590 Litre
Poignées	2 poignées aux deux côtés de la porte et une poignée arc à charnière sur la porte
Numéro d'article	92.A.580
Poids (kg)	86 kg
Résistance à la température	Intérieur : de -80°C à + 130°C / extérieur : de -40°C à + 70°C
Couleur	Bleu

Propriétés

**Intérieur : plastique renforcé de fibre de verre /
Extérieur : châssis en acier zingué et bords anti-chocs avec des panneaux en plastique (PE)**

Conteneur isotherme roulant en exécution neutre.

Dimensions intérieures Gastronorm (2/1 GN). En combinaison avec une étagère intérieure en inox amovible, il est possible de glisser ou de transporter facilement des plats, des bacs ou des plateaux 1/1 ou 2/1 GN dans le conteneur.

Isolation par mousse polyuréthane (PU). Grâce aux qualités excellentes d'isolation thermique, la température du contenu est maintenue plus longtemps au niveau désiré. Des accumulateurs améliorent également les performances.

L'intérieur est hygiénique et sans soudure, donc facile à nettoyer.

Le conteneur isotherme est équipé d'un verrouillage central avec fermeture à deux points.

Le crochet au-dessus du conteneur permet de maintenir la porte en position ouverte.

Le conteneur isotherme est équipé de 2 roues fixes et 2 roues pivotantes freinées, Ø 125 mm, avec bande de roulement en PU et chape galvanisée.

Description

Conteneur isotherme roulant (825 x 735 x H 1770 mm - 590 litres) en exécution neutre. Dimensions intérieures Gastronorm (2/1 GN). En combinaison avec une étagère intérieure en inox amovible, il est possible d'y refroidir correctement et de transporter de façon pratique des bacs ou des plateaux de format 1/1 ou 2/1 GN avec leur contenu. Le conteneur isotherme est équipé de 2 roues fixes et 2 roues pivotantes freinées galvanisées, Ø 125 mm, avec une bande de roulement en PU. La porte est munie d'un verrouillage central avec fermeture à deux points. Grâce à l'excellente isolation thermique, la température du contenu est maintenue très longtemps au niveau désiré. L'utilisation d'accumulateurs permet d'améliorer les performances. Gamme de conteneurs particulièrement robustes, aux qualités largement éprouvées.