


FICHE TECHNIQUE

largeur (mm)	630
profondeur (mm)	500
hauteur (mm)	585

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Conteneur isotherme en polypropylène, avec ouverture frontale pour l'insertion de bacs GN 1/1 : équipé de 12 guides, grâce auxquels différentes combinaisons sont possibles (2 GN1/1 h200mm - 3 GN1/1 h150mm - 4 GN1/1 h100mm - 6 GN1/1 h65mm) :

- **idéal pour transporter des produits alimentaires** et lorsqu'il est nécessaire de maintenir une température constante, différente de la température ambiante ;
- **protège les aliments des contraintes mécaniques** grâce à l'épaisseur et à la structure du polypropylène expansé à cellules fermées ;
- **léger et exempt de saillies et d'arêtes vives** pour protéger la sécurité des opérateurs pendant les opérations de manutention et de transport ;
- **résistant, hygiénique, économique et 100% recyclable** ;
- **compatible avec le lavage industriel et la désinfection** avec des détergents et désinfectants, de l'eau chaude et de la vapeur humide jusqu'à une température de 110 °C ;
- dimensions extérieures : mm. 630x500x585 h;
- dimensions intérieures : mm. Dimensions: 535x330x470 h.

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
KRKR400	Conteneur isotherme en polypropylène, ouverture frontale avec 12 guides pour insertion de plateaux gastronomes 1/1 (325x530 mm), dim. intérieur mm 535x330x470h, dim. extérieur mm 630x500x585h	€ 241,52 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours