



CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPRPILENE PER BACINELLE GASTRONORM KARBOX PLUS PER TRASPORTO PIZZA PER 4 UNITÀ

Descrizione

Contenitori ideali per il trasporto dei prodotti alimentari e quando il mantenimento di una temperatura costante, diversa da quella ambiente, diventa prioritario. Sono ideali per proteggere gli alimenti da sollecitazioni di tipo meccanico grazie allo spessore e alla struttura del polipropilene espanso a cellula chiusa; sono leggeri e privi di sporgenze e spigoli vivi per tutelare la sicurezza degli operatori durante le operazioni di movimentazione e trasporto. Resistenti, igienici, economici e riciclabili al 100%, sono compatibili al lavaggio e alla disinfezione industriale con detergenti e disinfettanti, acqua calda e vapore umido fino alla temperatura di 110 °C. (HACCP System).

Scheda tecnica

MODELLO		Riferimenti	
FORNITORE	KAREL SRL		
CODICE	KRKR3535P		
CODICE KIPRO			
D-TAG	CONTENITORE ISOTERMICO / COIBENTATO		Caratteristiche
CAPACITÀ LITRI	21,00		
NUMERO PIZZE DIAMETRO 30 CM	4,00		
LARGHEZZA (mm)	410		Dimensioni prodotto
PROFONDITÀ (mm)	410		
ALTEZZA (mm)	240		

Dimensioni imballaggio