



Conteneur isotherme 420 x 420 mm - 59 L - ouverture par le haut

Ref. : G005941



Plus produit

Ce conteneur isotherme assure une livraison à température idéale de vos préparations ou de vos boissons. Léger, robuste et parfaitement empilable, il est également adapté aux boîtes à pizzas 33 ou 40 cm. Avec son ouverture par le dessus et son système d'aération, il répond aux exigences des pizzerias, des services traiteurs et de la location de matériel professionnel. Une solution fiable, pratique et conforme aux normes alimentaires ! Peut contenir des boîtes à pizzas au format 33 ou 40 cm, des boîtes hermétiques, des bacs gastronormes GN 1/2 ou GN 1/3 ou des bouteilles.

Maintien en température garanti pendant 4 heures, chaud comme froid (perte de 1 à 2 °C par heure, porte fermée).

Chargement par le haut.

Fermeture optimisée avec aération pour évacuer la condensation.

Poignées ergonomiques intégrées.

Légère et facile à manipuler : 1,4 kg à vide.

Empilable en toute sécurité.

Résistance aux chocs, à l'humidité et aux produits chimiques.

Lavable facilement au jet d'eau ou en plonge.

100 % recyclable.

Caractéristiques produit

Code douanier	392490000019
Code EAN	3573678699809
Poids net	1,4 kg
Longueur	480 mm
Largeur	480 mm
Hauteur	245 mm
Contenance	59 L
Longueur intérieur bas produit	420 mm
Largeur inférieur bas produit	420 mm
Hauteur intérieur bas produit	175 mm
Matière	EPP
Couleur	Noir
Sans Bisphenol A	Oui

Données logistiques

Nombre de pièces par palette	20
Poids palette	40 kg
Longueur palette	100 mm
Largeur palette	120 mm
Hauteur palette	230 mm

Toutes les Informations techniques sur les températures d'utilisation sont données à titre indicatif pour les produits concernés. Les utilisations des produits GILAC restent sous la responsabilité des utilisateurs.