



Isolierbehälter 58,5 L h464_302

Professioneller Isolierbehälter aus Polyethylen mit 58,5 Litern Fassungsvermögen und Polyurethan-Isolierung. Ideal für den GN-Transport und die Temperaturerhaltung.

Der **professionelle Isolierbehälter** stellt die ideale Lösung für den Transport und die Lagerung von Lebensmitteln unter kontrollierten Temperaturbedingungen dar. Speziell für den Catering- und Bankettsektor entwickelt, garantiert dieses Hilfsmittel die organoleptische Integrität der Speisen und schützt sie vor äußeren Verunreinigungen und Insekten. Dank der Kombination aus **Polyurethan-Schaumisolierung** und einem hochdichten hermetischen Verschluss ist es möglich, die Innentemperaturen konstant zu halten: Heiße Speisen bleiben über 60°C und kalte unter 5°C für einen Zeitraum von bis zu vier Stunden.

Die **Frontlader-Struktur** erleichtert den Zugang zu den beiden internen Ebenen und optimiert die Lagerung von Gastronom-Behältern (GN). Die Tür ist so konzipiert, dass sie vollständig schwenkbar ist, was ein schnelles Be- und Entladen ohne Hindernisse ermöglicht, während die Verschlussriegel eine stabile Fixierung während der Bewegung gewährleisten.

Technische Eigenschaften

- **Gehäusematerial:** Hochdichtes Polyethylen
- **Isolierung:** Polyurethan-Schaum
- **Volumenkapazität:** 58,5 L
- **Außenmaße:** 42,5 (L) x 62 (T) x 57 (H) cm
- **Thermische Autonomie:** 4 Stunden zur Erhaltung von Wärme (>60°C) oder Kälte (

INFORMATIONEN

- **Höhe** 57 cm
- **Breite** 42,5 cm
- **Tiefe** 62 cm
- **Kapazität** 59 lt

Isolierbehälter 58,5 L
h464_302

Volumen: 59 lt
Höhe: 57 cm
Breite: 42,5 cm
Tiefe: 62 cm

