



Isolierbehälter für Gastronorm-Behälter h43115

Professioneller Isolierbehälter aus Polyethylen und Polyurethan für GN 1/1 H200mm. Kapazität 22,7L, Bereich -40°C/+100°C, ideal für Catering.

Der **professionelle Isolierbehälter** ist die ideale technische Lösung für den geschützten Transport von Speisen und Gerichten unter kontrollierten Temperaturbedingungen. Entwickelt für die Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung und des Caterings, löst dieses Instrument kritische Punkte im Zusammenhang mit der Aufrechterhaltung der Warm- und Kalkette während logistischer Bewegungsphasen und garantiert die organoleptische Integrität der Lebensmittel.

Die Struktur besteht aus **hochdichtem Polyethylen** mit einer Zwischenschicht aus **Polyurethan-Hartschaum**, eine Kombination, die eine hervorragende Isolierung und eine hohe mechanische Stoßfestigkeit gewährleistet. Das Toplader-System ist speziell für Standardbehälter dimensioniert und erleichtert die Integration in professionelle Betriebsabläufe.

Technische Eigenschaften

- **Typ:** Isolierbehälter mit Deckenöffnung
- **Kompatibilität:** Geeignet für Gastronorm-Behälter GN 1/1 mit einer maximalen Höhe von 200 mm
- **Materialien:** Hochdichtes Polyethylen (außen/innen) und Polyurethan-Hartschaum (Isolierung)
- **Verschlusssystem:** Sicherheitsverschlüsse aus Nylon für eine hermetische Abdichtung
- **Temperaturbereich:** Garantiert für den Einsatz von -40°C bis +100°C
- **Kapazität:** 22,7 Liter
- **Außenmaße:** B 635 x T 435 x H 310 mm
- **Farbe:** Grau

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Höhe** 31 cm
- **Breite** 63.5 cm
- **Tiefe** 43.5 cm
- **Kapazität** 22,7 lt

Isolierbehälter für Gastronorm-Behälter h43115

Volumen: 22,7 lt

Höhe: 31 cm

Breite: 63.5 cm

Tiefe: 43.5 cm

