



Thermobehälter für Saucen und Suppen h28219

Transportbehälter für flüssige Lebensmittel, geeignet für GN 1/3 Behälter. Fassungsvermögen: 13,75 Liter. Erhältlich in verschiedenen Farben. Hergestellt in Italien.

Isothermischer Behälter geeignet für den Transport von Getränken und flüssigen Lebensmitteln in heißer oder kalter Verbindung, um sie auf ihrer Anfangstemperatur zu halten, ohne ihr thermisches Niveau zu verändern und eine korrekte thermische Isolierung zu gewährleisten. Transportbehälter hergestellt in Italien aus hochwertigen Materialien, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und für eine lange Lebensdauer ausgelegt sind. Flüssige Lebensmittel wie Soßen, Suppen und Pürees können direkt in den Behälter gegossen werden, um sein volles Fassungsvermögen zu nutzen, oder in herausnehmbare Innenschalen (nicht im Lieferumfang enthalten). Der Behälter sorgt für korrekte Wärmehaltung, begrenzt das Risiko von Bakterienwachstum und bewahrt die Lebensmittelqualität; dank seiner hervorragenden isothermischen Eigenschaften hält er Getränke lange Zeit bei der optimalen Lagertemperatur. Der Behälter verfügt über eine leicht abnehmbare Deckeldichtung; eine große obere Öffnung zur Erleichterung des Befüllens; Verschlussbaken aus Edelstahl; einstellbares Entlüftungsventil; CFC- und HCFC-freie Polyurethanschaum-Isolierung; einteilige Struktur, ohne Kanten, Fugen oder Schweißnähte.

Der Wärmebehälter h28219 ist in folgenden Farben erhältlich:

- Blau
- Rot
- Melange

Technische Eigenschaften:

- Abmessungen: 240 x 430 x h. 375 mm

- Fassungsvermögen: 13,75 l
- Gewicht: 5 kg
- Für den Transport und die Ausgabe von Flüssigkeiten und flüssigen Lebensmitteln (Suppen, Brühen, Soßen) bei kontrollierter Temperatur, d.h. er ermöglicht den Transport von Lebensmitteln, indem er sie auf ihrer Ausgangstemperatur hält, ohne ihr thermisches Niveau zu verändern, und garantiert eine korrekte thermische Isolierung
- Kompatibel mit der Verwendung von GN 1/3 h 200 mm Schalen (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kompatibel mit dem Kontakt mit Lebensmitteln
- Geeignet für den Transport und die Ausgabe von Soßen und Suppen. Die isothermen Eigenschaften entsprechen den Kriterien der aktuellen Gesetzgebung (Reg. EC 852/2004 -HACCP-) und den geltenden technischen Normen (EN 12571 und Accord AFNOR AC D40-007)
- Technologie: Rotation
- Vollständig recycelbar am Ende der Nutzungsdauer
- Stapelbar und leicht zu handhaben
- Material Innen- und Außenwände von Behälter und Deckel Polyethylen
- Dichtungsmaterial: Silikonkautschuk
- Verschlussmaterial: Edelstahl
- Isoliermaterial zwischen Behälter- und Deckelwand: Polyurethan, FCKW- und HFCKW-frei
- Leicht abnehmbare Deckeldichtung
- Weite obere Öffnung zur Erleichterung der Befüllung
- Verschlusshebel aus Edelstahl
- Einstellbares Entlüftungsventil
- Monoblockstruktur, ohne Kanten, Fugen und Schweißnähte
- Isolierung mit FCKW- und HFCKW-freiem Polyurethanschaum
- Behälter garantiert für: -30°C bis +85°C
- 100% Made in Italy

Optional:

- Polypropylen-Innenbehälter mit Deckel - Abmessungen GN 1/3 h.200 mm - Fassungsvermögen 10 Liter - Farbe: weiß

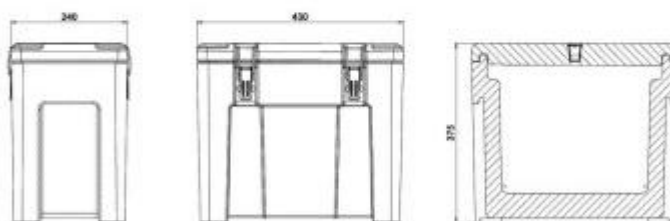
*Abbildungen rein indikativ.

INFORMATIONEN

- **Typologie** Obere Öffnung
- **Eigenschaften** Für GN Behälter
- **Garantie** 1 Jahr
- **Höhe** 37,5 cm
- **Breite** 24 cm
- **Tiefe** 43 cm
- **Volumen** 13,75 lt



HOLITY.COM



HOLITY.COM

OPTIONAL:



HOLITY.COM

Thermobehälter für Saucen und Suppen h28219

Typologie: apertura superiore

Garantie: 1 Jahr

Höhe: 37,5 cm

Breite: 24 cm

Tiefe: 43 cm

Volumen: 13,75 lt