



Thermobehälter für Speisen h651_03

Isolierbehälter aus Polypropylen für Gastronomie und Catering. Maße 66x44x47 cm, Kapazität 2xGN 1/1-150 und Frontöffnung bis 270°.

Der **professionelle Isolierbehälter** ist die fortschrittliche technische Lösung für den Transport und die Aufbewahrung von Mahlzeiten im HoReCa-Sektor. Speziell für den **Lieferservice** und die Lebensmittellogistik entwickelt, garantiert dieses Modul die Aufrechterhaltung der Kühl- oder Warmkette während des Transports von Großküchen zu Kantinen, Catering-Events oder Privatwohnungen. Die Struktur aus **Polypropylen** gewährleistet einen hervorragenden Wärmeschutz und eine strukturelle Stoßfestigkeit und löst die Probleme des Wärmeverlusts und der Produktintegrität während des Service.

Technische Eigenschaften

- **Außenmaße:** L66,3 x T44,5 x H47 cm
- **Ladekapazität:** 2 x GN 1/1-150
- **Interne Konfiguration:** 11 Führungsschienenpaare mit 31 mm Abstand für das flexible Einsetzen von Gastronorm-Behältern
- **Konstruktionsmaterialien:** Hochdichtes Polypropylen, Polyamid und Edelstahl
- **Transportsystem:** Seitliche Ringe mit integrierten ergonomischen Griffen
- **Verschlussmechanismus:** Hochfeste gekröpfte Edelstahlklemme
- **Flügeltür:** Öffnung bis zu 270° und vollständig abnehmbar, um das Beladen und Reinigen zu erleichtern
- **Gewicht:** 11,5 kg
- **Standardfarbe:** Grau

Optional: Auf Anfrage und nach Kostenvoranschlag ist der Behälter in alternativen Farben zur Differenzierung der Arbeitsabläufe erhältlich.

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Höhe** 47 cm
- **Breite** 66,3 cm
- **Tiefe** 44,5 cm

Thermobehälter für Speisen h651_03



Thermobehälter für Speisen h651_03

Höhe: 47 cm

Breite: 66,3 cm

Tiefe: 44,5 cm