

# Contenedor isotérmico GN18/18

## QUÉ ES

Contenedor isotérmico de abertura superior, con capacidad para 49 litros.

## A QUIÉNES SE DIRIGE

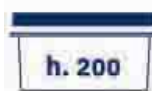
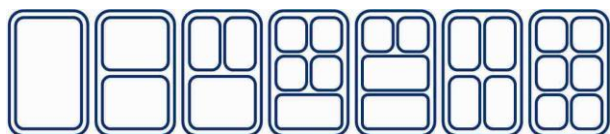
Sociedades de catering y operaciones de la restauración colectiva.

## PARA QUÉ SIRVE

Para el transporte a temperatura controlada de la comida en varias porciones ya sea caliente, fría o congelada.



## ALOJAMIENTO DE CUBETAS GN 1/1 y submúltiplos



1 x 200 más placa eutéctica



6 tarrinas para helado

## VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Máxima flexibilidad. Permite transportar un recipiente GN1/1 h 200 mm asociado a una placa eutéctica; o bien 6 tarrinas e helado, o también 48 contenedores desechables 18x18.
- Preparado para el uso con placas eutécticas para prolongar el tiempo de conservación de la temperatura interna (caliente, fresco o congelado).
- Es fácil de manejar, gracias a las prácticas asas de sujeción.
- Apilable y fácil de mover, gracias al carro Maxidolly.
- Gracias a la excelente capacidad isotérmica, mantiene durante mucho tiempo la comida a su temperatura óptima de conservación.
- Asegura el correcto mantenimiento térmico, limitando los riesgos de proliferaciones bacterianas y conservando la calidad de los alimentos y sus propiedades organolépticas.
- Las características de isoterminia reúnen los criterios de la legislación vigente (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) y de las normas técnicas aplicables (EN12571 y Accord AFNOR AC D40-007).
- Permite trabajar correctamente en un entorno HACCP.
- El material utilizado para la fabricación es adecuado para el contacto alimentario en toda la superficie del contenedor.
- Los criterios de diseño seguidos facilitan una correcta limpieza y la desinfección (Reg. CE 852/2004 -HACCP-), también en el lavaplatos.
- Diseñada para durar: sus prestaciones permanecen prácticamente inalteradas con la reutilización.
- Impacto medioambiental claramente inferior al derivado del uso de contenedores desechables.
- Completamente reciclable al finalizar su vida útil.

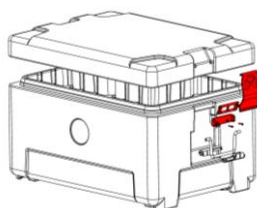
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricado con la tecnología del moldeo rotacional, que permite fabricar objetos sin aristas, juntas ni soldaduras y por lo tanto muy robustos y, al mismo tiempo, eficientes desde el punto de vista del mantenimiento térmico.
- Caracterizado por un sistema de cierre muy eficaz, compuesto por dos ganchos de cierre de material resistente al impacto Melform.
- Dotado de asas de sujeción desmontables de acero inox.
- Aislada con espuma poliuretánica sin CFC ni HCFC.
- Garantizada para el uso de  $-30^{\circ}$  a  $+100^{\circ}$ C.

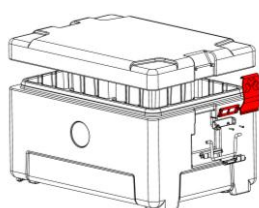
## DISPONIBILIDAD

Modelo	Color	Código	Dim. externas (mm)	Dim. internas (mm)	Capacidad l	Peso Kg
GN 18/18	melange gris/azul	GN180006	460x640x380(h)	365x545x245(h)	49	9,5
Placa caliente GN 1/1	roja	PEGS0003	530X325X30(h)			4
Placa fresca GN 1/1	rosa	PEGS0001	530X325X30(h)			4
Placa congelada GN 1/1	azul	PEGS0002	530X325X30(h)			4
Carro Maxidolly asa cromada	melange gris/azul	MAXI0012	525x750x965 (h)			8
Carro Maxidolly asa inox	melange gris/azul	MAXI0011	525x750x965 (h)			8

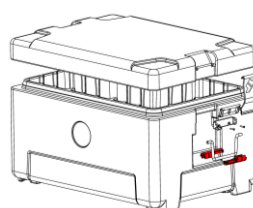
## RECAMBIOS



**RRI112**  
Kit de cierres completos  
4 ejemplares por paquete



**RRI004**  
Kit paletas de cierre  
4 ejemplares por paquete



**RRI019**  
Kit de cubre-asas  
2 ejemplares por paquete