

AL 200 Contenedor de apertura lateral con guías

Sociedades de catering y operadores de la restauración profesional

¿A quién va dirigida?:

Para el transporte a temperatura controlada de alimentos en estado fresco, caliente y refrigerado

¿Para qué sirve?:

Dimensiones Externas: 460X640X380h mm

Dimensiones Internas: 330x545x245h

mm

Capacidad: 48 l.

Peso: 10 Kg

Embalaje: 1



Colores	Código
	AL200006
	AL200004
	AL200001

AL 200		
	2 x100	più piastra eutética
	1 x200	più piastra eutética
AL 300		
	2 x150	
	1x100	
	1x200	

Ventajas y beneficios:

- . Amplia abertura lateral para facilitar las operaciones de introducción y extracción de la carga
- . Predispuesto para la utilización con placas eutéticas para aumentar los tiempos de conservación de la temperatura interior fresca o refrigerada
- . Guarda el contenido en condiciones óptimas durante mucho tiempo
- . La marca NSF garantiza la idoneidad al contacto con alimentos para una correcta operatividad en ambiente HACCP
- . Lavado fácil incluso en lavavajillas
- . Estructura anti choque
- . Mangos extraíbles cómodos y de fácil manutención
- . Fácilmente apilable y desplazable gracias a la carretilla de tipo Multiservicio
- . Reciclable completamente al final de la vida operativa
- . Conformidad con la norma EN12571

Características Técnicas:

- . Puerta abrible hasta 240° con juntas fácilmente desmontables
- . Purgador regulable
- . Equipados con una guía interior ya predispuesta
- . Bisagras en material anti choque de fácil sustitución y resistente a las colisiones
- . Ganchos de cierre en material anti choque.
- . Moldeo de tipo roto moldeo con tecno polímeros de vanguardia
- . Aislamiento con poliuretano celular sin CFC
- . Ausencia de cantos, uniones y soldaduras
- . Garantizado de - 30°C a +85°C

Accesorios
Multiservicio S
Multiservicio D
Placa Eutética Caliente
Placas Fresca y Congelada



AL 300 Contenedor de apertura lateral

¿A quién va dirigida?:

Sociedades de catering y operadores de la restauración profesional

¿Para qué sirve?:

Para el transporte a temperatura controlada de alimentos en régimen caliente, fresco y congelado



Dimensiones Externas: 440X640X480 h mm

Dimensiones Internas: 330x535x350 h mm

Capacidad: 63 l.

Peso: 11,5 Kg

Embalaje: 1



Colores	Código
	AL300006

Ventajas y beneficios:

- . Amplia abertura lateral para facilitar las operaciones de introducción y de extracción de la carga
- . Predispuesto para la utilización de placas eutécticas para aumentar los tiempos de mantenimiento de la temperatura interior, fresca o congelada
- . Guarda el contenido en condiciones óptimas durante mucho tiempo
- . La marca NSF garantiza la idoneidad al contacto con alimentos para una correcta operatividad en ambiente HACCP
- . Lavado fácil incluso en lavavajillas
- . Mangos extraíbles cómodos y de fácil manutención
- . Fácilmente apilables y movibles gracias a la carretilla de tipo Multiservicio
- . Conformidad con la norma EN12571

Características Técnicas:

- . Puerta abrible hasta 240° con juntas fácilmente desmontables
- . Purgador regulable
- . Bisagras en material anti choque de fácil sustitución y resistente a las colisiones
- . Ganchos de cierre de acero inox
- . Estructura anti choque
- . Moldeo de tipo roto moldeo con tecno polímeros de vanguardia
- . Aislamiento con poliuretano celular sin CFC
- . Ausencia de cantos, uniones y soldaduras
- . Garantizado de - 30°C a +85°C
- . Reciclable completamente al término de la vida operativa

Accesorios

Multiservicio S
Multiservicio D
Placa Eutéctica caliente
Placas Fresca y congelada

