

EY 13 Contenedor isotérmico para Líquidos

¿A quién va dirigida?:

Sociedades de catering y operadores de la restauración profesional

¿Para qué sirve?:

Para el transporte de líquidos a temperatura controlada, calientes o frescos






Dimensiones Externas: 240x430x375 h mm

Dimensiones Internas: - -

Capacidad: 13,75 l.

Peso: 4,5 Kg

Embalaje: 1

Colores	Código
	EY130001
	EY130006
	EY130004

Ventajas y beneficios:

- . 3 funciones para tres capacidades y condiciones logísticas:
- . elevada funcionalidad con el empleo del contenedor interior extraíble
- . elevada capacidad vertiendo el contenido directamente en el contenedor
- . elevada flexibilidad con el empleo de una normal cubeta 1/3 h 200
- . Particularmente indicado para salsas y sopas
- . Elevada isotermia para guardar en condiciones óptimas el contenido, caliente o fresco
- . Máxima seguridad en el empleo, asegura una correcta operatividad en ambiente HACCP
- . Diferenciación del contenido según el color del contenedor
- . Ligero y fácilmente apilable
- . Elevada estabilidad durante el transporte
- . Lavado y esterilización fácil incluso en lavavajillas industriales

Características Técnicas:

- . Realizado con tecno polímeros de vanguardia con moldeo de tipo roto moldeo, sin cantos, uniones y soldaduras
- . Tapa con guarnición fácilmente desmontable
- . Ganchos de cierre de acero inox
- . Equipado con cuatro pies de apoyo
- . Aislamiento con poliuretano celular sin CFC
- . Garantizado de - 30°C a +85°C

Accesorios
Contenedor interno para EY13

