

Contenedor isotérmico activo eléctrico GN 1/1 – 83 litros en polipropileno

MODELO: 120137

Dim. externas
L 500 x P 650 x H 610 mm

814,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 500 mm x P 650 mm x H 610 mm
Dim. internas	L 330 mm x 540 mm x H 480 mm
Medidas de las bandejas	GN1/1
Peso	12,5 kg

Capacidad	83 LT
Densidad	50 Gr/lt
Cable	Cable + enchufe
Normative	CE

Descripción

Contenedor isotérmico en polipropileno para gastronorm, capacidad 83 litros.

El contenedor isotérmico activo en polipropileno expandido (PPE) es la solución ideal para el transporte y la conservación profesional de alimentos calientes, fríos y congelados, garantizando un alto rendimiento de aislamiento térmico y la máxima seguridad alimentaria. Diseñado para su uso en catering, restauración colectiva, food delivery y logística alimentaria, asegura el mantenimiento de la temperatura cumpliendo plenamente con la normativa vigente.

Prestaciones isotérmicas
Gracias a las propiedades aislantes del polímero expandido, el contenedor ofrece un excelente aislamiento térmico. El coeficiente de conductividad térmica (Lambda) de 0,039 W/mk garantiza una caída térmica conforme a la norma UNI EN 12571:1999, protegiendo los alimentos de los cambios de temperatura durante el transporte y el almacenamiento.

Material y sostenibilidad ambiental
Fabricado en polipropileno expandido con CO?, el contenedor está libre de CFC y HCFC y no presenta agentes de expansión residuales. Su estructura de celdas cerradas proporciona alta resistencia a los impactos, óptima disipación de energía y excelente resistencia térmica específica.

El PPE presenta un excelente balance ecológico, ya que:

– está compuesto hasta en un 98% de aire
– es 100% reciclable y con ciclos infinitos
– es un polímero estable de hidrógeno y carbono, seguro para el medio ambiente

Compatibilidad con bandejas GN
El contenedor está preparado para bandejas y/o cubetas en formato GN 1/1 y dispone de 12 guías internas que permiten diferentes configuraciones de carga:

– 2 GN 1/1 – H 200 mm
– 3 GN 1/1 – H 150 mm
– 4 GN 1/1 – H 100 mm
– 6 GN 1/1 – H 65 mm

Características técnicas

– Dimensiones externas: 650 x 510 x 610 mm – Dimensiones internas: 535 x 330 x 480 mm – Formato bandejas: GN 1/1 – Espesor de las paredes: 50 mm – Temperatura de uso: de -40 °C a +120 °C – Apilable, para una gestión óptima del espacio logístico

Certificaciones y pruebas de calidad
El contenedor isotérmico ha sido testado por la Stazione Sperimentale dell'Industria delle Conserve Alimentari de Parma (SSICA) y cumple con las siguientes pruebas:

– Decaimiento calor/frío
– Decaimiento en régimen de congelación (Pack Co Srl)
– Prueba de migración global OM6, apta para el contacto con alimentos

Uso profesional
Robusto, ligero y fiable, el contenedor isotérmico profesional GN 1/1 es ideal para operadores del sector alimentario que requieren altas prestaciones térmicas, seguridad certificada y durabilidad en el tiempo.