

# Boîte isotherme EXPERT GN1/2 - 390x330 mm

## Rolléco

Adresse  
Ville  
E-mail  
Téléphone

2 Rue Louis ARMAND  
59200 TOURCOING  
contact@rolleco.fr  
03 20 22 00 11



## LES POINTS FORTS :

- Respecte les normes HACCP pour la sécurité alimentaire optimale
- Maintient les températures de -40°C à +120°C
- Légère et empilable pour un gain de place
- Résistante aux chocs, rayures et lave-vaisselle
- Zones d'étiquetage pour une organisation facile des livraisons

## CARACTÉRISTIQUES :

- Matériau : Polypropylène expansé
- Dimensions : 390 x 330 mm (extérieures), 330 x 270 x 217 mm (intérieures)
- Capacité : 19 litres
- Températures supportées : De -40°C à +120°C
- Poids : Léger et robuste
- Hygiène : Conforme aux normes HACCP
- Entretien : Nettoyable au lave-vaisselle jusqu'à 80°C
- Manipulation : Poignées latérales et couvercle à fermeture hermétique
- Stockage : Empilable
- Zones d'étiquetage : Quatre (deux lisses et deux avec picots)
- Coloris disponibles : Plusieurs coloris au choix

## TRANSPORTEZ VOS PRODUITS EN TOUTE SÉCURITÉ

La boîte isotherme KANGABOX Expert GN 1/2, de dimensions 390x330 mm, est un atout indispensable pour les professionnels de la restauration et les traiteurs. Conçue pour respecter les normes HACCP, elle garantit une hygiène et une sécurité alimentaire optimales lors du transport de vos denrées. Que ce soit pour des aliments chauds ou froids, ce [bac isotherme](#) maintient la température adéquate grâce à ses excellentes propriétés thermiques, capables de

*Pour toute assistance, merci de nous contacter :  
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34*

*Fiche produit au 03/04/2025 01:12:25*

# Boîte isotherme EXPERT GN1/2 - 390x330 mm

résister à des températures allant de -40°C à +120°C. De plus, son couvercle à fermeture hermétique et ses poignées latérales assurent une manipulation facile et sécurisée.

## OPTIMISEZ VOTRE ESPACE DE STOCKAGE

Grâce à leur conception empilable, ces [bacs isothermes GN](#) permettent un gain de place considérable, un avantage non négligeable pour les professionnels disposant de peu d'espace de stockage. Fabriquées en polypropylène expansé teinté dans la masse à 100%, elles sont non seulement légères mais aussi extrêmement robustes. Elles résistent aux chocs et aux rayures, assurant ainsi une durabilité accrue. De plus, elles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle jusqu'à 80°C, ce qui facilite grandement leur entretien.

## ORGANISEZ VOS LIVRAISONS EFFICACEMENT

Ces boîtes isothermes sont équipées de quatre zones d'étiquetage, dont deux zones lisses et deux zones avec picots, pour une organisation optimale de vos livraisons. Avec un volume de 19 litres et des dimensions utiles de 330x270x217 mm, elles offrent une [solution de stockage](#) suffisante pour divers types de produits alimentaires. Disponibles en plusieurs coloris, elles s'adaptent à vos préférences et à votre image de marque. Rendez-vous sur [Rolléco](#) pour découvrir davantage d'informations et laissez-vous séduire par la praticité de la boîte isotherme KANGABOX Expert GN 1/2.

*Pour toute assistance, merci de nous contacter :  
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34*

*Fiche produit au 03/04/2025 01:12:25*

# Boîte isotherme EXPERT GN1/2 - 390x330 mm

Référence	L	I	H	Délai	Prix
A0695	390	330	280	Délai : Nous consulter	1 à 4 85,00 €
					5 à 9 70,00 €
					10 et + 64,00 €
A0692	390	330	280	Délai : Nous consulter	1 à 4 85,00 €
					5 à 9 70,00 €
					10 et + 64,00 €

Pour toute assistance, merci de nous contacter :  
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34

Fiche produit au 03/04/2025 01:12:25