

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



Idéales pour respecter la chaîne de livraison, ces **boîtes isothermes** sont largement appréciées par les traiteurs et les restaurateurs. Elles vous permettront de transporter vos denrées alimentaires, qu'elles soient chaudes ou froides ... Ces [bacs isothermes](#) sont, en effet, capables de résister à des températures allant de -40°C à +120°C. Elles sont même dotées de zones d'étiquetage pour vous aider à organiser vos livraisons. Nous vous donnons rendez-vous sur rolleco.fr.

BOITE ISOTHERME EXPERT GN ½ - 390 X 330 MM :

- Dimensions : L 390 x l 330 x H 280 mm
- Dimensions utiles : L 330 x l 270 x H 217 mm
- Poids : 0,7 kg
- Volume : 19 litres

AVANTAGES PRODUIT - BOITE ISOTHERME EXPERT GN ½ - 390 X 330 MM :

- Ces boîtes isothermes sont conformes à la méthode HACCP : hygiène et sécurité alimentaire
- Elles sont idéales pour respecter la chaîne de livraison
- Ces boîtes isothermes GN se présentent en polypropylène expansé teinté dans la masse à 100%
- Elles sont, également, dotées d'excellentes propriétés thermiques pour maintenir au chaud et au froid (de -40°C à +120°C)
- Ces bacs isothermes résistent parfaitement aux chocs et aux rayures
- Ils résistent, aussi, au lave-vaisselle jusqu'à 80°C
- Ces boîtes isothermes sont gerbables pour gagner de la place
- Elles sont dotées de 4 zones d'étiquetage dont 2 zones lisses et 2 zones avec picots
- Ces boîtes isothermes expert GN sont équipées de poignées latérales et d'un couvercle à fermeture hermétique

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

Fiche produit au 03/07/2024 05:53:19

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 03/07/2024 05:53:19