

Boîte isotherme Cam GoBox GN1/2

Rolléco

Adresse	2 Rue Louis ARMAND
Ville	59200 TOURCOING
E-mail	contact@rolleco.fr
Téléphone	03 20 22 00 11

Faites le bon choix pour le transport de vos produits alimentaires chauds ou froids et misez sur la praticité et la solidité de la **boîte isotherme Cam GoBox GN1/2** ! Recommandé par et pour les restaurateurs, les traiteurs, ce [bac isotherme](#) est ingénieusement conçu pour maintenir vos aliments à la température idéale. De plus, il est résistant au lave-vaisselle ! Nous vous donnons rendez-vous sur rolléco.fr, dès maintenant.

BOITE ISOTHERME CAM GOBOX GN1/2 :

A1176 :

- Dimensions hors-tout : L 390 x P 330 x H 280 mm
- Dimensions utiles : L 330 x P 270 x H 217 mm
- Poids : 0,630 kg
- Volume : 16,9 litres

A1177 :

- Dimensions hors-tout : L 390 x P 330 x H 320 mm
- Dimensions utiles : L 330 x P 270 x H 257 mm
- Poids : 0,700 kg
- Volume : 22,3 litres

A1196 : poignée de transport rouge

- Dimensions hors-tout : L 390 x P 330 x H 316 mm
- Dimensions utiles : L 330 x P 270 x H 253 mm
- Poids : 1 kg
- Volume : 22,3 litres

A1197 : poignée de transport noire

- Dimensions hors-tout : L 390 x P 330 x H 316 mm
- Dimensions utiles : L 330 x P 270 x H 253 mm
- Poids : 1 kg
- Volume : 22,3 litres

AVANTAGES PRODUIT - BOITE ISOTHERME CAM GOBOX GN1/2 :

- Ces boîtes isothermes Cam GoBox GN1/2 sont issues de la marque CAMBRO
- Elles sont en polypropylène expansé (PPE) : matériau écologique à base de mousse isolante haute performance
- Ces boîtes sont 100% recyclables et sans chlorofluorocarbure
- Ces bacs isothermes sont dotés de poignées de transport ergonomiques et d'un couvercle à fermeture hermétique
- Ces boîtes Cam GoBox disposent de 2 zones lisses d'étiquetage

Pour toute assistance, merci de nous contacter :

Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34

Fiche produit au 22/12/2024 04:10:32

Boîte isotherme Cam GoBox GN1/2

- Elles disposent, également, d'excellentes propriétés thermiques pour maintenir au chaud ou au froid (de -21°C à +87°C)
- Ces conteneurs isothermes résistent parfaitement au lave-vaisselle jusqu'à 80°C
- Ils sont faciles à transporter grâce à leurs poignées ergonomiques
- Ils sont conformes à la méthode HACCP : hygiène et sécurité alimentaire
- Ces bacs isothermes sont gerbables pour vous faire gagner une place considérable
- Ils sont parfaits pour respecter la chaîne de livraison
- Ces boîtes isothermes Cam GoBox sont résistantes aux chocs thermiques, aux huiles, aux graisses et aux produits chimiques
- Elles sont compatibles avec des bacs alimentaires GN1/2 de 65 mm, 100 mm et 150 mm
- Des accessoires sont disponibles en option

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

Fiche produit au 22/12/2024 04:10:32

Boîte isotherme Cam GoBox GN1/2

Référence	L	H	P	Délai	Prix
A1176	390	280	330	Départ 5 jours	1 à 4 46,30 €
					5 à 9 40,80 €
					10 à 14 30,60 €
					15 et + 26,80 €
A1177	390	320	330	Départ 5 jours	1 à 4 48,10 €
					5 à 9 43,30 €
					10 à 14 32,50 €
					15 et + 28,80 €
A1196	390	316	330	Départ 5 jours	1 à 4 59,60 €
					5 à 9 52,90 €
					10 à 14 44,40 €
					15 et + 41,30 €
A1197	390	316	330	Départ 5 jours	1 à 4 59,60 €
					5 à 9 52,90 €
					10 à 14 44,40 €
					15 et + 41,30 €

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

Fiche produit au 22/12/2024 04:10:32