

Boîte isotherme KANGABOX Professional GN 1/1

Rolléco

Adresse
Ville
E-mail
Téléphone

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



Disponibles avec différentes dimensions et divers coloris, ces [boîtes isothermes GN 1/1](#) sauront répondre à tous vos besoins professionnels ! Elles vous permettront de transporter facilement vos denrées alimentaires, qu'elles soient chaudes ou même froides. Ces **bacs isothermes** sont, en effet, capables de résister à des températures allant de -40°C et +120°C. Les traiteurs et les restaurateurs ne sauront plus s'en passer !

BOITE ISOTHERME KANGABOX PROFESSIONAL GN 1/1 :

A0737 / A0734 : poignées hautes

- Dimensions : L 600 x l 400 x H 330 mm
- Capacité : 48 litres
- Bleu / Noir

A0750 / A0753 : poignées hautes ergonomiques

- Dimensions : L 675 x l 400 x H 290 mm
- Capacité : 39 litres
- Noir / Bleu

AVANTAGES PRODUIT - BOITE ISOTHERME KANGABOX PROFESSIONAL GN 1/1 :

- Ces boîtes isothermes sont issues de la marque Kangabox professional
- Elles sont conformes à la méthode HACCP : hygiène et sécurité alimentaire
- Elles sont idéales pour respecter la chaîne de livraison
- Ces bacs isothermes sont en polypropylène expansé PPE

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

Fiche produit au 21/11/2024 09:59:51

Boîte isotherme KANGABOX Professional GN 1/1

- Ils sont légers et détiennent d'excellentes propriétés thermiques pour maintenir au chaud ou au froid (-40°C à +120°C)
- Ces boîtes isothermes GN 1/1 sont recyclables à 100% et sans chlorofluorocarbure et non toxiques
- Elles ont été conçues pour résister au lave-vaisselle jusqu'à 80°C
- Ces boîtes KANGABOX sont gerbables pour gagner de la place
- Elles sont dotées de poignées hautes et ergonomiques
- Elles sont, également, équipées de 4 zones d'étiquetage : 2 zones lisses et 2 zones avec picots

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

Fiche produit au 21/11/2024 09:59:51

Boîte isotherme KANGABOX Professional GN 1/1

Référence	L	I	H	Délai
A0734	600	400	330	Délai : Nous consulter
A0737	600	400	330	Délai : Nous consulter
A0750	675	400	290	Délai : Nous consulter
A0753	675	400	290	Délai : Nous consulter

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

Fiche produit au 21/11/2024 09:59:51