

Conteneur Isotherme GN 1/1 - poignées ergonomiques

46L

Rolléco

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

Les traiteurs, restaurateurs et les professionnels de la livraison seront ravis de découvrir ce [bac isotherme GN 1/1](#). De qualité professionnelle, ce conteneur isotherme GN est idéal pour transporter et déplacer des aliments ... La fonction première de ce bac isotherme est de *conserver vos denrées alimentaires à la température de votre choix* : chaude ou froide. De plus, pour favoriser le transport de vos marchandises, ce bac est doté de poignées ergonomiques ... Alors, livrez vos repas à bonne température grâce à ce nouveau **conteneur isotherme GN 1/1**, signé CAMBRO!

- Conteneur isotherme GN 1/1 de la marque CAMBRO
 - En polypropylène expansé pour garantir la sécurité des aliments pendant plus de 4 heures
 - 100% recyclable
 - Robuste et résistant contre les chocs
- Ce conteneur isotherme CAMBRO est doté d'une capacité de stockage de 46 litres
- Ce bac isotherme GN 1/1 est conforme aux normes **HACCP**
- Il est équipé de poignées ergonomiques moulées pour un transport simple et efficace
- Ce conteneur isotherme CAMBRO est compatible avec le lave-vaisselle
- Les bacs isothermes sont **empilables** pour un transport et un stockage simplifiés
- Ce conteneur isotherme Gastronorme 1/1 peut être vendu avec des accessoires compatibles

LE BAC ISOTHERME GN 1/1 - POIGNÉES ERGONOMIQUES :

- **FORMAT 46 LITRES** :
 - Dimensions extérieures : L 680 x l 400 x H 321
 - Dimensions intérieures : L 538 x l 355 x H 255
 - Poids : moins de 1,4 kg à vide

AVANTAGES PRODUIT - CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1 CAMBRO :

- Ce bac isotherme GN 1/1 s'adapte dans tous les lieux. Il n'a pas besoin d'électricité
- Ce bac GN peut contenir jusqu'à 20 cm de profondeur
- Il est *résistant* aux huiles, aux graisses et même aux produits chimiques
- Ce conteneur isotherme est facile à transporter grâce à ses poignées moulées
- Ce bac isotherme GN 1 /1 a été pensé pour résister aux températures allant de -40°C à 120°C
- Il est disponible en noir
- Ce conteneur isotherme GN 1/1 est signé CAMBRO

*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 04:47:18

Conteneur Isotherme GN 1/1 - poignées ergonomiques

46L

Référence

*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 04:47:18