coolerbox.com PROFESSIONAL

GASTRONORM 08

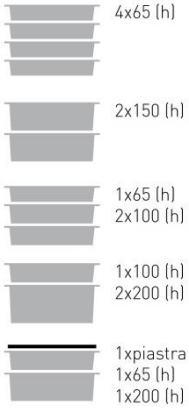
GN1/1 HACCP 8 rails de guidage

Conteneur isotherme à ouverture frontale pour le transport des repas en liaison chaude, fraîche et surgelée

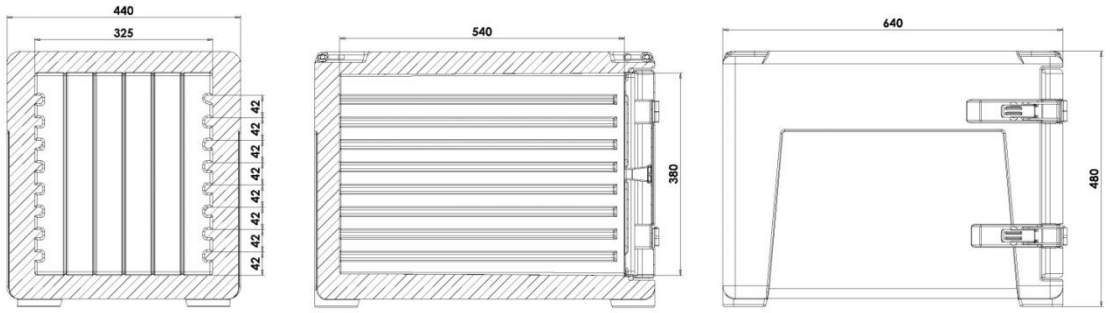
- Doté de 8 glissières à pas constant, il est idéal pour le transport de bacs GN de la même hauteur.
- Capacité : 68 litres.
- Assure le maintien thermique correct, en limitant les risques de proliférations bactériennes et en préservant la qualité et les propriétés organoleptiques des aliments.
- Les caractéristiques isothermes remplissent les critères de la législation en vigueur (Rég. CE 852/2004 – HACCP-) et des normes techniques applicables (EN12571 et Accord AFNOR AC D40-007).
- Empilable et facilement déplaçable grâce au chariot Smartdolly.
- Fabriqué avec la technologie de rotomoulage : conteneur et porte monoblocs (sans arêtes ni jointures ni soudures).
- Conçu pour durer dans le temps : ses prestations restent pratiquement inaltérées avec la réutilisation.
- Entièrement recyclable au terme de sa durée de vie.

MATÉRIAUX DE FABRICATION			
Polyéthylène	parois internes et externes du conteneur et de la porte ; apte au contact alimentaire	**Polyuréthane**	matériau isolant entre les parois du conteneur et de la porte ; sans CFC et HCFC
Caoutchouc de silicone	joint	**Polyamide renforcé avec fibre de verre**	charnières
Acier inox	poignées de préhension, fermetures	**Résine acétale POM**	couvre-poignées

CARACTÉRISTIQUES

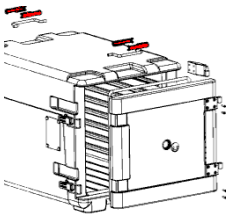
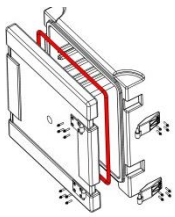
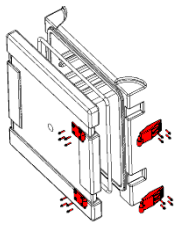
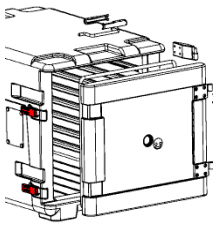
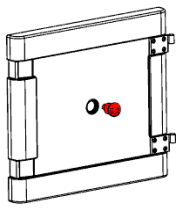
	Doté de 8 glissières à pas constant (42 mm ; voir schéma aux cotes).		Peut transporter : • 4 GN 1/1 h 65 ; • 2 GN 1/1 h 100 ; • 1 GN 1/1 h 65 + 2 GN 1/1 h 200 ; • 1 GN 1/1 h 100 + 2 GN 1/1 h 200 ; • 1 plaque eutectique + 1 GN 1/1 h 65 + 1 GN 1/1 h 200.
	Doté de porte ouvrable jusqu'à 240° et facilement amovible pour faciliter les opérations de lavage.		Les **plaques eutectiques GN1/1** chaudes ou froides permettent le maintien à la bonne température de vos produits pendant toute la durée de votre chaine du froid ou du chaud. Plaques eutectiques pour le Frais - Frais sensible - Congelé - chaud sont à votre disposition. N ' hésitez pas à nous consulter.
	Poignées de préhension en acier inox avec couvre-poignée.		Doté de vanne de décompression réglable.
	Joint d'étanchéité de la porte facilement démontable.		Crochets de fermeture Melform en acier inox.
	Doté de charnières en matériau antichoc et résistantes aux contraintes.		Chariot Smartdolly : • capacité de charge 150 Kg ; • 4 roulettes en caoutchouc anti-trace et noyau en PP ; • diam. roulettes : 100 mm ; • 2 roulettes fixes ; • 2 roulettes pivotantes. Disponible avec poignée chromée ou inox.
	Structure monobloc, sans arêtes, ni jointures ni soudures.		Isolation en mousse de polyuréthane expansé sans CFC ni HCFC.
	Enregistreur USB pour enregistrer les données de température durant le transport disponible (sur demande).	**°C**	Conteneur garanti pour une utilisation : **entre –30° et +100°C**.

DONNÉES TECHNIQUES



Modèle	Code	Couleur	Dim. externes (mm)	Dim. internes (mm)	Capacité l	Poids Kg
Gastronorm 08	AF080006	mél. gris-bleu	440x640xh480	325x540xh380	68	11
	AF080001	bleu				
	AF080004	rouge				
Plaque chaud **GN 1/1**	PEGS0003	rouge	530x325xh30			3
Plaque frais **GN 1/1**	PEGS0001	rose	530x325xh30			4
Plaque super-frais **GN 1/1**	PEGS9001	sable	530x325xh30			4
Plaque surgelé **GN 1/1**	PEGS0002	bleu	530x325xh30			4
Plaque extra surgelé **GN 1/1**	PEGS9008	bleu	530x325xh30			4
Chariot Smartdolly **poignée chromée**	MAXI0019	mél. gris-bleu	525x750xh965			9,5
Chariot Smartdolly **poignée inox**	MAXI0018	mél. gris-bleu	525x750xh965			9,5
Enregistreur **USB**	AFG002		80x33xh14			

PIÈCES DÉTACHÉES

				
RRI019	**RRI023**	**RRI113**	**RRI130**	**RRI030**
Kit couvre-poignées	Kit joints	Kit charnière complète	Kit fermetures inox	Kit vannes de décompression
2 pièces par paquet	5 pièces par paquet	2 pièces par paquet	4 pièces par paquet	10 pièces par paquet

COOL sarl - 478 avenue Marie Curie - 07800 La Voulte-sur-Rhône - France
Tél. +33 4 75 85 32 75 - Fax +33 4 75 62 42 33 - info@coolsarl.fr
www.coolerbox.com