

GASTRONORM 39



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

- Indiqué pour le transport de bacs GN1/1 h 200mm et sous-multiples, même superposés à l'intérieur du conteneur.
- Maniabilité aisée, grâce aux dimensions et au poids limités et aux poignées de préhension pratiques.
- Capacité : 39 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 Maxidolly.
- Fabriqué avec la technologie de rotomoulage : conteneur et couvercle 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 du couvercle ; apte au contact alimentaire	Polyuréthane	matériau isolant entre les parois du conteneur et du couvercle ; sans CFC et HCFC		
Caoutchouc de silicone	joint	Acier inox	poignées de préhension, fermetures		
Résine acétale POM	couvre-poignées				



CARACTÉRISTIQUES









Peut transporter des bacs h200 GN1/1 et sousmultiples.

Par exemple:

- 1 GN 1/1;
- 2 GN 1/2;
- 3 GN 1/3;
- 4 GN 1/4;
- 6 GN 1/6;
- 1 GN 1/2 +
 - 2 GN 1/4;
- 1 GN 1/3 +
 - 4 GN 1/6;
- 2 GN 1/3+
- 2 GN 1/6;





Plaques eutectiques :

- chaude (rouge)
- frais (vert)
- super-frais (bleu) surgelé (jaune)
- surgelé plus(violet)

afin de conserver vos produits à la bonne température de conservation.



Dans le modèle GN 1/1 (à la différence des modèles AP) les bacs sont posés sur le fond du conteneur. Ceci permet de superposer les bacs à l'intérieur du conteneur.



Crochets de fermeture Melform en acier inox.



Poignées de préhension en acier inox avec couvrepoignée.



Doté de vanne de décompression réglable.



Joint d'étanchéité du couvercle facilement démontable.



Chariot Maxidolly:

- 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.



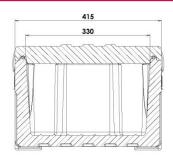
Enregistreur USB pour enregistrer les données de température durant le transport disponible (sur demande).

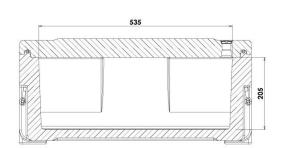
Conteneur garanti pour une utilisation:

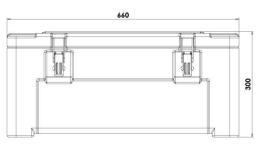
entre -30° et +100°C.



DONNÉES TECHNIQUES



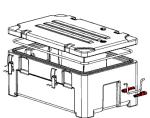


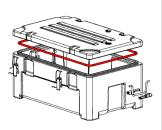


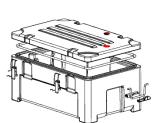
Modèle	Code	Couleur	Dim. externes (mm)	Dim. internes Ca (mm)	pacité I	Poids Kg
Gastronorm 39	GN110006	mél. gris-bleu				
	GN110001	bleu	415x660xh300	330x535xh205	39	7,4
	GN110004	rouge				
Plaque chaud GN 1/1	350011HP	rouge	530x325xh30			3
Plaque frais GN 1/1	350011-3	vert	530x325xh30			4
Plaque super-frais GN 1/1	350011-12	bleu	530x325xh30			4
Plaque surgelé GN 1/1	350011-21	jaune	530x325xh30			4
Chariot Maxidolly poignée chromée	MAXI0012	mél. gris-bleu	525x750xh965			9,4
Chariot Maxidolly poignée inox	MAXI0011	mél. gris-bleu	525x750xh965			9,4
Enregistreur USB	AFG002		80x33xh14			

PIÈCES DÉTACHÉES









RRI130	RRI019	RRI026	RRI030
Kit fermetures inox	Kit couvre-poignées	Kit joints	Kit vannes de décompression
4 pièces par paquet	2 pièces par paquet	5 pièces par paquet	10 pièces par paquet

