

GASTRONORM 49



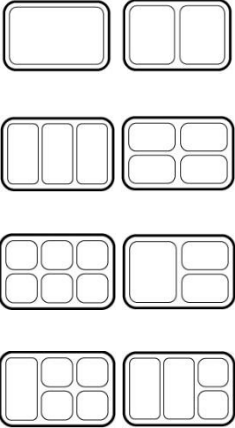
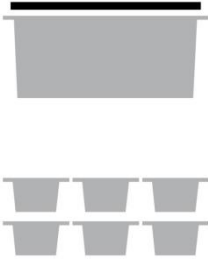







Conteneur isotherme à ouverture supérieure pour le transport des repas en liaison chaude, fraîche et surgelée

- Flexibilité maximale d'utilisation. Il permet de transporter :
 - un bac GN1/1 h 200 mm et sous-multiples + une plaque eutectique ;
 - 6 bacs à glace de 4,75 litres ;
 - 48 barquettes à usage unique 18x18 cm.
- Maniabilité aisée, grâce aux dimensions et au poids limités et aux poignées de préhension pratiques.
- Capacité : 49 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.

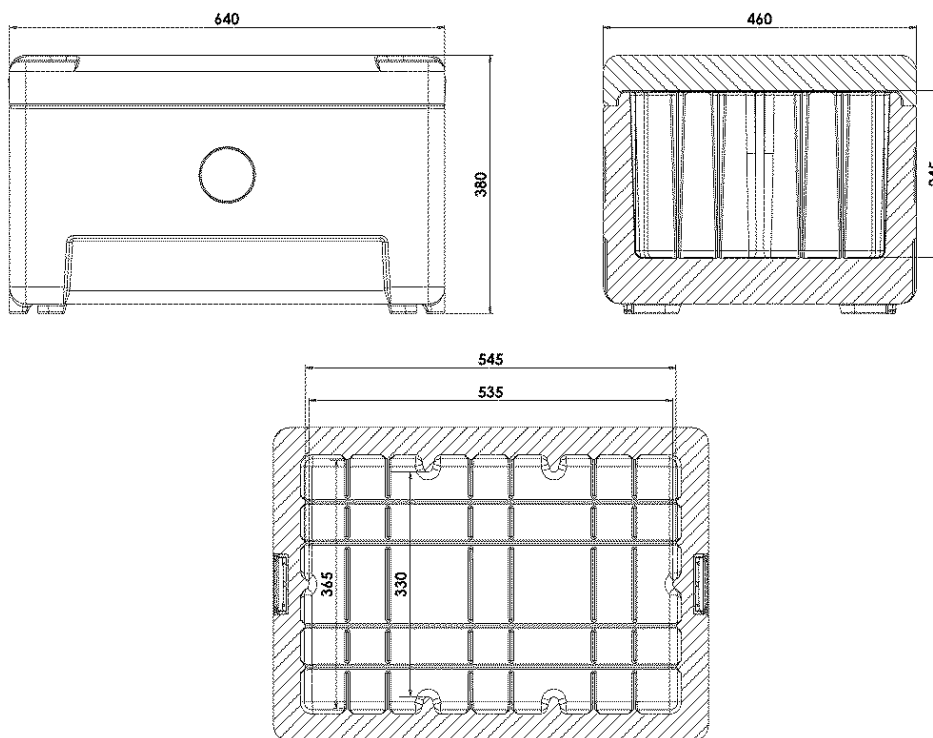
MATÉRIAUX DE FABRICATION

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
Résine acétale POM	couvre-poignées	Polyamide renforcé avec fibre de verre	fermetures
Acier inox	poignées de préhension		

CARACTÉRISTIQUES

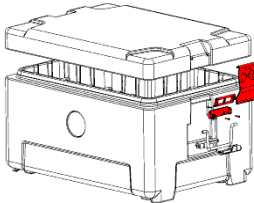
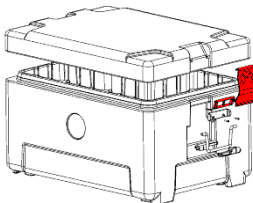
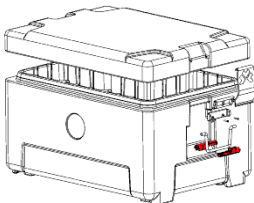
	<p>Peut transporter des bacs GN1/1 h 200mm et sous-multiples.</p> <p>Par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 GN 1/1 ; • 2 GN 1/2 ; • 3 GN 1/3 ; • 4 GN 1/4 ; • 6 GN 1/6 ; • 1 GN 1/2 + 2 GN 1/4 ; • 1 GN 1/3 + 4 GN 1/6 ; • 2 GN 1/3+ 2 GN 1/6 ; 		<p>Peut transporter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 GN1/1 + 1 plaque eutectique ; • 6 bacs à glace de 4,75 l ; • 48 barquettes à usage unique 18x18 cm.
	<p>Plaques eutectiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • chaud (rouge) • frais (vert) • super-frais (bleu) • surgelé (jaune) • surgelé plus (violet) 		<p>Crochets de fermeture Melform en matériau antichoc.</p>
	<p>Poignées de préhension en acier inox avec couvre-poignée.</p>		<p>Chariot Maxidolly :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Disponible avec poignée chromée ou inox.</p>
	<p>Structure monobloc, sans arêtes, ni jointures ni soudures.</p>		<p>Isolation en mousse de polyuréthane expansé sans CFC ni HCFC.</p>
	<p>Enregistreur USB pour enregistrer les données de température durant le transport disponible (sur demande).</p>	<p>°C</p>	<p>Conteneur garanti pour une utilisation : entre -30° et +100°C.</p>

DONNÉES TECHNIQUES



Modèle	Code	Couleur	Dim. externes (mm)	Dim. internes (mm)	Capacité l	Poids Kg
Gastronorm 49	GN180006	mél. gris-bleu	460x640xh380	365x545xh245	49	9,5
Plaque chaud GN 1/1	350011-HP	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	TempU 04		80x35xh20			

PIÈCES DÉTACHÉES

			
RRI112 Kit fermetures complètes 4 pièces par paquet	RRI004 Kit palettes pour fermeture 4 pièces par paquet	RRI019 Kit couvre-poignées 2 pièces par paquet	