SOLUTION COMPLÈTE

Kit isotherme Kängabox Tower GN 1/1 - 91 L

Coolerbox & KÄNGABOX : la performance testée, pour une température maîtrisée dans la durée.

CARACTÉRISTIQUES

Référence :	KTTW2520-HP
Volume :	91 L
Dimensions extérieures :	628 × 445 × 625 mm
Dimensions intérieures :	533 × 331 × 520 mm
Poids kit complet :	Ancienne version à environ 8,6 kg
Matière :	Polypropylène expansé (PPE/EPP)
Format :	Gastronorm GN 1/1
Utilisation :	Transport en liaison chaude









AVANTAGES

- Adaptée aux contenants, plaques et plateaux au format GN 1/1.
- Chargement frontal facilitant l'accès aux produits.
- Excellentes propriétés isolantes pour le transport en liaison chaude.
- Empilable.
- porte à charnières
- Poignées robustes et ergonomiques facilitant la manutention.
- Conçue pour les applications professionnelles de restauration et de transport alimentaire.
- Les glissières intégrées permettent l'insertion de contenants, plateaux et plaques au format Gastronorm GN 1/1.

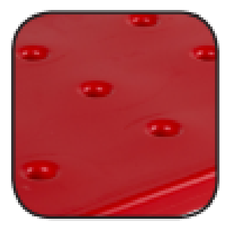
PLAQUE EUTECTIQUE CHAUDE GN 1/1

Référence :	350011-HP
Dimensions :	530 × 325 × 30 mm
Poids :	Environ 3,8 kg
Matière :	PP rouge
Format :	Gastronorm GN 1/1
Couleur :	Rouge
Température restituée :	+65 °C

FABRIQUÉ EN FRANCE



Bouchon soudé par ultrasons



Points d'ancrages



Coins renforcés



Poignée



Zone de marquage



PP Rouge

MODE D'UTILISATION

ÉTAPE 1
PRÉCHAUFFER

Préchauffer le four à +90 °C max., puis y placer la plaque pendant 40 minutes max.

Ne pas mettre la plaque chaude en contact avec des emballages en polystyrène.

ÉTAPE 2
MANIPULER

Utiliser des gants thermiques et manipuler la plaque avec précaution

Ne pas utiliser de four à micro-ondes.

ÉTAPE 3
INSÉRER

Placer la plaque chaude dans le conteneur puis fermer la KÄNGABOX

Ne pas utiliser de flamme directe ni la fonction grill.

COOL sas
478, avenue Marie Curie
07800 LA VOULTE SUR RHONE – France
Tel: +33 (0)4 75 85 32 75 Fax: +33 (0)4 75 62 42 33
clients@coolerbox.com / www.coolerbox.com