CARACTÉRISTIQUES

Matière :	PPE (PolyPropylène Expansé)
Types de liaison :	Surgelés / Frais / Chaud
T° admissibles :	- 40°C à +100°C
Epaisseur parois :	30 mm
Palletisable :	Résistants et légers

AVANTAGES

- Robustes, en PolyPropylène Expansé (PPE) ! no POLYSTYRENE
- Résistants et légers,
- Excellente isolation (- 40°C à +100°C),
- Transport d'aliments surgelés, frais, chauds,
- Hygiéniques et résistants au lave-vaisselle,
- Couvercle hermétique,
- Fabrication européenne,
- PPE recyclable,
- Conformes à la norme européenne 1935/2004.

Réf : 12623

Réf : 12633

Réf : 12643

Réf : 12673

CONDITIONNEMENT

Référence produit :	12623	12633	12643	12673
Nb d'unité(s) par carton :	6	3	3	3
Nb d'unités par palette :	36	18	18	18
Poids palette :	66,2 kg	34,9 kg	36,9 kg	41,7 kg
Dimensions palette :	1200 x 800 x 1650 mm			

100% Recyclable

Le polypropylène expansé PPE est fabriqué à partir de **98 % d'air**, il est **recyclable** et possède **un moindre impact environnemental** que d'autres solutions isothermes. Même si le matériau provient d'énergie fossile (2%), sa conception mono matière lui confère **une préférence dans les matériaux sélectionnés pour une chaine de recyclage**. **Ce n'est pas du polystyrène !** Par conséquent les chorofluorocarbones se sont pas utilisés pour la production et la transformations.

ECO FRIENDLY

Item : 12623 / 12633 / 12643 / 12673

Boite isotherme 60x40

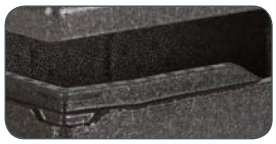
Modèle : 12673

shop on line

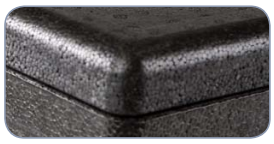
DIMENSIONS

Modèle	Volume	Charge maxi	EXT. mm	INT. mm	Poids
12623	32 litres	30 kg	685 x 485 x 180	625 x 425 x 120	1,14 kg
12633	42 litres	40 kg	685 x 485 x 220	625 x 425 x 160	1,24 kg
12643	53 litres	51 kg	685 x 485 x 260	625 x 425 x 200	1,35 kg
12673	80 litres	78 kg	685 x 485 x 360	625 x 425 x 300	1,62 kg

ERGONOMIE



Lèvre d'étanchéité



Couvercle à fermeture hermétique

Poignées de transport ergonomique

INFORMATIONS PRATIQUES

Boite isotherme professionnelle au format 60x40

Nos **boites isothermes 60x40 permettent le transport d'aliments surgelés, frais et chauds en toute sécurité** avec une température constante maitrisée.

- Pourvues de **poignées ergonomiques intégrées** facilitant le chargement et le déchargement.
- Dotées d'une **très grande résistance mécanique**, charge max = volume max.
- Matériau PPE **résistant au lave-vaisselle** professionnel jusqu'à 90°C.
- **Format 60x40** dit «Pâtissier» destinée aux **Traiteurs professionnels, prestataires évènementiels culinaires, livraison à domicile, professionnels des métiers de bouche, laboratoires bio pharma**.
- Nos boites isothermes en polypropylène expansés sont **conformes à la norme EC 1935/2004** et aux législations en vigueur fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- **Pour vos liaisons froides ou chaudes**, nous vous recommandons d'associer **à nos boites isothermes PPE nos plaques eutectiques professionnelles en format 60x40 tel que la PL600 & PL620**, pour constituer un kit isotherme complet.

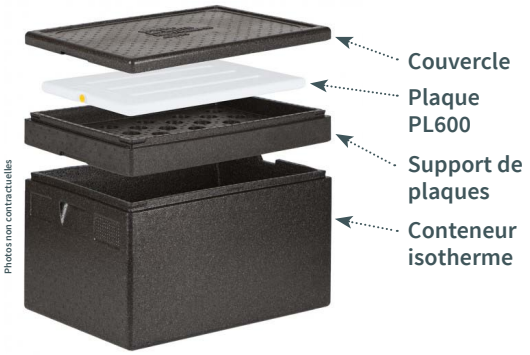
Ces conteneurs isothermes ne peuvent servir au transport de denrées que sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge pour ce qui concerne le transport de denrées périssables.

© 2017 Les éléments techniques et graphiques sont la propriété exclusive de COOL sarl. Toutes reproductions et/ou modifications sont interdites sans l'autorisation express de COOL sarl.

COOL sarl
478 avenue Marie Curie
07800 LA VOULTE SUR SUR RHONE
tel : 04 75 85 32 75 fax : 04 75 62 42 33
info@coolsarl.fr / www.coolsarl.com

SUPPORT DE PLAQUE(S)

Support pour plaques eutectiques PL600 / PL620



KITS ISOTHERME 60x40

- 1 boite isotherme 60x40 - **32 L / 42 L / 53 L / 80 L**
- 1 support de plaque(s) au choix avec trous
- 1 plaque eutectique PL600 ou PL620

PLAQUES EUTECTIQUES

Des plaques eutectiques (Norme NF EN 12556-3) adaptées à votre chaine de froid La haute performance de nos liquides eutectiques permet de garantir une longue restitution du froid, frais sensible, congelé ou chaud pour le transport de denrées alimentaires ou de produits médicaux.

Les températures standards disponibles :

(indiquer sur le bouchon)

0°C / -3°C / -12°C / -16°C / -21°C

D'autres **températures de plaques eutectiques** sont disponibles pour des **usages spécifiques** :
-35°C / +2°C à +8°C / +15°C à +25°C / +37°C / +65°C

PERFORMANCES*

**** La durée de restitution du froid ou du chaud est fonction :**
- du nombre de plaques insérées dans la boite isotherme,
- de la masse et la température des produits à conserver,
- du nombre d'ouvertures et de fermetures,
- de la température ambiante, etc.

Vous trouverez **ci-contre des courbes de températures de restitution du froid**. N'hésitez à nous consulter pour vous aider dans l'élaboration de votre chaine du froid professionnelle.

MÉTIERS

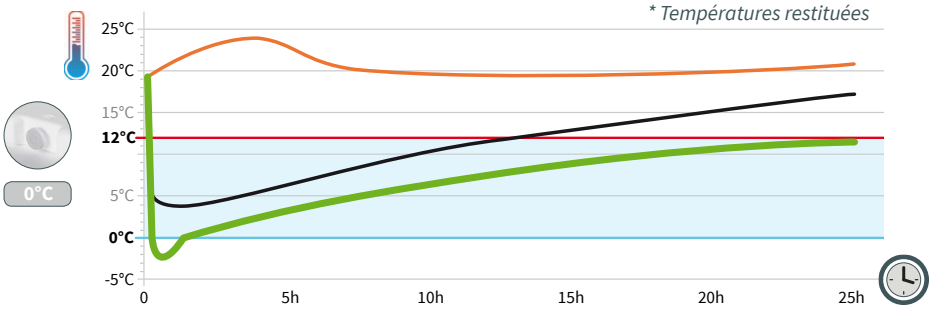
- Traiteurs professionnels
- Prestataires évènementiels culinaires
- Livraison à domicile
- Professionnels des métiers de bouche
- Laboratoires

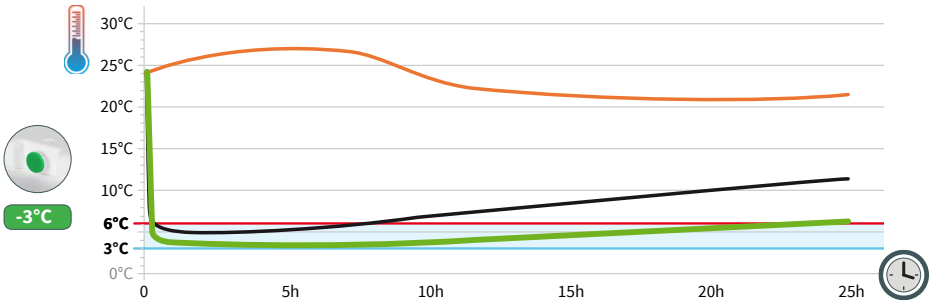
Item : 12623 / 12633 / 12643 / 12673

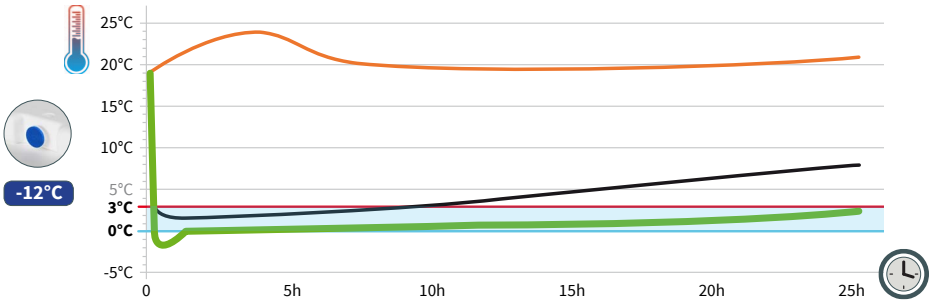
KIT isotherme 60x40

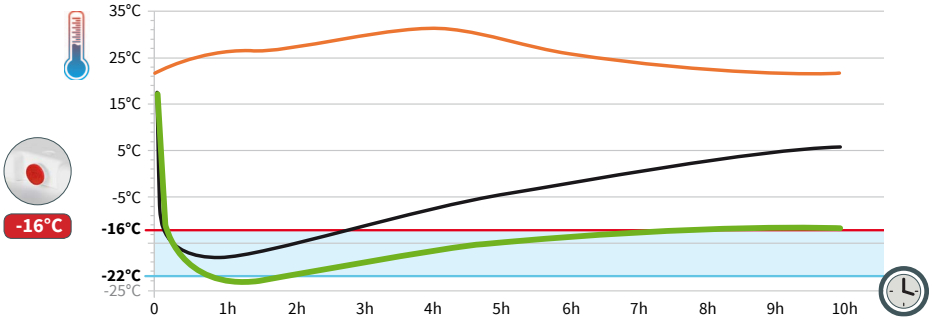
T°C ambiante
Sans plaque
Avec plaque

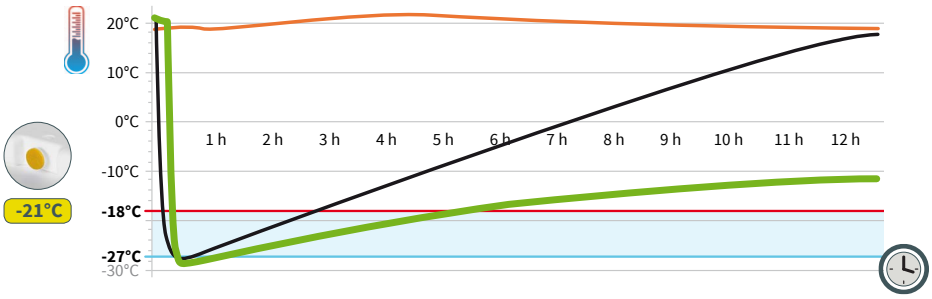
** Données moyennes KIT 46 L*
** Températures restituées*











© 2017 Les éléments techniques et graphiques sont la propriété exclusive de COOL sarl. Toutes reproductions et/ou modifications sont interdites sans l'autorisation express de COOL sarl.

COOL sarl
478 avenue Marie Curie
07800 LA VOULTE SUR SUR RHONE
tel : 04 75 85 32 75 fax : 04 75 62 42 33
info@coolsarl.fr / www.coolsarl.com