



Distribución y exposición de alimentos - Contenedores isotérmicos - Contenedores isotérmicos
MODELO C-30 S1

MODELO : _____
 NOMBRE : _____
 NOMBRE DE PROYECTO : _____

 ZONA DE PROYECTO : _____
 ARTICULO DE PROYECTO : _____



Distribución y exposición de alimentos - Contenedores isotérmicos - Contenedores isotérmicos

Modelo: C-30 S1

Referencia	19109797
Peso (kg)	8,5
Dimensiones (mm)	635 x 435 x 310
Capacidad	1 GN 1/1-200 o subdivisiones

Características generales

Los contenedores isotérmicos Edenox son el eslabón indispensable para preservar la cadena de calor y frío en cualquier entorno profesional. Diseñados para garantizar la máxima resistencia, durabilidad y comodidad durante el transporte, estos contenedores están fabricados con la tecnología más avanzada, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Son ideales para el transporte de platos calientes, ensaladas, postres, y mucho más, ofreciendo soluciones eficientes para el punto de servicio.

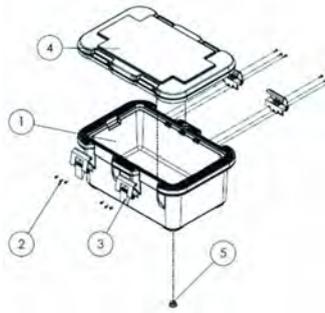
La combinación de materiales de alta calidad, un diseño monobloque sin costuras y asas ergonómicas hacen que los contenedores Edenox sean perfectos para el uso intensivo y el transporte fácil, incluso cuando están completamente cargados. Además, cumplen con la normativa vigente, asegurando un rendimiento insuperable.

Características Técnicas:

- Fabricado mediante tecnología de moldeo rotacional (roto-moldeado) para mayor resistencia a impactos y durabilidad a largo plazo.
- Hecho de polietileno de baja densidad, apto para alimentos e inofensivo para la salud humana.
- Material LLDPE de grado alimentario: ecológico, reciclable, no tóxico, resistente a los rayos UV, al calor, al frío y a la corrosión.
- Construcción sin costuras en una sola pieza, a prueba de fugas.
- Aislamiento con poliuretano sin CFC de 38-40 kg/m³ entre las paredes internas y externas, formando una doble pared.
- Capa gruesa de aislamiento de poliuretano (2.3") para una mayor retención de calor.
- Construcción monobloque sin juntas para mayor durabilidad.
- Todos los tornillos son de acero inoxidable AISI 304.
- La tapa cuenta con bisagras y pestillos de nylon PA6 irrompible.
- Carga superior. Resistencia al calor desde -40 hasta +100 °C.
- Las asas ergonómicas están situadas a una altura conveniente para facilitar el transporte, incluso cuando está completamente cargado.
- Para comidas calientes, pierde 1.5 grados por hora; para comidas frías, aumenta 1 grado por hora.
- Construcción robusta que no requiere protección adicional.



Distribución y exposición de alimentos - Contenedores isotérmicos -
C-30 S1



Dimensiones Embalaje
 Alto: 315 MM
 Ancho: 460 MM
 Profundidad: 650 MM
 Peso bruto: 10 KG

MEDIDAS Y PESO

Alto neto (mm):	310
Ancho neto (mm):	435
Largo neto (mm):	635
Peso bruto / embalado (kg):	10
Alto bruto / embalado (mm):	315
Ancho bruto / embalado (mm):	460
Largo bruto / embalado (mm):	650

