

CARGO 900 CATERING

80x120



ATP



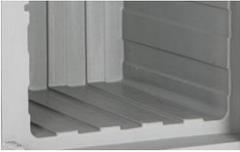
Contenitore isotermico per il trasporto dei pasti a temperatura controllata

- Indicato per le società di catering e banqueting.
- I **pratici adattatori** posizionati all'interno del contenitore permettono l'inserimento di **vasche GN di diverse altezze e vassoi GN**.
- 900 litri di capacità.
- Totale rispetto della catena del freddo in tutte le fasi del trasporto.
- Trasportabile con mezzi tradizionali: con un solo veicolo non coibentato è possibile trasportare contemporaneamente prodotti caldi, freschi, surgelati e a temperatura ambiente.
- Prodotto con la tecnologia dello stampaggio rotazionale: contenitore e porta monoblocco (privi di spigoli, giunzioni e saldature).
- **Completamente riciclabile** al termine della vita operativa.

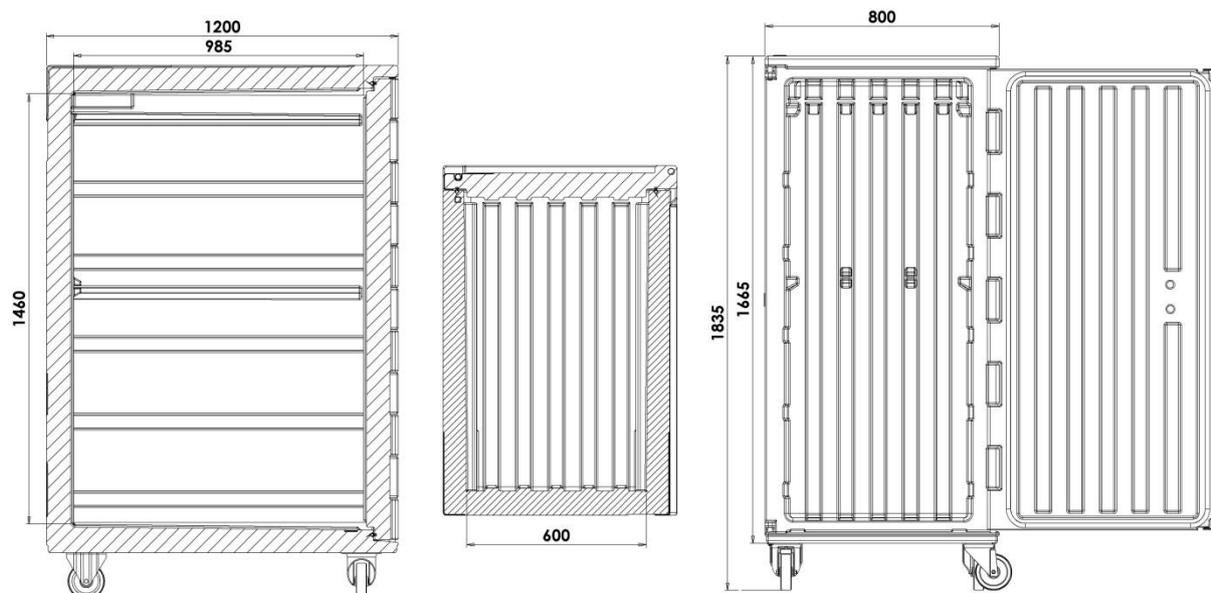
MATERIALI DI FABBRICAZIONE

Polietilene	pareti interne ed esterne del contenitore e della porta; adatto al contatto alimentare	Poliuretano	materiale isolante tra le pareti del contenitore e della porta, privo di CFC ed HCFC
Gomma siliconica	guarnizione	Nylon	ruote
Acciaio zincato	supporto ruote, asta cerniera	Acciaio inox	maniglie di movimentazione, maniglia di chiusura, asta interna della porta, adattatori GN

CARATTERISTICHE

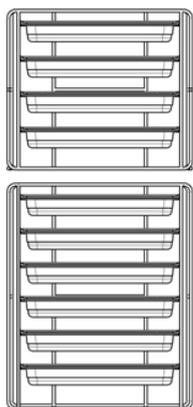
	<p>4 ruote di diametro 125 mm (2 fisse e 2 girevoli di cui una dotata di freno). Piastra di supporto ruote integrata nel contenitore.</p>		<p>Portaschede (a richiesta) per l'identificazione del contenuto o della destinazione. Adatto a documenti di formato A5.</p>
	<p>Maniglione di chiusura ergonomico.</p>		<p>Maniglia predisposta per l'utilizzo di sistema antimanomissione.</p>
	<p>Piastre eutettiche per incrementare le prestazioni di mantenimento termico nel tempo (a richiesta).</p>		<p>Disponibile (a richiesta) set di traino per movimentare contemporaneamente più di un contenitore.</p>
	<p>Temperatura interna controllabile grazie al termometro inseribile nella porta (a richiesta).</p>		<p>Vasche GN in polycarbonato di varie altezze, a richiesta. Esclusivo design Melform,</p>
	<p>Scanalature interne per favorire la buona circolazione dell'aria.</p>		<p>Porta apribile fino a 270° con fermo - porta a linguetta.</p>
	<p>Guarnizione di tenuta della porta facilmente smontabile.</p>		<p>Asta in acciaio inox a 2 ganci integrata all'interno della porta.</p>
	<p>Struttura monoblocco, senza spigoli, giunzioni e saldature.</p>		<p>Isolamento con schiuma poliuretanică priva di CFC e HCFC.</p>
<p>K</p>	<p>Coefficiente globale di trasmissione termica: K=0,33 W/m²K</p>	<p>°C</p>	<p>Garantito per l'utilizzo: da -30° a +100°C.</p>

DATI TECNICI CONTENITORE



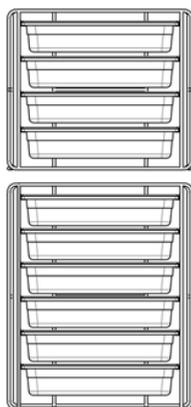
ADATTATORI PER VASCHE GN

H65



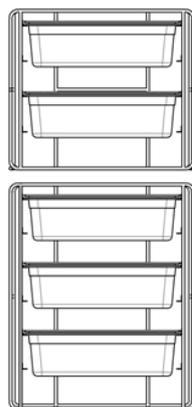
Capacità: 30 unità

H100



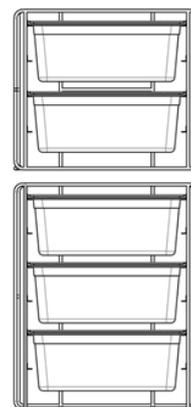
Capacità: 30 unità

H150



Capacità: 15 unità

H200



Capacità: 15 unità

Modello	Codice	Colore	Dim. esterne (mm)	Dim. interne (mm)	Capacità l	Peso Kg
Cargo 900 catering con ruote (con adattatori GN)	09000082	azzurro	800x1200xh1835	600x985xh1460	900	145
Portaschede	AMC101	trasparente	173xh200	148xh210 -A5-		
Adattatore GN inferiore a 6 guide Acciaio inox	AAA035	inox	625x970xh770			18
Adattatore GN superiore a 4 guide Acciaio inox	AAA036	inox	625x970xh545			15,4