

Contenitore Isotermico Attivo Elettrico GN 1/1 – 83 Litri in Polipropilene

MODELLO: 120137

Dimensioni esterne

L 500 x P 650 x H 610 mm

727,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 500 mm x P 650 mm x H 610 mm
Dimensioni interne	L 330 mm x 540 mm x H 480 mm
Dimensione teglie	GN1/1
Peso	12,5 Kg

Capacità	83 LT
Densità	50 Gr/lt
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Normative	CE disponibile

Descrizione

Contenitore isotermico in polipropilene per gastronorm, capacità 83 litri.

Il **contenitore isotermico attivo in polipropilene espanso (PPE)** è la soluzione ideale per il **trasporto e la conservazione professionale degli alimenti** caldi, freddi e surgelati, garantendo elevate prestazioni di isolamento termico e massima sicurezza alimentare. Progettato per l'utilizzo nei settori **catering, ristorazione collettiva, food delivery e logistica alimentare**, assicura il mantenimento della temperatura nel pieno rispetto delle normative vigenti.

Prestazioni isotermiche
Grazie alle proprietà coibentanti del polimero espanso, il contenitore offre un eccellente isolamento termico. Il **coefficiente di conducibilità termica (Lambda) pari a 0,039 W/mk** garantisce una **caduta termica conforme alla norma UNI EN 12571:1999**, proteggendo gli alimenti da sbalzi di temperatura durante il trasporto e lo stoccaggio.

Materiale e sostenibilità ambientale
Realizzato in **polipropilene espanso con CO?**, il contenitore è **privo di CFC e HCFC** e non presenta agenti di espansione residui. La struttura a **celle chiuse** conferisce elevata **resistenza agli urti**, ottima **dissipazione dell'energia** ed eccellente **resistenza termica specifica**.

Il PPE presenta un **ottimo bilancio ecologico**, in quanto:

- è composto fino al **98% di aria**
- è **riciclabile al 100% e a cicli infiniti**
- è un polimero stabile di **idrogeno e carbonio**, sicuro per l'ambiente

Compatibilità teglie GN
Il contenitore è **predisposto per teglie e/o bacinelle formato GN 1/1** ed è dotato di **12 guide interne**, che consentono diverse configurazioni di carico:

- **2 GN 1/1 – H 200 mm**
- **3 GN 1/1 – H 150 mm**
- **4 GN 1/1 – H 100 mm**
- **6 GN 1/1 – H 65 mm**

Caratteristiche tecniche

- **Dimensioni esterne:** 650 x 510 x 610 mm
- **Dimensioni interne:** 535 x 330 x 480 mm
- **Formato teglie:** GN 1/1
- **Spessore pareti:** 50 mm
- **Temperatura di esercizio:** da **-40 °C a +120 °C**
- **Impilabile**, per una gestione ottimale degli spazi logistici

Certificazioni e test di qualità
Il contenitore isotermico è stato testato presso la **Stazione Sperimentale dell'Industria delle Conserve Alimentari di Parma (SSICA)** ed è conforme alle seguenti prove:

- **Decadimento caldo/freddo**
- **Decadimento in regime di congelamento** (Pack Co Srl)
- **Prova di migrazione globale OM6**, idonea al contatto con alimenti

Utilizzo professionale
Robusto, leggero e affidabile, il **contenitore isotermico professionale GN 1/1** è ideale per operatori del settore alimentare che richiedono **elevate prestazioni termiche**, **sicurezza certificata** e **durabilità nel tempo**.