Bo ite isotherme Cam Go Box + bac GN1/1

Rolléco	
Adresse	2 Rue Louis ARMAND
Ville	59200 TOURCOING
E-mail	contact@rolleco.fr
Téléphone	03 20 22 00 11

LES POINTS FORTS :

- Matériau écologique et 100% recyclable
- Conforme à la méthode HACCP pour sécurité alimentaire
- Poignées ergonomiques et couvercle hermétique
- Excellentes propriétés thermiques pour chaud et froid
- Résistant aux chocs thermiques et produits chimiques

CARACTÉRISTIQUES :

- Matériau : Polypropylène expansé PPE
- Dimensions : L. 600 x H. 316 x P. 400 mm et L. 600 x H. 282 x P. 400 mm
- Plage de température : -21°C à +87°C
- Poids : 2,8 kg
- Volume : 46 litres

TRANSPORTEZ VOS ALIMENTS EN TOUTE SÉCURITÉ

Pour les professionnels de la restauration, la boîte isotherme Cam Go Box associée à un bac GN1/1 est une solution idéale pour stocker et transporter vos plats cuisinés. Conçue en polypropylène expansé PPE, cette boîte isotherme GN est à la fois écologique et performante. Grâce à ses poignées ergonomiques, elle est facile à transporter, ce qui est essentiel pour les traiteurs et les restaurateurs. De plus, elle est conforme à la méthode HACCP. Avec ses dimensions optimisées et son couvercle hermétique, cette boîte est le compagnon parfait pour maintenir la chaîne de livraison et assurer la qualité de vos plats.

PROPRIÉTÉS THERMIQUES EXCEPTIONNELLES POUR UNE CONSERVATION

Bo ite isotherme Cam Go Box + bac GN1/1

OPTIMALE

La boîte isotherme Cam Go Box se distingue par ses propriétés thermiques. Capable de maintenir vos aliments à une température comprise entre -21°C et +87°C, elle est idéale pour conserver aussi bien les plats chauds que froids. De plus, elle résiste parfaitement aux chocs thermiques, aux huiles, aux graisses et même aux produits chimiques. Cette robustesse permet une utilisation quotidienne sans compromis sur la qualité. Compatible avec les bacs alimentaires GN 1/1 de différentes hauteurs (65 mm, 100 mm et 150 mm), elle offre une grande flexibilité d'utilisation. Laissez-vous convaincre par cette solution fiable et pratique pour votre activité professionnelle.

FACILITÉ D'ENTRETIEN ET DURABILITÉ POUR UNE UTILISATION PROLONGÉER

L'entretien de la boîte isotherme Cam Go Box est un jeu d'enfant. Résistante au lave-vaisselle jusqu'à 80°C, elle se nettoie facilement, vous permettant de gagner du temps et d'assurer une hygiène irréprochable. Fabriquée en matière 100% recyclable et sans chlorofluorocarbure, cette boîte est également un choix écologique. Ses zones d'étiquetage intégrées facilitent l'identification des contenus, simplifiant ainsi vos opérations logistiques. Enfin, sa construction robuste et durable assure une longue durée de vie, même dans des conditions d'utilisation intensive. Optez pour la qualité professionnelle sur Rolléco avec la boîte isotherme Cam Go Box et améliorez votre service de restauration dès aujourd'hui.

Bo ite isotherme Cam Go Box + bac GN1/1

Référence	L	H	P	Prix
A1175	600	282	400	1 à 4 76,50 € 5 à 9 72,60 € 10 à 14 64,10 € 15 et + 57,70 €
A1173	600	316	400	1 à 4 76,50 € 5 à 9 72,60 € 10 à 14 64,10 € 15 et + 57,70 €