



Datos técnicos

Ancho:	550 mm
Profundidad:	730 mm
Altura:	1640 mm

Ejemplo ilustrativo, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas, sin decoración.

ISOBOX® Mobil Basic para el transporte y dispensa de componentes de comidas en recipientes GN o sobre bandejas GN 1/1.

Die mobile Speisentransportbox ISOBOX Mobil Basic dient dem temperaturgeschützten Transport von warmen und kalten Speisen in GN-Behältern oder auf GN-Tabletts. Von der Speisenproduktion bis zum Gast in Großküchen, Cateringbetrieben, Mensen und Betriebskantinen hält die Hupfer ISOBOX Basic vorbereitete Speisen passend temperiert bereit.

Die leichte, stabile Konstruktion in 1-reihiger, hoher Ausführung mit 2 übereinanderliegenden Fächern, aus Aluminiumprofilen ist mit einer Spezialisolierung versehen. Die gute Isolierung sorgt für Temperaturstabilität auch zwischen den einzelnen Fächern. Tür, geschlossene Rück- und Seitenwände sind für eine individuelle Gestaltung und sinnvolle Kennzeichnung in beliebigen Farben erhältlich. Die schwenkbaren und feststellbaren Türen schaffen optimale Bewegungsfreiheit bei der Beschickung. Die fugenlosen Auflagemöglichkeiten im Innenraum sind uneingeschränkt lebensmitteltauglichem Kunststoff und einfach zu reinigen. Seitlich integrierte Griffleisten bieten optimale ergonomische Eigenschaften für eine leichte Handhabung. Lenkrollen sorgen für leichtes Fahren und Rangieren auf kurzen, anspruchslosen Transportwegen. Eine Vielzahl erhältlicher Lenkrollen ermöglicht eine bedarfsspezifische Ausstattung.

Zubehör und Optionen wie Kältespeicherplatte, Galerie, Etikettenhalter oder Papierklemme perfektionieren Ihre ISOBOX Mobil Basic.

Fecha de consulta: 31.01.2025,
04:26:21

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer

ISOBOX® Mobil Basic

Hoja de especificaciones para el artículo 0223050 | Isobox Basic 30xGN-1/1

HUPFER
we make work flow

HUPFER® - ISOBOX® Mobil Basic 2/30 37,5 ofrece una gran flexibilidad para el transporte neutro de comidas calientes y el transporte con refrigeración pasiva de comidas refrigeradas. Las cuatro barras de agarre situadas en las esquinas del equipo proporcionan unas propiedades de maniobra óptimas.

Fecha de consulta: 31.01.2025,
04:26:21

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer