

Roll 220 CATERING

01002009-xxx OLI-1



*Photo à titre indicatif

Dimensions extérieures (L x l x h)

600 x 800 x 1130 mm

Dimensions intérieures* (L x l x h)

430 x 610 x 820 mm

Volume intérieur

215 L

Poids à vide

90 Kg

Source de froid - recommandations

Plaque eutectique : jusqu'à 2 plaques eutectiques TOP370 toute température selon le référentiel Olivo existant.

Caractéristiques standards du conteneur isotherme

Caisse & porte :

- Paroi monobloc en polyéthylène alimentaire anti-UV ;
- Mousse polyuréthane injectée ;
- Joint cadre monobloc en EPDM ;
- Fermeture Pélican® latérale scellable, revêtement zinc, film anticorrosion, gaine de manutention ergonomique, 1 point de serrage et 1 cran d'arrêt de porte zingué ;
- Ouverture de porte à 270° ;
- Articulation caisse-porte double axe zingué ;
- 2 poignées de manutention rotomoulées dans la masse ;
- 1 échelle traiteur INOX, 9 niveaux, glissières en U ;

Formats logistiques : Demi-palette Europe 800 x 600 mm / Gastronorme - Euronorme

Châssis :

- Structure encastrée interchangeable, revêtement zinc, film anticorrosion ;
- 2 roues pivotantes, 2 roues fixes sandwich en polyamide anti-bruit fixées sur platine, diamètre 100 mm et hauteur 128 mm ;

Options accessoirisation

Freins : jeu de 2 roues sandwich polyamide à freins diamètre 100 mm (voir Guide utilisation) ;

Pieds : jeu de 4 pieds métalliques diamètre 60 mm ;

Configuration échelle : Euronorme 400x600 mm ou Gastronorme 325 x 530 mm ;

Personnalisation

Signalétique : adhésif thermocollé-fichier prêt à imprimer fourni par le client ;

Tracking : solution de suivi de température/de géolocalisation ;

Marquage logoté : plaque gravée en aluminium 150 x 90 mm ;

* Valeur moyenne à titre indicatif.



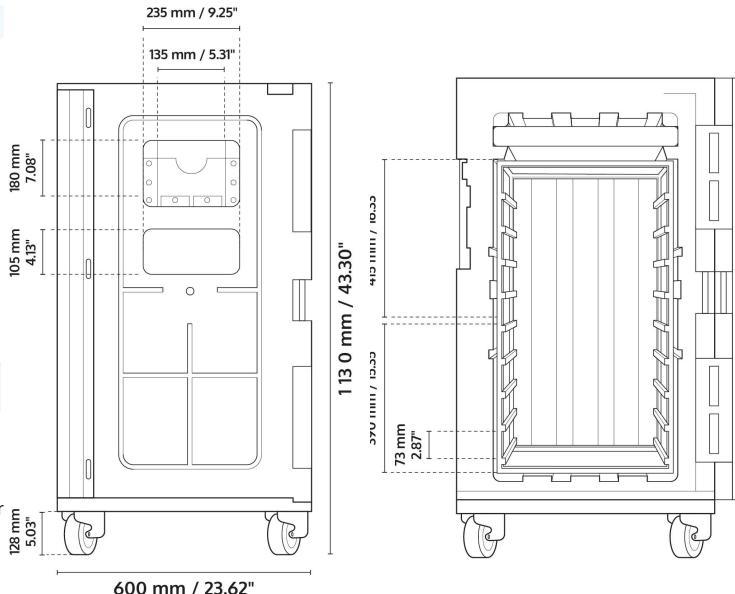
Frais



Surgelé



Ambiant



Propriétés du conteneur isotherme

Thermiques

Coef K.
Catégorie ATP
Résistance à la température
Épaisseur double paroi
Couloirs de convection interne

0.38 W/m2°C
IR
-80°C/+70°C
≈ 85 mm

Mécaniques

Capacité de charge dynamique
Capacité de charge statique

480 Kg
960 Kg

Double paroi rotomoulée et rainurée

Pour des conseils sur les bonnes pratiques d'utilisation et de thermie, contacter l'équipe Olivo / contact@olivo.eu

Mis à jour le 10/01/2024