

TOP GASTRO 1/3

01003-xxx OLIVO



*Photo à titre indicatif

Dimensions extérieures (L x l x h)

325 x 176 x 30 mm

Matériaux

Polyéthylène

Poids

≈ 1,5 kg

Composition liquide eutectique

Solutions aqueuses et salines, colorants alimentaires



olivo

cold logistics

Compatibilité conteneur

Modèle conteneur isotherme	Nombre de plaque par conteneur isotherme* PRÉCONISATIONS

Caractéristiques standards

- 3 poignées de manutention rotomoulées
- 1 bouchon de remplissage diam 26,4 mm

La plaque eutectique est positionnée en haut de conteneur. L'air froid se diffuse du haut vers le bas et circule grâce aux couloirs de convection moulés dans la masse.

(*): Données à titre indicatif. Nous consulter pour un accompagnement et des conseils personnalisés.

Attention: Les plaques eutectiques Olivo ont été conçues sur-mesure pour s'adapter aux conteneurs isothermes Olivo. L'efficacité du maintien à température est donc étroitement lié à la combinaison d'une plaque eutectique avec un conteneur isotherme Olivo.



Frais










Surgelé



Ambiant

Liquides eutectiques de la gamme Olivo

	+21 °C 	0 °C 	-3 °C 	-12 °C 	-17 °C 	-21 °C 	-26 °C 
Chaleur latente de fusion Kilo Joules (≈ 8%)	203	418	431	451	409	398	398
Tranche de température	+15°C +25°C	+2°C +8°C	+2°C +4°C	-9°C -10°C	-14°C -15°C	-20°C -18°C	-21°C -22°C
Température optimale de congélation *		-5°C 24h	-8°C 24h	-17°C 24h	-22°C 24h	-26°C 24h	-31°C 24h