PROZON

FICHE TECHNIQUE

CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1
Référence : 10834



RESUME

Découvrez notre caisse isotherme permettant d'isoler son contenu de température extérieure. Celle-ci est en polypropylène qui minimisent les échanges thermiques.

Ce conteneur isotherme GN 1/1 est fait pour accueillir des bacs gastronormes GN 1/1. C'est-à-dire un bac de référence de 530 x 325 mm, soit la taille standard de base.

Nous proposons ce conteneur isotherme sous différents volumes : 30, 46 ou 93 litres. Le modèle 93L possède une ouverture frontale, les 2 autres, une ouverture par le haut.

Nous proposons ce conteneur isotherme avec ou sans chariot à roulettes et avec ou sans rehausse.

Des plaques eutectiques froides ou chaudes sont aussi en option.

Les points forts :

- Léger, robuste et emboitable
- Température de - 80°C à + 120°C
- Qualités isothermiques optimums



DECLINAISONS

Chariot à roulettes	Réhausse pour plaque eutectique	Plaque eutectique	Volume du conteneur
Avec	Avec	Froide -16°C / 4 kg	30 L
Sans	Avec	Froide -16°C / 4 kg	30 L

Avec	Avec	Froide -3°C / 4 kg	30 L
Sans	Avec	Froide -3°C / 4 kg	30 L
Avec	Avec	Chaude / 4 kg	30 L
Sans	Avec	Chaude / 4 kg	30 L
Avec	Sans	Froide -16°C / 4 kg	30 L
Sans	Sans	Froide -16°C / 4 kg	30 L
Avec	Sans	Froide -3°C / 4 kg	30 L
Sans	Sans	Froide -3°C / 4 kg	30 L
Avec	Sans	Chaude / 4 kg	30 L
Sans	Sans	Chaude / 4 kg	30 L
Avec	Avec	Froide -16°C / 4 kg	46 L
Sans	Avec	Froide -16°C / 4 kg	46 L
Avec	Avec	Froide -3°C / 4 kg	46 L
Sans	Avec	Froide -3°C / 4 kg	46 L
Avec	Avec	Chaude / 4 kg	46 L
Sans	Avec	Chaude / 4 kg	46 L
Avec	Sans	Froide -16°C / 4 kg	46 L
Sans	Sans	Froide -16°C / 4 kg	46 L
Avec	Sans	Froide -3°C / 4 kg	46 L
Sans	Sans	Froide -3°C / 4 kg	46 L
Avec	Sans	Chaude / 4 kg	46 L
Sans	Sans	Chaude / 4 kg	46 L
Sans	Sans	Froide -16°C / 4 kg	93 L
Avec	Sans	Froide -16°C / 4 kg	93 L
Sans	Sans	Froide -3°C / 4 kg	93 L
Avec	Sans	Froide -3°C / 4 kg	93 L
Avec	Sans	Chaude / 4 kg	93 L
Sans	Sans	Chaude / 4 kg	93 L
Avec	Avec	Sans plaque eutectique	30 L
Sans	Avec	Sans plaque eutectique	30 L
Avec	Sans	Sans plaque eutectique	30 L
Sans	Sans	Sans plaque eutectique	30 L
Avec	Avec	Sans plaque eutectique	46 L
Avec	Sans	Sans plaque eutectique	46 L
Sans	Avec	Sans plaque eutectique	46 L
Sans	Sans	Sans plaque eutectique	46 L
Avec	Sans	Sans plaque eutectique	93 L
Sans	Sans	Sans plaque eutectique	93 L

DESCRIPTION

Description du conteneur isotherme gn 1/1

Notre conteneur GN 1/1 possède les dimensions complètes d'un bac Gastronorme de référence. Celui-ci est très utilisé pour déplacer ou stocker des aliments ou produits pharmaceutiques.

Ce conteneur à couvercle ou à ouverture frontale en polypropylène noire est donc conçu pour accueillir des bacs Gastronorme gn 1/1. Celui-ci est robuste, léger et emboitable.

Le but de ce conteneur isotherme est de transporter des produits alimentaires en les conservant au chaud ou au froid selon les besoins, avec des températures allant de -80° à +120°C. Pour cela, nous vous proposons les plaques eutectiques adaptées à ce conteneur.

Retrouvez nos divers bacs gastro en inox, dont le bac gastronorme 1/1 en acier inoxydable.

Les plaques eutectiques :

Nous vous proposons en option, une plaque eutectique par conteneur isotherme. Chaude (+65°C) ou froide (-3°C ou -16°C).

La plaque eutectique est composée d'une coque extérieure rigide (polyéthylène) haute densité qui résiste aux chocs et aux manipulations.

La plaque froide -16°C est utilisée pour le transport de produits thermosensibles dans les secteurs biomédical et pharmaceutique.

La plaque froide -3°C est adapté pour le transport de plats frais du secteur de l'agroalimentaire par exemple.

1 seule plaque eutectique suffit pour un conteneur isotherme !

Vous pouvez en acheter d'autres si vous en souhaitez plus grâce à nos plaques eutectiques professionnelles adaptées aussi.

La réhausse :

Aussi, pour que les produits ne soient directement en contact avec les plaques eutectiques, nous conseillons de prendre la réhausse ! Celle-ci permet d'optimiser l'utilisation du conteneur en assurant la qualité des produits, adaptée au contact alimentaire. Elle contribue aussi à maintenir un espace de

stockage hygiénique et propre. La plaque eutectique restituera la chaleur accumulée grâce à la réhausse.

Si vous choisissez la réhausse et la plaque eutectique en option, vous aurez donc une solution complète !

La surface intérieure de la caisse isotherme est lavable et hydrofuge ! Très pratique, la manutention est simplifiée grâce aux 2 poignées de portages.

Un chariot à roulette est proposée en option, afin de faciliter le transport du conteneur isotherme.

Notre conteneur est principalement destiné pour le transport de produits alimentaires pour les métiers de bouche, les traiteurs, écoles, crèches, maison de retraite, etc. Les qualités isothermiques sont maximales, grâce à des plaques adéquates (chaudes ou froides), le transport est optimisé.

En outre, nos conteneurs isothermes sont spécialement conçus pour les secteurs de l'agro-alimentaire, de la restauration, de la grande distribution, de la pharmacie, de l'industrie chimique et des environnements médicaux et industriels.

À savoir : la chute thermique du conteneur est en moyenne de 1,5 à 2,5°C par heure.

Spécificités du format 93 L :

Ce format possède une ouverture frontale et peut transporter des bacs au format de gn1/1, gn 1/2 et gn 1/3. Il détient 12 rails de guidage séparés de 32 mm exprès pour loger deux plaques eutectiques gn 1/1. La réhausse n'est donc pas nécessaire.

Découvrez également nos conteneurs isothermes 60 x 40, ainsi que nos colis isothermes ! Pour un transport optimisé, retrouvez notre glacière professionnelle !

Nous proposons aussi toute une catégorie de bacs alimentaire !

Mode d'emploi de la caisse isotherme gastronorme GN1/1

1. Pour le froid :

Le transport de produit, nous conseillons de réfrigérer ou congeler la plaque eutectique 24 à 48h avant.

Veuillez noter que la descente de température varie en fonction de la puissance du congélateur.

Pour le chaud :

L'accumulateur de chaud doit être mis au four, à 90°C maximum pendant 40 minutes. La chauffe de cette plaque peut aussi se faire au bain marie ou à la vapeur.

ATTENTION : ne pas dépasser ces 40 minutes (pour ne pas endommager la plaque).

2. Il faut ensuite placer les produits thermosensibles dans votre conteneur isotherme.

3. Mettre la réhausse et y placer votre plaque eutectique.

4. Fermer la caisse et effectuer la livraison.

Caractéristiques techniques de notre conteneur isotherme grand volume

Composition : PPE (Polypropylène expansé), épaisseur 30 mm, donc adéquat au contact alimentaire (Norme AFNOR / Directive 2002/72/EC).

30 L :

- Dimensions externes : 600 x 400 x 230 mm
- Dimensions internes : 540 x 340 x 160 mm

- Poids du produit : 1 kg
- Poids colisage : 1,2 kg
- Qté/palette : 40

46 L :

- Dimensions externes : 600 x 400 x 320 mm
- Dimensions internes : 538 x 337 x 257 mm
- Poids du produit : 1 kg
- Poids colisage : 1,4 kg
- Qté/palette : 32

93 L :

- Dimensions externes : 645 x 445 x 625 mm
- Dimensions internes : 530 x 335 x 525 mm
- Poids du produit : 5 kg
- Poids colisage : 4,8 kg
- Qté/palette : 8