PROZON

FICHE TECHNIQUE

CONTENEUR ISOTHERME 60 X 40
Référence : 10926



RESUME

Voici notre conteneur isotherme au format 600 x 400 mm. Il sert à isoler son contenu de la température extérieure.
Conteneur en polypropylène permettant de minimiser les échanges thermiques, chaud ou froid.

Les conteneurs isothermes 60 x 40 cm sont utilisés dans le secteur alimentaire, comme la pâtisserie ou la boulangerie. Ce format est parfait pour transporter des grilles ou plaques de cuisson. Il correspond aux dimensions de logistique alimentaire.

Plus grand que le format gn 1/1, le transport de plus grande quantité est donc optimisé.

Plusieurs volumes disponibles : 53, 80, 105 ou 146 litres. Le modèle de 146 L a une ouverture frontale, les 3 autres s'ouvrent par le haut.

Les points forts :

- Robuste
- Emboitable
- Compatible avec les bacs gastronormes 600×400 mm



DECLINAISONS

Chariot à roulettes	Réhausse pour plaque eutectique	Plaque eutectique	Volume du conteneur
Avec	Avec	Froide -16°C / 5,5 kg	53 L
Sans	Avec	Froide -16°C / 5,5 kg	53 L

Avec	Avec	Froide 0°C / 5,5 kg	53 L
Sans	Avec	Froide 0°C / 5,5 kg	53 L
Avec	Avec	Chaude / 4 kg	53 L
Sans	Avec	Chaude / 4 kg	53 L
Avec	Sans	Froide -16°C / 5,5 kg	53 L
Sans	Sans	Froide -16°C / 5,5 kg	53 L
Avec	Sans	Froide 0°C / 5,5 kg	53 L
Sans	Sans	Froide 0°C / 5,5 kg	53 L
Avec	Sans	Chaude / 4 kg	53 L
Sans	Sans	Chaude / 4 kg	53 L
Avec	Avec	Froide -16°C / 5,5 kg	80 L
Sans	Avec	Froide -16°C / 5,5 kg	80 L
Avec	Avec	Froide 0°C / 5,5 kg	80 L
Sans	Avec	Froide 0°C / 5,5 kg	80 L
Avec	Avec	Chaude / 4 kg	80 L
Sans	Avec	Chaude / 4 kg	80 L
Avec	Sans	Froide -16°C / 5,5 kg	80 L
Sans	Sans	Froide -16°C / 5,5 kg	80 L
Avec	Sans	Froide 0°C / 5,5 kg	80 L
Sans	Sans	Froide 0°C / 5,5 kg	80 L
Avec	Sans	Chaude / 4 kg	80 L
Sans	Sans	Chaude / 4 kg	80 L
Avec	Avec	Froide -16°C / 5,5 kg	105 L
Sans	Avec	Froide -16°C / 5,5 kg	105 L
Avec	Avec	Froide 0°C / 5,5 kg	105 L
Sans	Avec	Froide 0°C / 5,5 kg	105 L
Avec	Avec	Chaude / 4 kg	105 L
Sans	Avec	Chaude / 4 kg	105 L
Avec	Sans	Froide -16°C / 5,5 kg	105 L
Sans	Sans	Froide -16°C / 5,5 kg	105 L
Avec	Sans	Froide 0°C / 5,5 kg	105 L
Sans	Sans	Froide 0°C / 5,5 kg	105 L
Avec	Sans	Chaude / 4 kg	105 L
Sans	Sans	Chaude / 4 kg	105 L
Avec	Sans	Froide -16°C / 5,5 kg	146 L
Sans	Sans	Froide -16°C / 5,5 kg	146 L
Avec	Sans	Froide 0°C / 5,5 kg	146 L
Sans	Sans	Froide 0°C / 5,5 kg	146 L
Avec	Sans	Chaude / 4 kg	146 L
Sans	Sans	Chaude / 4 kg	146 L
Avec	Avec	Sans plaque eutectique	53 L
Avec	Sans	Sans plaque eutectique	53 L
Sans	Avec	Sans plaque eutectique	53 L
Sans	Sans	Sans plaque eutectique	53 L
Avec	Avec	Sans plaque eutectique	80 L
Avec	Sans	Sans plaque eutectique	80 L
Sans	Avec	Sans plaque eutectique	80 L
Sans	Sans	Sans plaque eutectique	80 L
Avec	Avec	Sans plaque eutectique	105 L
Avec	Sans	Sans plaque eutectique	105 L
Sans	Avec	Sans plaque eutectique	105 L
Sans	Sans	Sans plaque eutectique	105 L
Avec	Sans	Sans plaque eutectique	146 L
Sans	Sans	Sans plaque eutectique	146 L

DESCRIPTION

Description de notre caisse isotherme 60 x 40 cm

Notre conteneur isotherme 60 x 40 est optimisé pour la logistique alimentaire. En effet, très couramment utilisé dans le secteur de la boucherie, boulangerie, la pâtisserie ou autre métier de bouche, il permet de transporter des aliments surgelés, frais et chauds, avec des températures allant de -80° à +120°C.

Cette caisse isotherme est en polypropylène noir et peut donc accueillir des contenants format 600 x 400 mm.

Cette caisse isotherme 60 x 40 est faite pour les secteurs de l'agro-alimentaire, restauration, grande distribution, pharmacie, hôpital, crèche, industrie chimique, environnements médicaux et industriels.

Comme vous pouvez le voir à droite de cette page, nous vous proposons, en option, d'ajouter à ce conteneur, des plaques eutectiques chaudes et froides, une réhausse ou encore un chariot à roulettes.

Plaques eutectiques :

Une plaque eutectique par conteneur isotherme est disponible. Chaude (+65°C) ou froide (-16°C ou 0°C).

Celle-ci se compose d’une coque extérieure rigide en polyéthylène, résistante aux chocs.

1 seule plaque eutectique suffit pour un conteneur isotherme ! Mais nous vous proposons aussi des accumulateurs de froid ou chaud à acheter en plus si vous le souhaitez.

Réhausse :

Afin que les produits alimentaires ne soient en contact avec les

plaques eutectiques (ce qui n'est pas hygiénique), il faut prendre la réhausse !

Cela va permettre d'optimiser l'utilisation du conteneur isotherme, tout en maintenant la qualité des produits. La réhausse est adaptée au contact alimentaire. Donc, la plaque eutectique restituera la fraicheur ou chaleur accumulée grâce à la réhausse !

Pour une solution isotherme complète, nous conseillons fortement de prendre la réhausse et plaque eutectique.

L'intérieur du conteneur isotherme est hydrofuge et lavable ! Manutention simplifiée avec les deux poignées de portages ergonomiques.

Cette caisse isotherme est principalement faite pour le transport de produits alimentaires des métiers de bouche. Qualités isothermiques optimisées, grâce à des plaques chaudes ou froides.

Important : la chute thermique est en moyenne de 1,5 à 2,5°C par heure.

Spécificités du format 146 L :

Le format 146 L a une ouverture frontale. La réhausse n'est pas nécessaire. Celui-ci se compose de 11 rails de guidage espacés de 35 mm et deux logements pour plaques eutectiques.

Découvrez également nos conteneurs isothermes gn 1/1, et que les colis isothermes Prozon ! Un grand sac de livraison isotherme est disponible pour un transport de produits thermosensibles optimisé !

Mode d'emploi du conteneur isotherme grand volume

1. Concernant le froid : Il est recommandé de réfrigérer ou

de congeler la plaque eutectique 24 à 48 heures avant le transport du produit.
Il est important de souligner que la baisse de température dépend de la puissance du congélateur.
Pour la chaleur : Il est nécessaire de placer l'accumulateur de chaleur au four, à une température maximale de 90°C, pendant une durée de 40 minutes. Il est également possible de chauffer cette plaque au bain-marie ou à la vapeur. Il est important de ne pas dépasser ces 40 minutes afin d'éviter tout dommage à la plaque.

2. Ensuite, les produits thermosensibles doivent être placés dans votre conteneur isotherme.
3. Placer la plaque eutectique sur la réhausse.
4. Terminer la transaction et procéder à la livraison.

Caractéristiques techniques de notre conteneur isotherme

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

53 L :

- Dimensions externes : 685 x 485 x 260 mm (L x l x H)
- Dimensions internes : 625 x 425 x 200 mm (L x l x H)
- Poids du produit : 2 kg
- Poids colisage : 1,5 kg
- Qté/palette : 30

80 L :

- Dimensions externes : 685 x 485 x 360 mm (L x l x H)
- Dimensions internes : 625 x 425 x 300 mm (L x l x H)
- Poids du produit : 2 kg
- Poids colisage : 1,7 kg
- Qté/palette : 21

105 L :

- Dimensions externes : 685 x 485 x 470 mm (L x l x H)
- Dimensions internes : 625 x 425 x 405 mm (L x l x H)
- Poids du produit : 3 kg
- Poids colisage : 2,7 kg
- Qté/palette : 20

146 L :

- Dimensions externes : 740 x 540 x 685 mm (L x l x H)
- Dimensions internes : 615 x 410 x 580 mm (L x l x H)
- Poids du produit : 8 kg
- Poids colisage : 7,8 kg
- Qté/palette : 6