Hot Box
100 Litros

Indústria Nacional

As Hot Box Zero Grau são projetadas para transportar alimentos quentes com eficiência e segurança. Contando com isolamento térmico de alta qualidade, estas oferecem excelente capacidade de retenção de temperatura.

As Hot Box não possuem soldas ou emendas, o que proporciona maior resistência e durabilidade. Além disso, seu interior isa facilita a higienização, tornando as práticas e higienicas para o uso diário.

100% rotomoldadas, sem soldas ou emendas, garantindo muito mais resistência.

Caixa injetada com PU garantindo prolongada conservação da temperatura interna.

Permite empilhar uma ou mais unidades

Tempo Térmico
Alimentos Quentes: 81,7°C
Alimentos Frios: 1,5°C

Tempo Prático
Abertura simples, facilitando o carregamento e descarregamento.

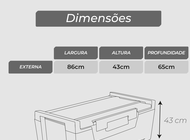
Versatilidade de Uso
Ideal para transporte de alimentos quentes ou resfriados, utilizada em hotéis, restaurantes, hospitais, entre outros.

Importante:
Evitar temperaturas acima de 121°C para preservar a integridade do produto.

Espessura de PU injetada: 50mm

**O valor utilizado como referência é uma medida obtida após evolução de testes ou provas do nosso. A espessura de PU pode variar para mais ou para menos, dependendo do porte onde é aferida. Essa variação é normal e esperada dentro das padrões técnicos, não alterando o desempenho do produto.*

Hot Box 100 Litros
Cód. 6364



OPCIONAL PARA A HOT BOX 100 LITROS

Bandejas

Cubas

Acessar Site
Clique aqui e acesse o produto no site!

Dimensões

	LARGURA	ALTURA	PROFUNDIDADE
EXTERNA	86cm	43cm	65cm

	LARGURA	ALTURA	PROFUNDIDADE
INTERNA - SUPERIOR	63,6cm	27cm	50,3cm
INTERNA - INFERIOR	58,5cm	27cm	48,5cm

Especificações Técnicas

CAPACIDADE EM LITROS	100 Litros
ESTRUTURA	Polietileno Rotomoldado
ISOLAMENTO	PU injetado / 50mm
TAMPA	Fecho em Inox em dois estagios
ENCAIXE	Na tampa para empilhamento
COR	
OPCIONAL	Bandejas e Cubas

Fale Conosco
Clique aqui e solicite seu orçamento!

GRUPO zero grau

zero grau®
zerograu.com
(45) 3253-8000

© TODOS OS DIREITOS RESERVADOS
Expressamente proibida a reprodução total ou parcial deste conteúdo.