Hot Box
30 Litros

Indústria Nacional

As Hot Box Zero Grau são projetadas para transportar alimentos quentes com eficiência e segurança. Contando com isolamento térmico em poliuretano injetado, elas 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 liso facilita a higienização, tornando-as práticas e higiênicas para o uso diário.

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

Caixa injetada com PU garantindo prolongada conservação da temperatura interna.

4h ***Tempo Térmico***
Alimentos Quentes: 81,7°C
Alimentos Frios: 1,5°C

Tampa Prática
Abertura completa, facilitando o empregamento e descarregamento.

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

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

Espessura de ***PU injetado: 50mm****

**Deve utilizada como referência e uma média obtida após avaliação de todos os panos da coisa. A espessura pode variar de acordo com o processo de fabricação, sendo que a variação é normal e aceitável dentro das padrões técnicos, não afetando o desempenho do produto.*

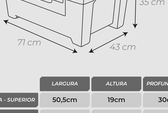
Hot Box 30 Litros
Cod. 6363

Cubas

Acessar Site
Clique aqui e acesse o produto no site!

Dimensões

	LARGURA	ALTURA	PROFUNDIDADE
EXTERNA	71cm	35cm	43cm



	LARGURA	ALTURA	PROFUNDIDADE
INTERNA - SUPERIOR	50,5cm	19cm	30cm
INTERNA - INFERIOR	48,5cm	19cm	29cm

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	*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.