

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™



CONTENEUR ISOTHERME PLASTIQUE GN
1/2 22,3 L CAM GOBOX CAMBRO
GAMME: CAM GOBOX

Gamme d'unités de transport isotherme spécialement conçue pour les traiteurs et les opérateurs de la restauration. Ultra-léger, il offre une meilleure conservation de la température, protégeant ainsi les aliments. Isolation thermique optimale pour maintenir la chaleur ou le froid pendant des heures. Poignes ergonomiques pour une manipulation facile et sécurisée. Robuste et empilable.

VENDU PAR : 1 PIÈCES
Sur commande

CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



Contact Ali-
mentaire

LES POINTS FORTS

- ✓ Conteneur isotherme ultra-léger à chargement par le haut GN 1/2.
- ✓ Idéal pour de petits volumes (bacs GN 1/2).

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): polypropylène expansé
Couleur(s): noir
Poids: 700 g
Contenance / Capacité (débit): 22.3 L
Produit personnalisable: Non
Pays de fabrication: ALLEMAGNE
Nomenclature douanière: 39231090
EAN Unitaire: 0099511710218
Format GN/pâtissier: GN 1/2
Hauteur intérieure: 25.3 cm
Longueur intérieure: 33 cm