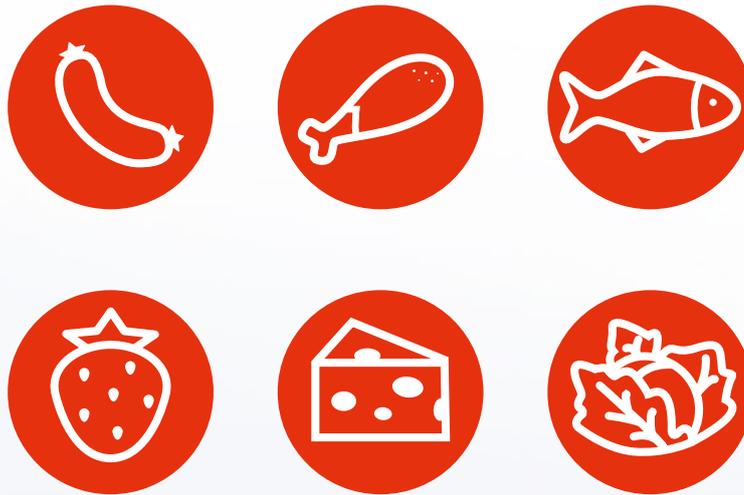


KÄNGABOX® FreshBlue Professional.
La boîte isotherme pour plus de sécurité
alimentaire et de manipulation pratique.

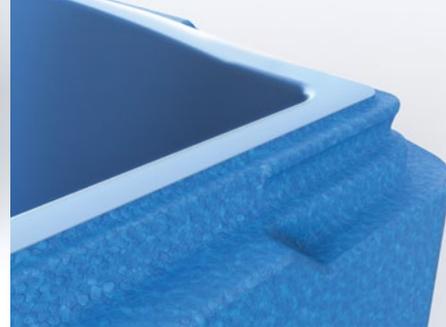




PPE résistant à la température : Densité du matériau de 60 g/l avec une conductivité thermique de seulement 0,04 W/mK



Intérieur propre : Nettoyage en profondeur et simple des surfaces intérieures lisses hygiéniques



Gain de temps lors du nettoyage : fabriquée d'une seule pièce, pas de partie intérieure détachable, aucun recoin salissant



Pour une circulation d'air optimale : grands picots sur le fond



Extérieur propre : Les pieds d'empilage et le rebord d'empilage évitent la contamination



Avantage considérable en cas de charges lourdes : grandes poignées confortables

KÄNGABOX® FreshBlue Professional. La fraîcheur est tellement facile.

La « safe food » est depuis longtemps devenue une tendance à la maison et auprès des professionnels du secteur alimentaire. En effet, celui qui évite de jeter les denrées alimentaires fait du bien à l'environnement, à la communauté et pas le moindre au porte-monnaie. C'est exactement dans cet objectif que FEURER a développé la KÄNGABOX® FreshBlue Professional : La boîte isotherme au revêtement intérieur lisse en PPE ultra légère est convaincante par ses propriétés isolantes exceptionnelles et sa norme élevée en matière d'hygiène. Ainsi, le froid reste froid, le chaud reste chaud et tout est protégé contre l'altération. Et parce que la boîte isotherme au bleu éclatant est particulièrement légère à porter, la « safe food » est encore plus aisée.

- Avantage en cas de charges lourdes : de grandes poignées agréables et un poids à vide ultraléger de seulement 1,9 kg
- Format classique gastronomique : Format GN1/1 avec des poignées encastrees pratiques pour retirer les récipients gastronomiques
- Propriétés isolantes exceptionnelles : entièrement en PPE avec une densité matériau de 60 g/l
- Idéale pour la conservation au froid et au chaud entre -40 °C et +100 °C sans électricité : La température baisse/augmente en moyenne de seulement 1-3 °C par heure
- Facile à nettoyer et en toute hygiène : résistant au lave-vaisselle jusqu'à 80 °C, avec trous d'évacuation de l'eau dans les poignées
- Propre à l'extérieur et à l'intérieur : grâce aux pieds d'empilage sur le fond, au rebord d'empilage et aux surfaces lisses sans insert séparé
- Qualité alimentaire : sans danger pour la conservation et le transport des aliments
- Pour des produits chauds, congelés et frais : parfait pour respecter la chaîne du froid selon les normes HACCP

KÄNGABOX® FreshBlue Professional GN 1/1

Réf. art.	Dim. ext. mm	Dim. int. mm	Poids kg	Contenu litres	Quantité minimale de commande
PR3217FB	675×400×290	540×340×217	1,9	39	200

Coloris standards



FreshBlue-FB



Accessoires

	Réf. art.	Dimension mm	Poids
Hot Pack	HP 184	530×325×30	3,9 kg
Accumulateur de froid -3 °C	KA103	530×325×30	4,1 kg
Accumulateur de froid -12 °C	KA112	530×325×30	4,4 kg
Accumulateur de froid -16 °C	KA116	530×325×30	4,4 kg
Accumulateur de froid -21 °C	KA121	530×325×30	4,6 kg
Chariot	TR1	620×420	4,8 kg



FEURER Febra GmbH
Klingenberger Straße 2
74336 Brackenheim
Allemagne

Tél. + 49 7135 176-170
Fax + 49 7135 176-55 170
info@kangabox.de
www.kangabox.fr



KÄNGABOX® est une marque de FEURER Group GmbH