KÄNGABOX®Professional PR1267
Kompakt, glatt und sauber.

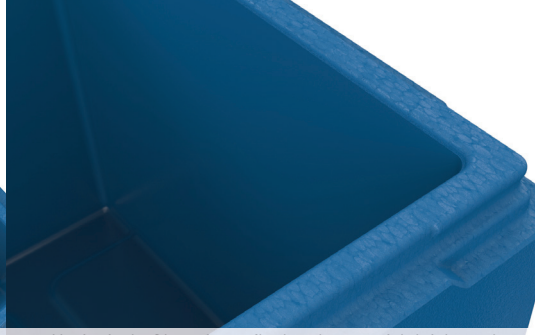
EDITION
10 JAHRE KÄNGABOX®

PATENTIERTES SAUBERE DECKEL STAPELSYSTEM

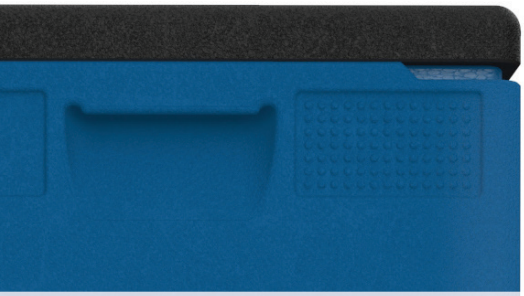
FEURONIC INNEN GLATT OBERFLÄCHE

Temperaturbeständig: EPP Materialdichte 70 g/l mit einer Wärmeleitfähigkeit von nur 0,04 W/mK

Freiraum im Innenboden: Sammelbereich für Kondenswasser und optimale Luftzirkulation



Hygienisch: Glatte Innenflächen lassen sich leicht und gründlich reinigen



Praktisch: Aussparungen zum leichten Öffnen des Deckels und stabile Griffe mit Wasserablauf

Patentierte Boden-Deckel-Konstruktion: Stapelfüße mit geringen Aufstellflächen und Stapelrand im Deckel

Stellflächen kommen mit dem Deckel nicht in Berührung. Der Deckel bleibt sauber.

KÄNGABOX®Professional
Einfach sauber - innen und außen.

Die beliebte KÄNGABOX®Professional jetzt in neuer verbesserter Auflage für noch mehr Sauberkeit. Außen gepflegt - innen strahlend. Kein Verschmutzen der Deckel beim Stapeln und hochglanzpolierte Innenflächen. Größere Griffmulden, hohe Temperaturbeständigkeit und ultraleichtes Gewicht. Für Heiß-, TK und Frischprodukte. KÄNGABOX® Professional - optimal zur Unterstützung von Lieferketten nach HACCP-Standards.

- Saubere Deckel auch beim Stapeln. Die patentierte Boden-Deckel-Konstruktion hält die Thermoboxen auf Abstand.
- Sauberes Innenleben mit glatten, leicht zu reinigenden Oberflächen.
- Ohne Naht- oder Klebestellen.
- Freiraum als Sammelbereich für Kondenswasser und zur Unterstützung der Luftzirkulation für eine höhere Temperaturbeständigkeit.
- Größere, bequeme Handgriffe mit Wasserablauf
- Gängiges Gastronorm GN1/1 Format mit praktischen Griffmulden zum bequemen Entnehmen der GN-Behälter.
- Ideal zum Kalt- und Warmhalten von -40 °C bis +100 °C.
  Temperatur steigt/sinkt im Durchschnitt nur um 1 – 3 °C pro Stunde.
- Lebensmittelecht und unbedenklich zum Aufbewahren und Transportieren von Lebensmitteln
- Konform der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Weitere Ausführungen
  KÄNGABOX®Professional PR1217 mit Unterfass-Griffen
  KÄNGABOX®Professional PR3217 mit Comfort-Griffen

KÄNGABOX®Professional GN1/1 mit Standardgriff

Farbe	Artikel Nr.	EAN
Blau - BU	PR1267BU	4260394554565
Rot - RT	PR1267RT	4260394554589
Lime - LE	PR1267LE	4260394554572
Schwarz - SZ	PR1267SZ	4260394554558

Technische Daten	
Abmessungen innen	538 × 337 × 267 mm
Abmessungen außen	603 × 402 × 337 mm
Gewicht / Volumen	2 kg / 48 l
Mono Material	Expandiertes Polypropylen EPP
Materialdichte	70 g/l
Lebensmittelsicher	Unbedenklichkeitsbescheinigung
Spülmaschinengeeignet	bis 80 °C
Umweltfreundlich	Zu 100 % recycelbar

Eigenschaften von EPP
Ultraleicht - Besteht zu 98 % aus Luft
Bruchsicher und kratzfest
Temperaturbeständig

EPP | COLD -40 °C | HOT +100 °C | 5 | HACCP | Spülmaschine 80 °C

FEURER

FEURER Febra GmbH
Klingenberger Straße 2
74336 Brackenheim
Deutschland

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

PATENTIERTES SAUBERE DECKEL STAPELSYSTEM

FEURONIC INNEN GLATT OBERFLÄCHE

KÄNGA BOX®

KÄNGABOX® ist eine Marke der FEURER Group GmbH

© FEURER Group GmbH | Abbildungen und Farben können abweichen | 09-2023