

POLIBOX PLUS

VAP SYSTEM



Il sistema più evoluto per il mantenimento della catena del caldo.

Il contenitore ad immissione di vapore garantisce la sicurezza dei pasti salvaguardandone le caratteristiche organolettiche.

The most advance system for the hot chain.

The box with steam connector guarantees safety and preserves the organoleptic properties of the food.

El sistema más evolucionado para el mantenimiento de la cadena del calor.

El contenedor con inmisión de vapor que garantiza la seguridad de los alimentos salvaguardando sus características orgánicas.

Le système le plus complet pour le maintien de la chaîne du chaud.

Le conteneur à injection de vapeur permet de garantir la qualité des repas tout en sauvegardant leurs caractéristiques gustatives.

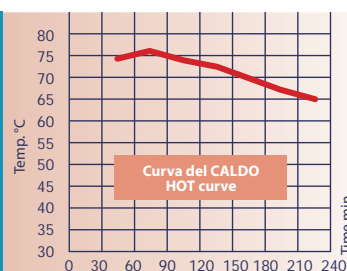
Das neueste System zur Aufbewahrung der Wärmekette.

Der Behälter mit Dampfeinspeisung gewährleistet die höchste Sicherheit der Lebensmittel durch die Bewahrung ihrer organoleptischen Eigenschaften.

MOD.	REF.	DIM. EXT. / INT. (mm.)		
GN4 PLUS VAP	P11100GV	680 x 445 x 200 / 560 x 370 x 120	6	60
GN8 PLUS VAP	P11200GV	680 x 445 x 300 / 560 x 370 x 220	4	40

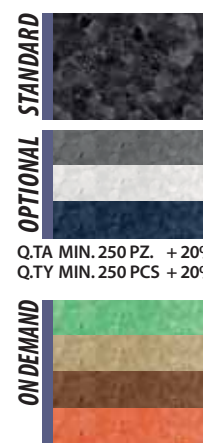
OPTIONAL

MOD.	CARRELLO POLIETILENE VAP 3000 POLYETHYLENE CART	REF.	P1309F19	P13000VS	DIM.	730 X 565 mm.	3670 X 470 X 1150 mm.
------	--	------	----------	----------	------	---------------	-----------------------



Prova di isolamento termico effettuato con VAP SYSTEM con prodotti caldi.

Insulation test with VAP system on a sample of hot food.



Q.TA. MIN. 250 PZ. + 20%
Q.TY. MIN. 250 PCS + 20%

