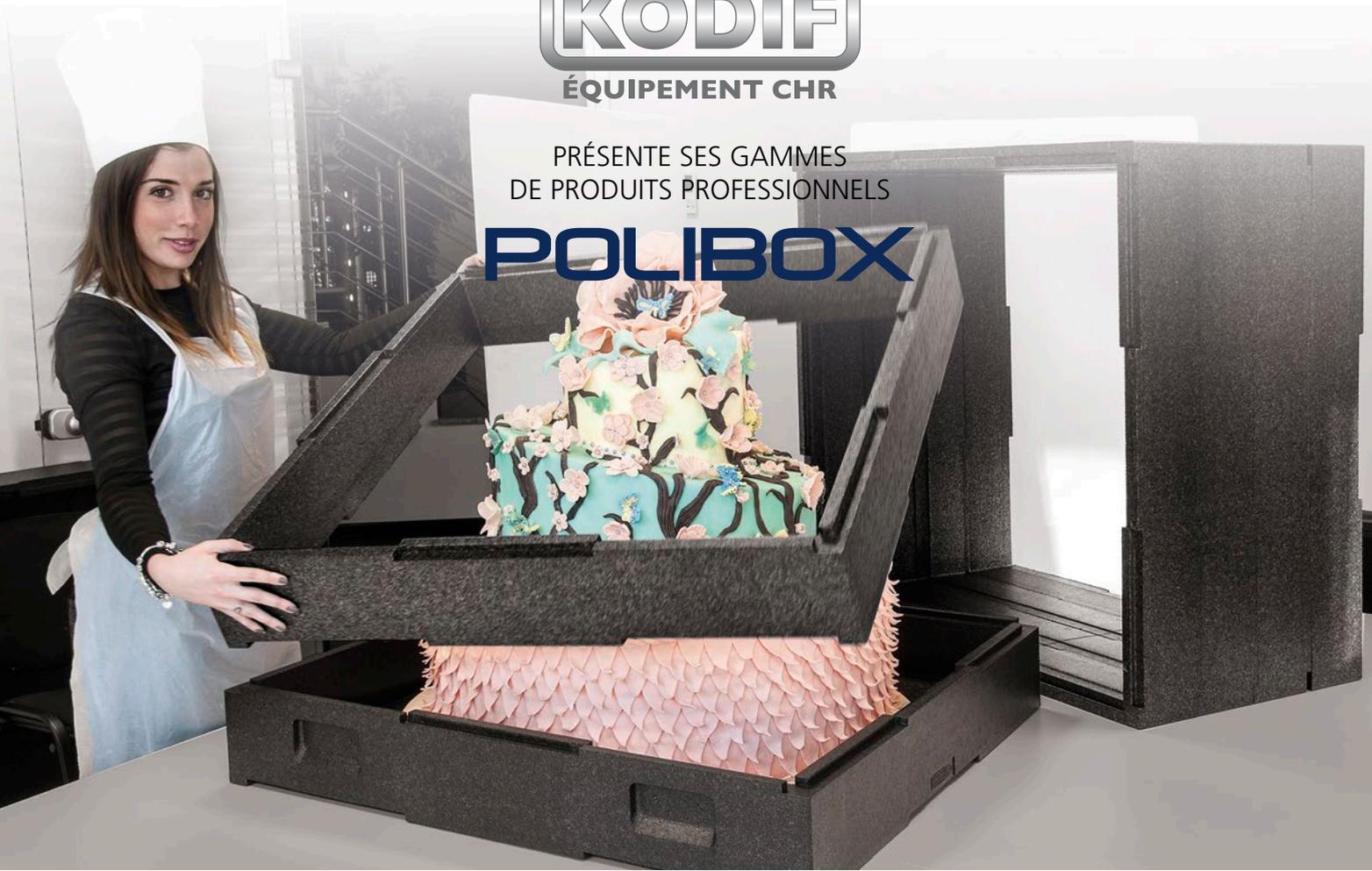


# KODIF

ÉQUIPEMENT CHR

PRÉSENTE SES GAMMES  
DE PRODUITS PROFESSIONNELS

## POLIBOX



## Conteneurs isothermes



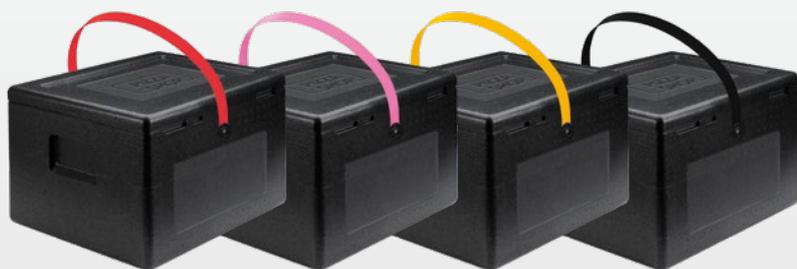
## Conteneurs **isothermes** légers en polypropylène expansé (PPE)

Quels que soient les besoins en terme de liaison isotherme, de courte, moyenne ou longue durée (maximum 24H), avec des conditions extérieures variables, vous trouverez une sélection de conteneurs isothermes en PPE vous proposant des solutions adaptées au respect de la chaîne du froid et du chaud.

Utilisables dans des secteurs aussi diversifiés que l'industrie agro-alimentaire, la grande distribution, la restauration, l'industrie chimique, la pharmacologie, les milieux médicaux et industriels.

### **BOXSHOP** Réf. P12250BS - 21,6 L

Modèle avec anse. Différentes couleurs disponibles : Bleu, Rouge, Rose, Jaune et Noir



### **BASIC GN 1/2** Réf. P12250NL - 21,6 L

Permet de transporter des bacs **Gastronorm GN 1/2**

**OPTIONS** > Dispositifs de froid et de chaud en gel ou plaques eutectiques + Réhausse



### **BASIC GN 1/1** Réf. P12250NE - 52,3 L

Permet de transporter des bacs **Gastronorm GN 1/1** ou sous-multiples.

**OPTIONS** > Dispositifs de froid et de chaud en gel ou plaques eutectiques + Réhausse + Socle rouleur



### **GENIUS SYSTEM**

Système de conteneur modulable 3 en 1 (pizza / pâtisserie / traiteur)

### **MAXI** Réf. P64310NE - 82,3 L

Idéal pour le transport de viennoiserie et de pâtisseries. Permet de recevoir les bacs en plastique de dimensions 600 x 400 mm

**OPTIONS** > Dispositifs de froid et de chaud en gel ou plaques eutectiques + Réhausse + Socle rouleur



# Conteneurs isothermes **POLIBOX**



## **CARGO BOX** Réf. P806052N - 120 L

**Grande capacité de chargement.**

**OPTIONS** > Dispositifs de froid et de chaud en gel ou plaques eutectiques + Socle rouleur + Poignées + Thermomètre digital



## **PORTER GN** 12 niveaux - Réf. P11300FN

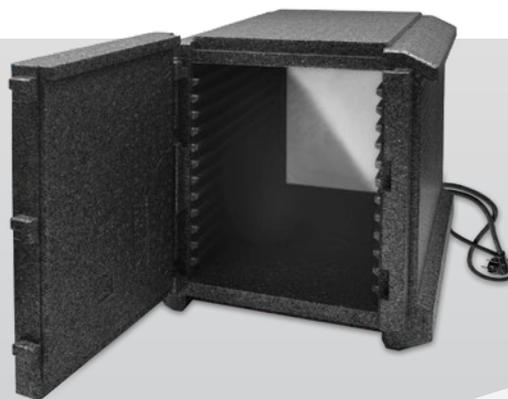
**OPTIONS** > Dispositifs de froid et de chaud en gel ou plaques eutectiques + Socle rouleur + Guide Inox + Poignées + Thermomètre digital



## **PORTER GN ACTIV** 12 niveaux **Modèle chauffant**

Réf. P11400AN

**OPTIONS** > Dispositifs de froid et de chaud en gel ou plaques eutectiques + Socle rouleur + Guide Inox + Poignées + Thermomètre digital



## **PORTER MAXI** 9 niveaux - Réf. P11500FN

**OPTIONS** > Dispositifs de froid et de chaud en gel ou plaques eutectiques + Socle rouleur + Guide Inox + Poignées + Thermomètre digital



## **TROLLEY BOX SYSTEM**

Facile à transporter



## ACCESSOIRES



**Socle rouleur ABS/Aluminium**



**Réhausse**



**Poignée**



**Thermomètre digital**



**Gel eutectique**



**Plaque eutectique**

### CONTENEURS ISOTHERMES LÉGERS EN POLYPROPYLÈNE EXPANSÉ (PPE)

NOM	BOXSHOP	BASIC GN 1/2	BASIC GN 1/1	MAXI	CARGO BOX	PORTER GN 12 NIVEAUX	PORTER GN ACTIV CHAUFFANT - 12 NIVEAUX	PORTER MAXI 9 NIVEAUX
RÉFÉRENCE	P12250BS	P12250NL	P11250NE	P64310NE	P806052N	P11300FN	P11400AN	P11500FN
COULEUR	NOIR	NOIR	NOIR	NOIR	NOIR	NOIR	NOIR	NOIR
DIM. EXTÉRIEURES (mm)	415 x 320 x 320	415 x 320 x 320	600 x 400 x 340	685 x 485 x 370	800 x 600 x 520	650 x 500 x 610	650 x 500 x 610	720 x 600 x 630
DIM. INTÉRIEURES (mm)	350 x 270 x 250	350 x 270 x 250	540 x 340 x 280	625 x 425 x 310	680 x 465 x 380	540 x 330 x 480	540 x 330 x 480	600 x 400 x 500
CAPACITÉ (L)	21,6	21,6	52,3	82,3	120	83	83	128
DENSITÉ MATIÈRE (g/lt)	38	38	30	38	45	60	60	60
POIDS (gr)	686	687	768	1 340	5 400	5 052	5 052	6 180
QUALITÉ	LÉGERS, ÉCONOMIQUES, RÉSISTANTS ET FACILES À NETTOYER							
OUVERTURE	OUVERTURE ET CHARGEMENT PAR LE HAUT					OUVERTURE ET CHARGEMENT FRONTAL		
AUTRES	-	DISPONIBLES EN PLUSIEURS HAUTEURS			GRANDE CAPACITÉ	-		
RANGEMENT	EMPILABLES							
TEMPÉRATURES	TEMPÉRATURES DE FONCTIONNEMENT DE -40 À +120° C							
FABRICATION	FABRICATION EUROPÉENNE							
RECYCLAGE	100% RECYCLABLE							



**MARQUES, QUALITÉ & SERVICE**

**3 DÉPARTEMENTS COMPLÉMENTAIRES**



4, rue Galvani - 75017 PARIS / Services Clients & Administratif : 0 820 820 761 - Fax : 0 820 855 554 - Mail : info@kodif.com  
Retrouvez nos gammes complètes sur notre site Internet : [www.kodif.com](http://www.kodif.com)

© KODIF 2019 - Conception : OPEN EVENT - 09 72 17 02 94 - [www.open-event.fr](http://www.open-event.fr) / Avec l'objectif permanent d'améliorer la qualité de ses produits, KODIF se réserve le droit de modifier à tout moment leurs caractéristiques techniques et esthétiques. La couleur réelle des produits peut différer de celle des images présentes dans cette brochure ou sur le site Internet e-commerce : [www.kodif.com](http://www.kodif.com)