

H140 AuO

LINEA HmL - AUTONOMOUS OPERATION

Contenitori per il trasporto di alimenti caldi

H140 AuO unisce il legame caldo attivo alla piena autonomia: la batteria al gel integrata garantisce un funzionamento totalmente autonomo per più di 8 ore, senza necessità di collegamenti esterni, e il caricabatteria 110/230V è incluso nella fornitura.

Il sistema riscaldante PTC da 270 W mantiene la temperatura interna stabile tra +65 e +85 °C in ogni fase, dal ritiro alla consegna; il contenitore è dimensionato per Gastronorm 1/1, 1/2 e 1/3 e risponde alle prescrizioni della normativa HACCP.

Caratteristiche tecniche

Controllo elettronico	Termostato elettronico con display digitale
Campo di regolazione temperatura	Da +65 °C a +85 °C
Sistema riscaldante	Moduli PTC a 12V, potenza 270 W
Tecnologia AuO	Batteria al gel integrata, autonomia oltre 8 ore
Compatibilità Gastronorm	GN 1/1, 1/2 e 1/3 con montanti accessori
Tracciabilità	Modulo HACCP/Bluetooth opzionale

Costruzione

Materiale corpo	Polietilene per alimenti (PE), stampaggio rotazionale in unico corpo
Isolamento	Poliuretano espanso (PU) - K 0,35 W/m2K
Volume interno lordo (l)	140
Apertura	Frontale

Versioni disponibili

VERSIONE	FUNZIONE
H140 AuO	Riscaldamento attivo autonomo con batteria integrata

Optional

Montanti Gastronorm	Per l'alloggiamento di GN 1/1, 1/2 e 1/3
HACCP/BT	Modulo HACCP/Bluetooth per la registrazione dei dati di temperatura

Requisiti di installazione

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Alimentazione	Batteria al gel integrata, autonomia oltre 8 ore
---------------	--



Ricarica	Caricabatteria 110/230V incluso
Collegamento al veicolo	Non necessario

Appendice tecnica

1. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Produttore	Euroengel S.r.l. - Via Ferrini 14, 25128 Brescia
Marchio	Coldtainer
Conformità normativa	Sistema qualità ISO 9001:2015; requisiti HACCP per il contatto alimentare; disposizioni GDP per le versioni caldo/freddo; omologazione ATP ove indicato in tabella versioni
Destinazione d'uso	Trasporto in legame caldo autonomo, senza predisposizione del veicolo
Principali campi di applicazione	Mense, ristorazione collettiva, catering con veicoli elettrici o non predisposti