

H330 AuO

LINEA HmL - AUTONOMOUS OPERATION

Contenitori per il trasporto di alimenti caldi

H330 AuO è il grande formato del legame caldo Coldtainer: 330 litri ad apertura frontale con sistema riscaldante PTC da 450 W e batteria integrata che garantisce più di 8 ore di funzionamento completamente autonomo.

Il contenitore, realizzato in polietilene per alimenti in unico corpo con stampaggio rotazionale e isolamento rinforzato con coefficiente K di 0,27 W/m2K, mantiene la temperatura interna stabile tra +65 e +85 °C; è dimensionato per contenitori Gastronorm 2/1, 1/1 e 2/4 con i montanti specifici disponibili come accessorio ed è offerto esclusivamente nella versione autonoma.

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 450 W
Tecnologia AuO	Batteria integrata, autonomia oltre 8 ore, caricabatteria incluso
Compatibilità Gastronorm	GN 2/1, 1/1 e 2/4 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 0,27 W/m2K
Volume interno lordo (l)	330
Apertura	Frontale

Versioni disponibili

VERSIONE	FUNZIONE
H330 AuO	Riscaldamento attivo autonomo con batteria integrata

Optional

Montanti Gastronorm	Per l'alloggiamento di GN 2/1, 1/1 e 2/4
HACCP/BT	Modulo HACCP/Bluetooth per la registrazione dei dati di temperatura

Requisiti di installazione

ALLACCIAMENTO ELETTRICO



Aleph S.r.l.

Sede legale: Via Belforte del Chienti, 25 - 00156, Roma | **P.IVA:** IT09893841008
+39 338 328 2290 | info@aleph-tech.it | <https://www.aleph-tech.it>

Alimentazione	Batteria integrata, autonomia oltre 8 ore
Ricarica	Caricabatteria incluso
Potenza riscaldante	450 W a 12V
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 di grandi volumi
Principali campi di applicazione	Ristorazione collettiva, catering per eventi, banqueting