

G GASTROTAINER[®] BY HALLINS



När enkelhet möter erfarenhet

Gastrotainer[®] för storkök och catering

Version 1.1



PRODUKTSORTIMENT

Tre modeller, ett system

Gastrotainer finns med konvektionsvärme, kompressorkyla eller i neutralt utförande, i storlek 12 och 14. Samma robusta konstruktion i alla modeller: insida i rostfritt stål och plastbeklädd utsida.



Singel N12 · N14



Tower CC12 · CC14



Twin H12 · H14

Egenskaper

- 01 Insida i rostfritt stål.** Slitstark, lätt att rengöra och trygg för livsmedel.
- 02 Plastbeklädd utsida.** Skyddar mot stötar, repor och ger ett tystare arbetsflöde.
- 03 Monterad värme- eller kylanhet.** Rätt temperatur hela cykeln.
- 04 Digital temperaturdisplay.** Visar exakt temperatur i realtid.
- 05 Fasta och svängbara hjul.** Lätt att manövrera.
- 06 Ergonomiska handtag.** Stadigt grepp oavsett om du skjuter, drar eller svänger.
- 07 Låsbar dörr.** Skyddar innehållet under transport och förvaring.



PRODUKTSORTIMENT

Standard utan kompromisser

Med Gastrotainer får du inte bara en vagn, utan ett komplett system för säker mattransport. Designad och byggd i Sverige för storkök och catering.

Genomtänkt material

Material som uppfyller livsmedelskraven.

Svensk tillverkning

Svensk ingenjörskonst och noggrannhet i varje detalj.

Testad och certifierad

Rigoröst testad för tillförlitlighet i krävande miljöer.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Sex olika modeller

Modell	Artikelnr	Funktion	Effekt	Vikt	Mått (mm)	Volym
H12	GTSIH12-01	Konvektionsvärme	680 W	72 kg	1362 × 560 × 800	185 L
CC12	GTSIC12-01	Kompressorkyla	280 W	93 kg	1629 × 560 × 800	185 L
N12	GTSIN12-01	Neutral	-	67 kg	1389 × 560 × 800	185 L
H14	GTSIH14-01	Konvektionsvärme	680 W	78 kg	1522 × 560 × 800	206 L
CC14	GTSIC14-01	Kompressorkyla	280 W	99 kg	1788 x 560 x 800	206 L
N14	GTSIN14-01	Neutral	-	73 kg	1522 × 560 × 800	206 L

Alla modeller: låsbar dörr, jordfläta och hjul Ø 160 mm (två fasta och två svängbara med broms).



Gastrotainer i siffror

185 / 206 L

Volym i storlek 12 / 14

Max 30 min

Till rätt temperatur, värme och kyla

0 till 85 °C

Från kyla till varmhållning

0,15 kWh

Uppvärmning 22 till 85 °C, H12



OM HALLINS

100 år av innovation

Gastrotainer tillverkas av Hallins i Ödeshög, med över hundra års erfarenhet av rostfria stålprodukter. Vi kombinerar lång tradition med modern teknik och ett genuint hållbarhetsengagemang.

Tillverkat i Sverige

Designad och byggd i Ödeshög.

Certifierat

ISO 9001 & 14001.

Hållbar design

Lång livslängd, låg LCC och minimal miljöpåverkan.

Service & support

Dedikerat säljteam både i Sverige och internationellt.

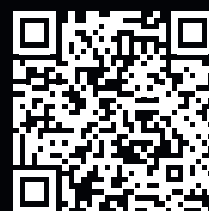
Redo att upptäcka mer?

Boka en demo och se hur Gastrotainer kan förbättra er mattransport.

Hallins Group AB

Fabriksvägen 1, SE-599 33 Ödeshög

Tel 0144-153 00 · hallins.com



HALLINS