

# Roll 300

01002018-xxx OLI-1



\*Photo à titre indicatif

## Dimensions extérieures (L x l x h)

695 x 805 x 1135 mm

## Dimensions intérieures\* (L x l x h)

560 x 630 x 850 mm

## Volume intérieur

299 L

## Poids à vide

64 Kg

## Source de froid - recommandations

**Plaque eutectique** : jusqu'à 4 plaques eutectiques TOP580 toute température selon le référentiel Olivo existant.

## Caractéristiques standards du conteneur isotherme

### Caisse & porte :

- Paroi **monobloc** en polyéthylène alimentaire anti-UV ;
- Mousse **polyuréthane injectée** ;
- Joint **cadre monobloc** en EPDM ;
- **Fermeture Pélican® latérale scellable** revêtement zinc, film anticorrosion, gaine de manutention ergonomique, **1 point de serrage** et **1 cran d'arrêt** de porte zingué ;
- Ouverture de **porte à 270°** ;
- **Articulation caisse-porte à double axe zingué** ;

### Châssis :

- Structure **encastrée interchangeable**, revêtement zinc, film anticorrosion ;
- **2 roues pivotantes**, **2 roues fixes sandwich** en polyamide anti-bruit fixées sur platine, diamètre 100 mm et hauteur 128 mm ;

## Options accessoirisation

**Freins** : jeu de 2 roues sandwich polyamide à freins diamètre 100 mm (voir Guide utilisation) ;

**Pieds** : jeu de 4 pieds métalliques diamètre 60 mm ;

## Personnalisation

**Signalétique** : adhésif thermocollé-fichier prêt à imprimer fourni par le client ;

**Tracking** : solution de suivi de température/de géolocalisation ;

**Marquage logoté** : plaque gravée en aluminium 150 x 90 mm ;

\* Valeur moyenne à titre indicatif.



Frais



Surgelé



Ambiant



HDPE



ATP



## Thermiques

## Propriétés du conteneur isotherme

Coef K.	0.48 W/m <sup>2</sup> .°C
Catégorie ATP	IN
Résistance à la température	-80°C/+70°C
Épaisseur double paroi	≈ 70 mm
Couloirs de convection interne	

## Mécaniques

Capacité de charge dynamique	480 Kg
Capacité de charge statique	960 Kg
Double paroi rotomoulée et rainurée	

Pour des conseils sur les bonnes pratiques d'utilisation et de thermie, contacter l'équipe Olivo / [contact@olivo.eu](mailto:contact@olivo.eu)

■ Mis à jour le 10/01/2024