

Isobox Flex L

Artikel-Nr.: 0223144 | IBF L 1/16 75 GN

HUPFER
we make work flow

Technische Daten



Rastermaß:	75 mm
Einschubart:	Längseinschub
Nutzlast:	144
Gewicht:	73 kg
Breite:	585 mm
Tiefe:	799 mm
Höhe:	1594 mm

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Die Isobox Flex dient der Ausgabe und dem temperatursicheren Transport von Speisenkomponenten in GN-Behältern oder auf GN-Tablets auf langen, anspruchsvollen Transportwegen. Mit der Isobox Flex L transportieren Sie Lebensmittel in einem großen Fach.

Die Hupfer Isobox Flex L aus hochwertigem Edelstahl bietet mit ihrem isolierten Gehäuse und spezieller Spezialisierung eine optimale Temperatursicherheit für den zuverlässigen Transport von Speisen auf langen, anspruchsvollen Wegen. Das große Fach fasst 16 GN-1/1 Behälter oder Tablets und ermöglicht eine flexible Nutzung. Die werkzeuglos austauschbaren Neutral-, Kühl- und Wärmemodule passen sich individuell an wechselnde Temperaturanforderungen an. Ergonomisch integrierte Schiebegriffe und robuste Stoßecken garantieren eine komfortable Handhabung und sicheren Schutz. Zwei Lenkrollen mit Feststeller und zwei Bockrollen sorgen für spurtreue Mobilität und leichtes Rangieren. Die fugenlosen, tiefgezogenen Edelstahlsicken gewährleisten eine hygienische Reinigung und langlebige Nutzung. Die Isobox Flex L ist die perfekte Lösung für Catering-Profis, die Speisen sicher, flexibel und effizient ausgeben und transportieren wollen.

- Isoliertes Gehäuse mit Spezialisierung gewährleistet optimale Temperatursicherheit und minimiert Wärmeverluste
- Aufnahme für Neutral-, Kühl- und Wärmemodule ermöglicht werkzeuglosen Austausch und flexible Anpassung an Temperaturanforderungen
- Spurtreue Mobilität durch zwei Lenkrollen mit Feststeller und zwei Bockrollen

Abrufdatum: 22.02.2026, 04:34:24 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Isobox Flex L

Artikel-Nr.: 0223144 | IBF L 1/16 75 GN

HUPFER
we make work flow

- erleichtert das Rangieren auf langen Transportwegen
- Tiefgezogene Edelstahlsicken und fugenlose Auflagemöglichkeiten sorgen für hygienische Reinigung und langlebige Nutzung
- Massive Stoßecken und ergonomische, seitlich integrierte Schiebegriffe bieten Schutz und komfortable Handhabung