

# IMMER SCHÖN COOL, WAS KÜHL BLEIBEN MUSS.

Kühl- und Tiefkühlcontainer



# KÜHL & TIEFKÜHL- CONTAINER ZUR MIETE

- Verschiedene Größen – 10 ft. und 20 ft.
- HACCP-konform
- Geräuscharm
- Verschiedene Einsatzbereiche
  - Frischkühlung: -5°C bis +10°C
  - Tiefkühlung: -15°C bis - 22°C
- Innenbeleuchtung & Streifenvorhang
- Mit Loch auf der Stirnseite verfügbar (Bierleitung)
- Mit Stangenverriegelung oder Kühlraumtür

## HACCP konform

Für Miet-Kühl- und Tiefkühlcontainer gibt es HACCP-Vorgaben, damit gelagerte Lebensmittel jederzeit hygienisch und sicher bleiben. Die HACCP-Richtlinien stellen sicher, dass Temperatur, Sauberkeit und Zustand der Container kontrolliert werden, um Gesundheitsgefahren (z. B. durch Keime oder Verderb) zu vermeiden und die Lebensmittelsicherheit während der Nutzung zu gewährleisten.

## INFOHOTLINE

**08141 - 5368 002**

[info@by-container.de](mailto:info@by-container.de)  
[www.by-container.de](http://www.by-container.de)



Abbildung kann abweichen.

