



CONTENEDOR ISOTÉRMICO PREMIUM DE 20 LITROS

Contenedor isotérmico de acero inoxidable Premium de 20 litros, ideal para transportar y mantener comidas calientes o frías. Resistente y duradero. Ideal para restaurantes, catering, hoteles, residencias, buffet, etc.

REFERENCIA

020120P

ESPECIFICACIONES

Material

Acero inoxidable

CERTIFICADOS



CÓDIGO EAN



CARACTERÍSTICAS

- Contenedor isotérmico de acero inoxidable Premium de 20 litros, ideal para transportar y mantener comidas calientes o frías.
- Fabricado en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Equipado con 3 asas: 1 con empuñadura de silicona y 1 superior en la tapa para facilitar el transporte, así como 1 asa lateral para su vaciado.
- Fabricado con doble pared de acero inoxidable.
- Dispone de válvula de descompresión de latón para evitar el vacío.
- La tapa está equipada en su parte interior con una junta hermética de silicona para un sellado efectivo (hermético) que es desmontable.
- Es más ligero que los isotermos de acero inoxidable tradicionales.
- Ideal para restaurantes, catering, hoteles, residencias, buffet, etc.



Ø 32 x 30 cm



6,1 kg



1 ud





CONTENEDOR ISOTÉRMICO PREMIUM DE 20 LITROS

Contenedor isotérmico de acero inoxidable Premium de 20 litros, ideal para transportar y mantener comidas calientes o frías. Resistente y duradero. Ideal para restaurantes, catering, hoteles, residencias, buffet, etc.

CURVA TÉRMICA

