



## CONTENEDOR ISOTÉRMICO DE APERTURA FRONTAL

Contenedor isotérmico de polipropileno de apertura frontal para cubetas y bandejas Gastronorm 1/1 y 1/2. Resistente y duradero. Perfecto para asegurar la temperatura óptima de los alimentos desde su cocinado hasta su consumo horas después. Ideal para restaurantes, catering, hoteles, etc.

**REFERENCIA**  
INAFGN11

### ESPECIFICACIONES

**Material**  
Polipropileno  
**Medidas**  
Gastronorm  
**Niveles**  
12

### CERTIFICADOS



### CÓDIGO EAN



## CARACTERÍSTICAS

- Contenedor isotérmico de polipropileno de apertura frontal, en una sola pieza sin juntas ni fisuras mediante la técnica de rotomoldeo.
- Compatible con cubetas y bandejas Gastronorm 1/1 y 1/2.
- Polivalente, dispone de 12 niveles, equipado con 12 pares de guías.
- Equipado con recios cierres que facilitan su estanqueidad.
- Dispone de una válvula de seguridad.
- La puerta con junta hermética es desmontable.
- Asas ergonómicas para un manejo fácil y seguro.
- Los contenedores isotérmicos de polipropileno de apertura frontal son apilables entre sí.
- Capacidad de 85 litros.
- Opcional: carro de transporte.
- Ideal para restaurantes, catering, empresas de eventos, hoteles, etc.



68 x 48 x 62 cm



gris



1 ud



15,79 kg



69 x 49 x 64 cm



18,35 kg

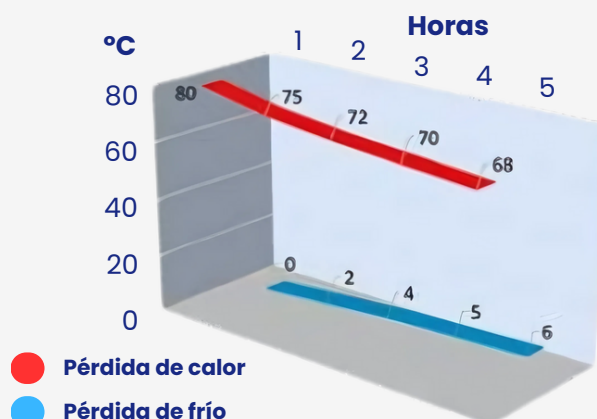




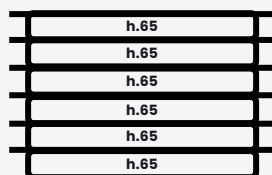
## CONTENEDOR ISOTÉRMICO DE APERTURA FRONTAL

Contenedor isotérmico de polipropileno de apertura frontal para cubetas y bandejas Gastronorm 1/1 y 1/2. Resistente y duradero. Perfecto para asegurar la temperatura óptima de los alimentos desde su cocinado hasta su consumo horas después. Ideal para restaurantes, catering, hoteles, etc.

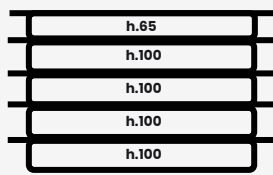
### CURVA TÉRMICA



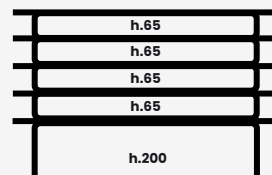
### CONFIGURACIÓN INTERIOR DE CUBETAS GASTRONORM



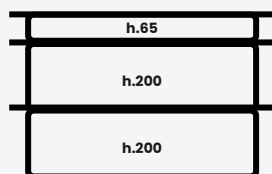
6 x h.65 mm



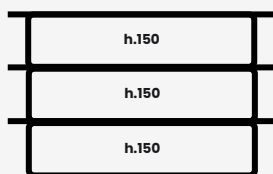
1 x h.65 + 4 x h.100 mm



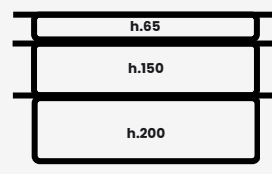
4 x h.65 + 1 x h.200 mm



1 x h.65 + 2 x h.200 mm



3 x h.150 mm



1 x h.65 + 1 x h.150 + 1 x h.200 mm



CATÁLOGO