



CONTENEDOR ISOTÉRMICO DE APERTURA SUPERIOR

Contenedor isotérmico de polipropileno de apertura superior para cubetas Gastronorm de 200 milímetros de profundidad. 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

INP200H

ESPECIFICACIONES

Material

Polipropileno

Medidas

Gastronorm

CERTIFICADOS



CÓDIGO EAN



0634438637134

CARACTERÍSTICAS

- Contenedor isotérmico de polipropileno de apertura superior, en una sola pieza sin juntas ni fisuras mediante la técnica de rotomoldeo.
- Compatible con cubetas y bandejas Gastronorm 1/1, 1/2, etc. de 200 milímetros de profundidad.
- Equipado con recios cierres que facilitan su estanqueidad.
- Dispone de una válvula de seguridad.
- La tapa con junta hermética es desmontable.
- Asas ergonómicas premoldeadas en el cuerpo para un manejo fácil y seguro.
- Los contenedores isotérmicos de polipropileno de apertura superior son apilables entre sí.
- Opcional: carro de transporte.
- Ideal para restaurantes, catering, empresas de eventos, hoteles, etc.



63 x 44 x 31 cm



gris



1 ud



9,55 kg



64 x 45 x 33 cm



11,15 kg



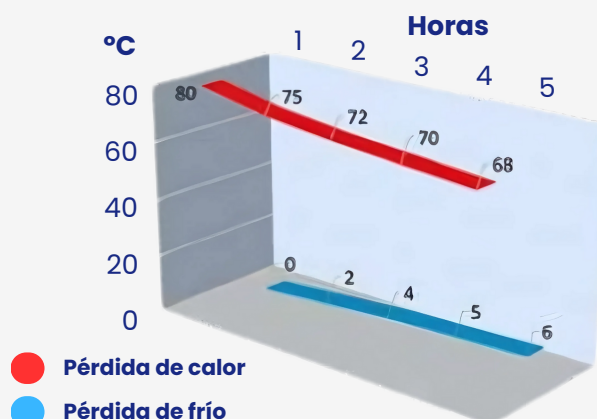
CATÁLOGO



CONTENEDOR ISOTÉRMICO DE APERTURA SUPERIOR

Contenedor isotérmico de polipropileno de apertura superior para cubetas Gastronorm de 200 milímetros de profundidad. 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



CATÁLOGO