

# FICHA TÉCNICA de producto



## CONTENEDOR ISOTÉRMICO PPE BASIC GASTRONORM DE 17 CENTÍMETROS

Contenedor isotérmico PPE Basic Gastronorm de 17 centímetros, ideal para transportar y mantener comidas calientes o frías. Ligero y resistente. Para cubetas Gastronorm y platos termosellados. Apilables entre si. Ideal para restaurantes, catering, hoteles, residencias, buffet, etc.

#### **REFERENCIA**

PGN11

#### **ESPECIFICACIONES**

**Material** 

PPE (Polipropileno expandido)

**Apto para lavavajillas** Si

**Medidas** 

Gastronorm

Capacidad

20,2 litros

#### **CERTIFICADOS**



### CÓDIGO EAN



## **CARACTERÍSTICAS**

- Contenedor isotérmico PPE Basic Gastronorm de 17 centímetros, ideal para transportar y mantener comidas calientes o frías.
- Cumple la normativa UNI EN ISO 12571:1999.
- Fabricado en polipropileno expandido de 30 milímetros de espesor con una sobresaliente capacidad aislante.
- Ligero y resistente.
- Ideal para el transporte de cubetas Gastronorm de cualquier material 1/1 o inferiores o platos termosellados de 160 x 160 ó 160 x 176 milímetros
- Equipado con 2 asas laterales integradas en la base del cuerpo para facilitar el transporte.
- Se puede lavar en el lavavajillas.
- El Contenedor isotérmico PPE Basic Gastronorm de 17 centímetros es 100% reciclable.
- Los contenedores son apilables entre sí facilitando su almacenamiento.
- Accesorios disponibles: carros de transporte, placas eutécticas, insertos para placas y gel.
- Ideal para restaurantes, catering, hoteles, residencias, buffet, etc.



60 x 40 x 17 cm



0,6 kg



1 ud