

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/contenedor-isotrmico-sopas-15-l-p-1025.html>



Contenedor isotérmico sopas 15 L

precio **95.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Número de catálogo **YG-09225**

Código del fabricante **YG-09225**

Código EAN **5906083002755**

Descripción del producto

Contenedor isotérmico sopas 15 L

Descripción del Producto:

Contenedor de catering isotérmico **YATO** de **15 litros** de capacidad.

El contenedor de catering de **YATO** está dedicado a restauradores, hoteleros y actividades de catering, desde pequeños banquetes hasta grandes eventos al aire libre. Se caracteriza por tener la mejor relación calidad / precio del mercado.

Está fabricado en polietileno de alta calidad resistente a rayones o abolladuras, que protege contra daños durante la manipulación y transporte.

Dentro del contenedor hay un tanque incorporado de acero inoxidable de alta calidad, lo que lo hace resistente a los ácidos orgánicos y fácil de mantener limpio.

Se coloca una capa de aislamiento térmico especial entre el tanque y las paredes, manteniendo la temperatura durante muchas horas. En el caso de contenido caliente, la pérdida de calor es de solo **5 ° C en 4 horas**. En el caso del contenido frío, el aumento de temperatura es de solo **3 ° C en 4 horas**. El rendimiento de aislamiento térmico del contenedor lo coloca a la vanguardia de las herramientas de catering más eficaces térmicamente para el almacenamiento de alimentos.

El termo también tiene una válvula de descompresión especial que facilita la apertura y elimina el problema de succionar la tapa al transportar productos calientes. La ecualización de presión se logra presionando la válvula.

Además, el recipiente tiene un precinto fabricado en silicona de alta calidad, que evita el derrame del contenido líquido. Es fácil de mantener limpio gracias a la posibilidad de desmontaje y una forma especial que facilita el lavado con agua corriente.

El contenedor termoaislante está equipado con dos asas macizas de acero inoxidable para facilitar el transporte y cuatro pestillos que cierran la tapa. La alta calidad y durabilidad de estos elementos garantizan muchos años de uso sin problemas.

El termo tiene un relieve especial que permite apilar, es decir, apilar contenedores del mismo diámetro, por lo que es posible almacenarlos en un área relativamente pequeña.

Parámetros:

Capacidad [l]: 15

Diámetro [mm]: 280

Alto [mm]: 240

Dimensiones (LxAnxAl) [cm]: 33,5x30

Material: PE / SS 201