

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/contenedor-termico-gn-11-p-1028.html>

Contenedor térmico GN 1/1



precio	45.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	YG-09210
Código del fabricante	YG-09210
Código EAN	5906083054662

Descripción del producto

Contenedor térmico GN 1/1

Descripción del Producto: Contenedor termoaislado para hostelería GN 1/1 .

Recipiente con tapa diseñado para el transporte de alimentos fríos y calientes en la industria de la restauración.

Hecho de PIOCELANE, un híbrido innovador de la última tecnología, que combina excelentes propiedades de aislamiento térmico con una alta resistencia mecánica. Se caracteriza por una alta resistencia al desgaste y a los golpes, así como por la resistencia química. Además, es muy fácil de mantener limpio porque se puede lavar en lavavajillas.

El contenedor tiene unas dimensiones externas de **600x400x283mm** con un espesor de pared de **30mm** y una capacidad de **40L**. Las dimensiones internas son **540x340x222mm** y permiten el transporte de contenedores **GN**:

- 1x GN 1/1 200 mm**
- 2x GN 1/1 100 mm**
- 3x GN 1/1 65 mm**
- 4x GN 1/2 100 mm**
- 6x GN 1/2 65 mm**

u otras dimensiones.

Las asas laterales ergonómicas y de bajo peso facilitan el transporte. Por otro lado, la estructura especial del fondo y la tapa permite el apilamiento.

Parámetros

Capacidad [l]: 40

Longitud [mm]: 600

Ancho [mm]: 400

Dimensiones (LxAnxAI) [cm]: 60.0x40.0x28.3

Espesor de pared [mm]: 30

Material: PIOCELANE

Estándar gastronómico [GN]: 1/1