

AP 100 Contenedor para cubetas GN h 100 mm

¿A quién va dirigida?:

Sociedades de catering y operadores de la restauración profesional

¿Para qué sirve?:

Para el transporte a temperatura controlada de alimentos en régimen caliente, fresco y congelado y eventualmente para la distribución



Dimensiones Externas: 410x610x200 h mm




Dimensiones Internas: 310x510x110 h mm

Capacidad: 17 l.

Peso: 5,3 Kg

Embalaje: 1



Colores	Código
	AP100006
	AP100001
	AP100004

Ventajas y beneficios:

- . Aspecto estético elegante, agradable y funcional, ideal para el servicio directo
- . Amplia posibilidad de carga
- . Indicado para las cubetas de tipo Gastronorm altura 100 mm en varios formatos
- . Fácil manejabilidad gracias a los mangos extraíbles, cómodos y de fácil manutención
- . Predispuesto para la introducción de separadores de acero
- . Conservación óptima del contenido caliente, fresco ó refrigerado
- . La marca NSF garantiza la idoneidad al contacto con alimentos para una correcta operatividad en ambiente HACCP
- . Lavado fácil incluso en lavavajillas
- . Fácilmente apilables y movibles gracias a la carretilla de tipo Multiservicio
- . Conformidad con la norma EN12571

Características Técnicas:

- . Juntas fácilmente desmontables
- . Ganchos de cierre en material anti choque.
- . Estructura anti choque con cierre óptimo
- . Moldeo de tipo roto moldeo con tecno polímeros de vanguardia
- . Aislamiento con poliuretano celular sin CFC
- . Ausencia de cantos, uniones y soldaduras
- . Garantizado de - 300 a +850
- . Reciclable completamente al final de su vida operativa

Accesorios
Multiservice S
Multiservice D

