

# GN 1/1 Contenedor para cubetas gastronorm

## ¿A quién va dirigida?:

Sociedades de catering y operadores de la restauración profesional

## ¿Para qué sirve?:

Para el transporte a temperatura controlada de los alimentos en régimen caliente, fresco y refrigerado

**Dimensiones Externas:** 415X660X300 h mm

**Dimensiones Internas:** 330x535x205 h

mm

**Capacidad:** 39 l.

**Peso:** 7,4 Kg

**Embalaje:** 1



Colores	Código
	GN110006
	GN110001
	GN110004

## Ventajas y beneficios:

- . Gestión óptima de la carga, ideal para el transporte de cubetas de tipo GN H 200 y submúltiplos
- . Predispuesto para la utilización con placas eutécticas para aumentar los tiempos de conservación de la temperatura interior fresca o refrigerada
- . Guarda el contenido en condiciones óptimas durante mucho tiempo (la eficiencia máxima se obtiene con contenedor lleno)
- . Las marcas NF Hygiene Alimentaire y NSF garantizan la idoneidad al contacto con alimentos para una correcta operatividad en ambiente HACCP
- . Lavado fácil incluso en lavavajillas
- . Mangos extraíbles, cómodos y de fácil manutención
- . Fácilmente apilables y movibles gracias a la carretilla de tipo Maxidolly
- . Conformidad con la norma EN12571

## Características Técnicas:

- . Juntas fácilmente desmontables
- . Purgador regulable
- . Ganchos de cierre de acero inox
- . Estructura anti choques
- . 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 C a +850C
- . Reciclable completamente al término de su vida operativa

Accesorios
Multiservicio S
Multiservicio D
Placa Eutéctica Caliente
Placas Fresca y Congelada

