

Campana Isotérmica PT 30 Diam. 280 mm

¿A quién va dirigida?:

A los operadores profesionales en el sector de la restauración hospitalaria

¿Para qué sirve?:

Para la distribución de menú personalizado preparados en la cocina centralizada o de reparto



Dimensiones Externas:	280 x 55 h mm
Dimensiones Internas:	--
Capacidad:	--
Peso:	--
Embalaje:	6

Disponibilidad	Código
PT30 BASE	32820001
PT30 TAPADERA	3ASN0001

Ventajas y beneficios:

- . Alto coeficiente de aislamiento térmico
- . Prestaciones térmicas óptimas si se utiliza en combinación con la cerámica.
- . Mantiene los alimentos ya distribuidos en cada plato
- . Adecuada para diferentes vajillas con sus tapaderas correspondientes
- . Se puede utilizar con bandejas normales planas
- . Compuesta de dos partes separadas y perfectamente superpuestas que garantizan un cierre perfecto
- . Estructura resistente, anti choque y ligera
- . Apta para el contacto con alimentos, asegura un correcto funcionamiento en ámbito HACCP
- . Fácil lavado y esterilización incluso en lavavajillas industriales
- . Totalmente reciclables al final de su vida operativa

Características Técnicas:

- . Realizada en polietileno con tecnología en moldeo por rotación
- . Sin aristas, juntas ni soldaduras
- . Aislamiento en poliuretano expandido sin CFC
- . Garantizado de - 30°C a +85°C

Accesorios
Tapa de apoyo plano
Plato plano
Tapa de apoyo hondo
Plato Hondo

