

Recipiente GN 1/2 perforado

Hoja de especificaciones para el artículo 0132642HF | BGN 1/2-200 PF



Datos técnicos

Capacidad:	12,5 l
Peso:	1 kg
Ancho:	325 mm
Profundidad:	265 mm
Altura:	204 mm

Ejemplo ilustrativo, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas, sin decoración.

Recipiente GN para el almacenamiento, transporte, distribución y reparto de comidas calientes y frías.

Recipiente de embutición de construcción higiénica de acero inoxidable de alta calidad de 0,8 mm de grosor, con asas retráctiles robustas. Paredes laterales y fondo con perforación \varnothing 3 mm. Recipiente según Gastronorm EN 631 y DIN 66075.

El recipiente Gastronorm BGN 1/2-200 PF de Hupfer ofrece posibilidades de uso en la preparación de alimentos, por ejemplo, cocción a presión y cocinar al vapor, también como equipo de transporte, almacenamiento, distribución y reparto higiénico de alimentos calientes y fríos de todo tipo.

Fecha de consulta: 05.02.2025,
13:50:19

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer