

## Recipiente GN 1/2 perforado

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



### Datos técnicos

<b>Capacidad:</b>	12,5 l
<b>Peso:</b>	1 kg
<b>Ancho:</b>	325 mm
<b>Profundidad:</b>	265 mm
<b>Altura:</b>	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: 14.03.2025,  
09:59:01

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