

Cadre d'insertion pour produits GN en inserts EN

Fiche technique de l'article 0164729 | ESR EN/GN 529/369/25



Caractéristiques techniques

Charge utile :	150 kg
Poids :	0.7 kg
Largeur :	369 mm
Profondeur :	529 mm
Hauteur :	25 mm

Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Hupfer propose un cadre d'insertion pour le stockage structuré des produits GN. Il permet une organisation efficace et un transport facile des conteneurs dans des inserts standardisés.

Découvrez le cadre d'insertion pour produits GN dans des inserts EN de Hupfer - la solution parfaite pour une logistique efficace dans le domaine de la gastronomie. Ce cadre de haute qualité en acier inoxydable permet un stockage simple et sécurisé des récipients gastronomiques et des plateaux. La construction robuste garantit stabilité et durabilité, tandis que le design élégant offre une esthétique attrayante dans votre cuisine. Avec le cadre d'insertion, vous optimisez vos flux de travail, réduisez l'espace nécessaire et assurez un accès rapide à vos aliments. Découvrez les avantages d'une logistique de cuisine organisée et efficace avec le cadre d'insertion de Hupfer - pour plus d'efficacité et moins de stress dans votre établissement de restauration !

- **Cadre en acier inoxydable** – Haute résistance à la corrosion et durabilité, idéal pour une utilisation intensive dans la restauration.
- **Compatibilité avec les récipients gastronomiques** – Intégration sans couture des produits GN dans les inserts EN, favorise une utilisation efficace de l'espace disponible.
- **Stockage optimisé** – Disposition structurée des plateaux et des récipients, améliore l'organisation et l'accessibilité dans la cuisine.
- **Application flexible** – Utilisation polyvalente dans divers domaines de la

Date de consultation : 30.04.2025, 03:46:39 Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer

Cadre d'insertion pour produits GN en inserts EN*Fiche technique de l'article 0164729 | ESR EN/GN 529/369/25*

restauration, soutient la préparation efficace et le service des plats.

- **Facile à nettoyer** – Surfaces lisses permettant un nettoyage sans effort et une hygiène, important pour la sécurité alimentaire.