

ESPECIFICACIONES TECNICAS



DIMENSIONES Y PESO

- CATEGORÍA: UTENSILIOS PARA CONSERVACIÓN Y SERVICIO GASTRONÓMICO
 - COMPATIBILIDAD: DISEÑADA PARA ACOPLARSE SOBRE INSERTOS DE ACERO INOXIDABLE DE TAMAÑO ENTERO (1/1 GN), TALES COMO LOS MODELOS INAE-2.5, INAE-4 O INAE-6.
 - MATERIAL PRINCIPAL: ACERO INOXIDABLE DE CALIDAD ALIMENTARIA.
 - ACABADO: PULIDO SATINADO LISO QUE REDUCE LAS MANCHAS Y LOS RAYONES POR EL USO DIARIO CONTINUO EN LA COCINA.
 - TIPO DE CUBIERTA: SUPERFICIE PLANA ESTÁNDAR, COMPLETAMENTE CERRADA Y SÓLIDA (SIN MUESCAS).
 - BORDES SUPERIORES: PERFILADO CON CORTE ESPECIAL PERIMETRAL QUE SE AJUSTA FÁCILMENTE AL RECEPTÁCULO, LOGRANDO UN MAYOR APROVECHAMIENTO DEL CALOR O DEL FRÍO.
 - ASA CENTRAL: INCORPORA UNA HENDIDURA O ASA EMBUTIDA CENTRAL PARA UN MANEJO CÓMODO Y UN APILAMIENTO SEGURO SIN AÑADIR ALTURA EXTRA.
 - SEGURIDAD OPERATIVA: ESQUINAS CON BORDES REDONDEADOS QUE FACILITAN LA MANIPULACIÓN SEGURA PARA EL OPERADOR Y AGILIZAN EL LAVADO MANUAL AL NO ACUMULAR RESIDUOS.
 - DURABILIDAD: ALTA RESISTENCIA AL CHOQUE TÉRMICO Y A LA CORROSIÓN PROVOCADA POR LA HUMEDAD CONSTANTE DE LOS BAÑOS MARÍA.
 - HIGIENIZACIÓN: MATERIAL NO POROSO QUE NO ALTERA EL OLORES NI EL SABOR DE LOS PLATILLOS, APTO PARA SISTEMAS DE LAVADO INDUSTRIAL.
- LARGO: 53.5 CM
 - ANCHO: 33 CM
 - ALTO (PERFIL DE LA CEJA): APROXIMADAMENTE 1.5 CM
 - ESPESOR DEL ACERO: 0.6 MM (CALIBRE ESTÁNDAR PARA USO RUDO COMERCIAL).
 - PESO NETO: 0.710 KG (710 GRAMOS).

▶ [EQUIPAMIENTO ELITE](#)

📍 [Equipamiento Elite](#)

🌐 <https://equipamientoelite.mx>

☎ 55 5929 4337

AV CHAPULTEPEC 136-LOCAL "A, ROMA NTE., CUAUHTÉMOC, 06700, CDMX
AZUCENA 463, FLORIDA, 55240 ESTADO DE MEXICO, MÉX.