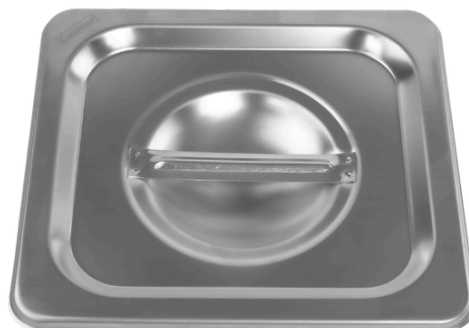


ESPECIFICACIONES TECNICAS

- TIPO DE PRODUCTO: TAPA PLANA PARA INSERTO GASTRONÓMICO (GN)
- TAMAÑO ESTÁNDAR: 1/6 (UN SEXTO)
- COLOR / ACABADO: GRIS METÁLICO CON ACABADO PULIDO SATINADO DE GRADO ALIMENTICIO.
- MATERIAL DE FABRICACIÓN: ACERO INOXIDABLE DE ALTA RESISTENCIA (GRADO ALIMENTICIO).
- RESISTENCIA AL IMPACTO Y DEFORMACIÓN: ALTAMENTE ROBUSTA. NO SE ABOLLA FÁCILMENTE, NO SE DOBLA NI SE AGRIETA CON EL TRATO RUDO DIARIO EN COCINAS DE ALTO FLUJO.
- RESISTENCIA TÉRMICA: EXCELENTE ESTABILIDAD TÉRMICA. SOPORTA TEMPERATURAS EXTREMAS DESDE CONGELACIÓN PROFUNDA HASTA CALOR DIRECTO EN MESAS DE VAPOR, BAÑOS MARÍA O PASILLOS CALIENTES SIN ALTERAR SUS PROPIEDADES NI DEFORMARSE.
- HIGIENE Y MANTENIMIENTO: SUPERFICIE NO POROSA QUE EVITA LA ACUMULACIÓN DE BACTERIAS U OLORES. RESISTENTE A LA CORROSIÓN PROVOCADA POR LA HUMEDAD O ALIMENTOS ÁCIDOS (COMO SALSAS DE TOMATE O CÍTRICOS).
- SANITIZACIÓN: 100% APTA PARA LAVAVAJILLAS COMERCIALES Y PROCESOS DE ESTERILIZACIÓN A ALTAS TEMPERATURAS.



DIMENSIONES Y PESO

- LARGO: 17.5 CM (COMPATIBLE CON EL ESTÁNDAR INTERNACIONAL GASTRONORM GN 1/6)
- ANCHO: 16.0 CM
- PESO UNITARIO APROXIMADO: 140G