

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- TIPO DE PRODUCTO: TAPA COMPLETA PARA INSERTO GASTRONÓMICO (GN)
- TAMAÑO ESTÁNDAR: 1/6 (UN SEXTO)
- COLOR: TRANSPARENTE (ACABADO CRISTALINO QUE PERMITE IDENTIFICAR EL CONTENIDO DEL INSERTO DE FORMA INSTANTÁNEA SIN NECESIDAD DE ABRIRLO)
- MATERIAL DE FABRICACIÓN: POLICARBONATO DE ALTA RESISTENCIA (GRADO ALIMENTICIO, LIBRE DE BPA).
- RESISTENCIA AL IMPACTO: PRÁCTICAMENTE IRROMPIBLE. ALTAMENTE RESISTENTE A CAÍDAS ACCIDENTALES, GOLPES Y RASPADURAS PROPIOS DEL USO RUDO COMERCIAL.
- RANGO DE TEMPERATURA: SOPORTA DESDE -40 °C HASTA 99 °C (PERFECTA PARA CONGELACIÓN, CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN, MESAS FRÍAS DE PREPARACIÓN Y BAÑOS MARÍA).
- PROPIEDADES HIGIÉNICAS: SUPERFICIE NO POROSA QUE EVITA LA PROLIFERACIÓN DE BACTERIAS, NO ABSORBE OLORES NI SABORES, Y RESISTE MANCHAS CAUSADAS POR ALIMENTOS ÁCIDOS O DE COLORES INTENSOS.
- SANITIZACIÓN: 100% APTA PARA LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES DE ALTA TEMPERATURA.



DIMENSIONES Y PESO

- LARGO: 17.5 CM (MEDIDA COMPATIBLE CON EL ESTÁNDAR INTERNACIONAL GASTRONORM)
- ANCHO: 16.0 CM
- PESO UNITARIO APROXIMADO: 100 G