

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- TIPO DE PRODUCTO: TAPA PARA INSERTO GASTRONÓMICO (GN)
- TAMAÑO ESTÁNDAR: 1/6 (UN SEXTO)
- COLOR: TRANSPARENTE (FACILITA LA IDENTIFICACIÓN VISUAL INSTANTÁNEA DE LOS INGREDIENTES SIN NECESIDAD DE DESTAPAR)
- MATERIAL DE FABRICACIÓN: POLICARBONATO DE ALTA RESISTENCIA (GRADO ALIMENTICIO, LIBRE DE BPA).
- RESISTENCIA AL IMPACTO: PRÁCTICAMENTE IRROMPIBLE. DISEÑADA PARA SOPORTAR EL TRATO RUDO DIARIO, CAÍDAS Y GOLPES EN LA COCINA SIN AGRIETARSE NI DEFORMARSE.
- RANGO DE TEMPERATURA: SOPORTA DESDE -40 °C HASTA 99 °C (EXCELENTE TANTO PARA INSERCIONES CONGELADAS/FRÍAS COMO PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA EN ESTACIONES CALIENTES O DE BAÑO MARÍA).
- HIGIENE: SUPERFICIE LISA QUE NO ABSORBE OLORES NI SE MANCHA CON FACILIDAD AL CONTACTO CON ALIMENTOS ÁCIDOS O SALSAS PIGMENTADAS.
- SANITIZACIÓN: 100% APTA PARA LAVAVAJILLAS COMERCIALES DE ALTA TEMPERATURA.



DIMENSIONES Y PESO

- LARGO: 17.5 CM (MEDIDA COMPATIBLE CON EL ESTÁNDAR GASTRONORM PARA 1/6)
- ANCHO: 16.0 CM
- PESO UNITARIO APROXIMADO: 95 G