

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

- TIPO DE PRODUCTO: TAPA PLANA PARA INSERTO GASTRONÓMICO (GN)
- TAMAÑO ESTÁNDAR: 1/3 (UN TERCIO)
- COLOR / ACABADO: GRIS METÁLICO (ACERO PULIDO DE GRADO ALIMENTICIO)
- MATERIAL DE FABRICACIÓN: ACERO INOXIDABLE DE GRADO ALIMENTICIO DE ALTA CALIDAD (RESISTENTE A LA CORROSIÓN Y LIBRE DE CONTAMINANTES).
- RESISTENCIA AL IMPACTO: EXCELENTE DURABILIDAD MECÁNICA; NO SE AGRIETA, QUIEBRA NI SE DEFORMA CON EL TRATO RUDO DIARIO.
- RESISTENCIA TÉRMICA: DISEÑADA PARA SOPORTAR DESDE TEMPERATURAS EXTREMAS DE CONGELACIÓN HASTA EL CALOR DIRECTO DE BAÑOS MARÍA Y MESAS CALIENTES DE ALTA TEMPERATURA (MUY SUPERIOR A LOS PLÁSTICOS).
- HIGIENE: SUPERFICIE LISA NO POROSA QUE EVITA LA PROLIFERACIÓN DE BACTERIAS, NO ABSORBE OLORES NI ALTERA EL SABOR DE LOS ALIMENTOS.
- SANITIZACIÓN: 100% APTA PARA LAVAVAJILLAS COMERCIALES Y PROCESOS DE ESTERILIZACIÓN A ALTA TEMPERATURA.



## DIMENSIONES Y PESO

- LARGO: 33.0 CM (MEDIDA ESTÁNDAR INTERNACIONAL GASTRONORM PARA 1/3)
- ANCHO: 17.8 CM
- PESO UNITARIO APROXIMADO: 290 G