

# Recipiente Gastronorm 1/2-200 mm

Hoja de especificaciones para el artículo 0130842H | A-GS/N5 1200/400

**HUPFER**  
we make work flow



## Datos técnicos

<b>Max. carga por estante</b>	150
<b>CO<sub>2</sub> Empreinte carbone (TM65 Basic Report)</b>	40 kgCO <sub>2</sub> e
<b>Peso:</b>	1 kg
<b>Ancho:</b>	325 mm
<b>Profundidad:</b>	265 mm
<b>Altura:</b>	226 mm

*Ejemplo ilustrativo, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas, sin decoración.*

La base cerrada de acero inoxidable de la estantería Norm 5 ofrece una superficie de apoyo segura e higiénica para cargas pesadas. Es adecuada para un uso continuo en temperaturas ambientales de -40°C a +60°C.

La base cerrada de acero inoxidable de alta calidad, que se puede colgar sin esfuerzo, ofrece una superficie de almacenamiento segura y fácil de limpiar. Esta base del estante Norm 5 soporta altas cargas. Las temperaturas de -40°C a +60°C no representan un problema incluso de manera permanente. Los materiales utilizados son sostenibles, 100% reciclables y tan valiosos que Hupfer ya le garantiza hoy la recompra de su estante completo al final de su vida útil.

- La construcción cerrada en acero inoxidable garantiza un almacenamiento seguro e higiénico y un acceso claro en todo momento
- El acabado de calidad en acero inoxidable de alta calidad permite una higiene perfecta y una fácil limpieza
- Materiales valiosos aseguran sostenibilidad y conservación del valor
- La construcción estable garantiza una alta resistencia a la carga
- El sistema modular permite un manejo sencillo desde la instalación hasta la limpieza con poco esfuerzo

Fecha de consulta: 12.01.2026,  
03:04:19

*Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer*