

Marco de inserción para productos GN en inserciones EN



Datos técnicos

Carga útil:	150
Peso:	0.7 kg
Ancho:	369 mm
Profundidad:	529 mm
Altura:	25 mm

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

Hupfer ofrece un marco de inserción para el almacenamiento estructurado de productos GN. Permite la organización eficiente y el transporte sencillo de contenedores en inserciones estandarizadas.

Descubra el marco de inserción para productos GN en bandejas EN de Hupfer: la solución perfecta para una logística eficiente en el ámbito de la gastronomía. Este marco de alta calidad, fabricado en acero inoxidable, permite un almacenamiento fácil y seguro de los recipientes y bandejas gastronorm. La construcción robusta garantiza estabilidad y durabilidad, mientras que el diseño elegante ofrece una estética atractiva en su cocina. Con el marco de inserción, optimiza sus flujos de trabajo, reduce el espacio necesario y garantiza un acceso rápido a sus alimentos. ¡Experimente las ventajas de una logística de cocina organizada y efectiva con el marco de inserción de Hupfer, para más eficiencia y menos estrés en su negocio de gastronomía!

- **Estructura de acero inoxidable** – Alta resistencia a la corrosión y durabilidad, ideal para un uso intensivo en la gastronomía.
- **Compatibilidad con recipientes gastronorm** – Inserción sin problemas de productos GN en bandejas EN, promoviendo un uso eficiente del espacio disponible.
- **Almacenamiento optimizado** – Disposición estructurada de bandejas y recipientes, mejora la organización y accesibilidad en la cocina.
- **Aplicación flexible** – Versátil en diferentes áreas de la gastronomía, apoya la

Fecha de consulta: 22.05.2026,
06:46:52

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

Marco de inserción para productos GN en inserciones EN

HUPFER
we make work flow

preparación eficiente y el servicio de alimentos.

- **Fácil de limpiar** – Superficies lisas que permiten una limpieza y desinfección sin esfuerzo, importante para la seguridad alimentaria.

Fecha de consulta: 22.05.2026,
06:46:52

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