

# Contenitore Gastronorm 1/2-200 mm

Scheda tecnica dell'articolo 0130842H | A-GS/N5 1200/400

**HUPFER**  
we make work flow



*Simile all'illustrazione, con riserva di modifiche tecniche, senza decorazione.*

## Dati tecnici

<b>Max. portata ripiano</b>	150
<b>Impronta CO<sub>2</sub> (TM65 Basic Report)</b>	40 kgCO <sub>2</sub> e
<b>Peso:</b>	1 kg
<b>Larghezza:</b>	325 mm
<b>Profondità:</b>	265 mm
<b>Altezza:</b>	226 mm

La struttura chiusa in acciaio inossidabile del ripiano Norm 5 offre una superficie di appoggio sicura e igienica per carichi elevati. È adatta per un uso continuo a temperature ambiente da -40°C a +60°C.

Il supporto chiuso, facilmente agganciabile, realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità offre una superficie di appoggio sicura e facile da pulire. Questo supporto della scaffalatura Norm 5 sostiene carichi elevati. Temperature da -40°C a +60°C non rappresentano un problema nemmeno in modo permanente. I materiali utilizzati sono sostenibili, riciclabili al 100% e così preziosi che Hupfer vi garantisce già oggi di riacquistare l'intera scaffalatura al termine del suo utilizzo.

- l'esecuzione chiusa in acciaio inox garantisce una conservazione sicura e igienica e un accesso chiaro in qualsiasi momento
- la lavorazione di alta qualità in acciaio inox consente una perfetta igiene e una facile pulizia
- materiali preziosi garantiscono sostenibilità e mantenimento del valore
- struttura stabile garantisce un'alta capacità di carico
- il sistema modulare assicura una facile gestione dalla montaggio alla pulizia con poco sforzo

Data della richiesta: 12.01.2026,  
03:05:07

*Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer*