

# Ripiano pieno Norm 25 800x500 mm

Scheda tecnica dell'articolo 0137046 | BGN 1/1-200 P

**HUPFER**  
we make work flow

## Dati tecnici



<b>Impronta CO<sub>2</sub> (TM65 Basic Report)</b>	29 kgCO <sub>2</sub> e
<b>Peso:</b>	3 kg
<b>Larghezza:</b>	800 mm
<b>Profondità:</b>	440 mm
<b>Altezza:</b>	40 mm

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

Recipiente GN per lo stoccaggio, il trasporto, la distribuzione e la distribuzione di pietanze calde e fredde.

Contenitore in costruzione igienica in acciaio inox con spessore di 0,8 mm. Pareti laterali e fondo con fori di  $\varnothing$  3 mm. Contenitore conforme alle norme EN 631 e DIN 66075.

Il contenitore Gastronorm BGN 1/1-200 P di Hupfer può essere utilizzato sia per la preparazione di cibi, ad esempio per la cottura a pressione o a vapore, sia come mezzo igienico di trasporto, stoccaggio, distribuzione e consegna di ogni tipo di vivande, calde o fredde.

Data della richiesta: 21.04.2026, 21:25:53 *Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer*