

## Ripiano pieno Norm 20 1000x500 mm

*Scheda tecnica dell'articolo 0202672 | BGN 2/3-200 PK*

### Dati tecnici



<b>Impronta CO<sub>2</sub> (TM65 Basic Report)</b>	52 kgCO <sub>2</sub> e
<b>Peso:</b>	2 kg
<b>Larghezza:</b>	1000 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, con maniglie snodate per l'impilamento. Pareti laterali e fondo con fori di ø 3 mm. Contenitore conforme alle norme EN 631 e DIN 66075.

Il contenitore Gastronorm BGN 2/3-200 PK 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, oltre a poter essere facilmente impilato anche allo stato pieno grazie alle maniglie ripiegabili.