



## **Termos transportowy 6x GN 1/1 65 mm, 86L, 650x450x625 mm, polietylen, khaki, Stalgast 053870**

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 053870

### Cechy produktu

Pojemność (l): 86

Szerokość (mm): 650

Głębokość (mm): 450

Wysokość (mm): 625

Kolor: khaki

Materiał wykonania: polietylen

Temperatura max. (°C): 93

Piętrowanie: Tak

Rozmiar GN: 1/1

## **Termos transportowy 6x GN 1/1 65 mm, 86L, 650x450x625 mm, polietylen, khaki, Stalgast 053870**

Profesjonalny termos transportowy o pojemności 86 litrów, przeznaczony do bezpiecznego transportu potraw w gastronomii. Konstrukcja z grubą izolacją z pianki poliuretanowej umożliwia przewożenie dań zimnych i gorących w pojemnikach GN 1/1 o wysokości 65 mm

### **Dlaczego warto wybrać ten model?**

#### **☑☑ Pojemność 86L**

Transport do 6 pojemników GN 1/1 o wys. 65 mm.

#### **☑ Temperatura max. 93°C**

Bezpieczne przewożenie potraw gorących i zimnych.

#### **☑☑ Gruba izolacja PU**

Wytrzymała konstrukcja z pianki poliuretanowej.

#### **☑☑ Drzwi 270° z wymienną uszczelką**

Pełny dostęp do wnętrza i szczelność podczas transportu.

#### **☑ Specjalne prowadnice GN 1/1**

---

Stabilne ułożenie stalowych i poliwęglanowych pojemników.

### **🔍 Piętrowanie i mycie w zmywarce**

Łatwa obsługa i oszczędność miejsca w magazynie.

---

## **Technologia i konstrukcja**

Obudowa wykonana jest z polietylenu, a gruba izolacja z pianki poliuretanowej zapewnia wysoką odporność mechaniczną i stabilność termiczną. Termos przystosowany jest do transportu potraw w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych oraz polipropylenowych

Model wyposażony jest w specjalne prowadnice na pojemniki GN 1/1, dwa ergonomiczne uchwyty transportowe oraz drzwi otwierane pod kątem 270°. Wewnętrzne wymiary wynoszą 535 x 325 x 495 mm, co umożliwia stabilne rozmieszczenie pojemników. Produkt spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 10/2011 dotyczącego materiałów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością

---

## **Zastosowanie w gastronomii**

Przeznaczony do restauracji, hoteli, firm cateringowych oraz kuchni zbiorowego żywienia. Umożliwia bezpieczny transport potraw w systemie GN przy zachowaniu odpowiedniej temperatury i higieny.

---

## **Dane techniczne**

<b>Pojemność</b>
<b>Wielkość GN</b>
<b>Grubość GN/1 (65 mm)</b>
<b>Szerokość</b>
<b>Głębokość</b>
<b>Wysokość</b>
<b>Szerokość wewnętrzna</b>
<b>Głębokość wewnętrzna</b>
<b>Wysokość wewnętrzna</b>
<b>Temperatura maksymalna</b>
<b>Materiał</b>

---

**Kbdr**

**Mkie w zmywarce**

**Pitrowanie**

**Makst**

**Numer artykułu: 053870**