

Pojemnik z izolacją termiczną, HENDI, Kitchen Line, GN 1/1, 80L, czarny, 685x485x360mm HENDI 707456

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 707456

Cechy produktu

Długość (mm): 685
Szerokość (mm): 485
Wysokość (mm): 360
Waga netto (kg): 1.29
Objętość użytkowa (l): 80
Rozmiar GN: GN 1/1
Inne kolory: czarny
Wewnętrzna długość (mm): 625
Wewnętrzna szerokość (mm): 425
Wewnętrzna wysokość (mm): 300
Linia produktów: Kitchen Line

Pojemnik termoizolacyjny z piocelanu HENDI Kitchen Line GN 1/1 – 80 L, 685x485x(H)360mm, czarny

Profesjonalny pojemnik termoizolacyjny HENDI Kitchen Line przeznaczony do transportu oraz przechowywania żywności w gastronomii i cateringu. Konstrukcja wykonana z piocelanu zapewnia bardzo dobre właściwości izolacyjne, dzięki czemu pojemnik utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę potraw podczas transportu oraz magazynowania. Produkt przystosowany jest do pojemników gastronomicznych GN 1/1 lub blach piekarniczych 600×400 mm.

Lekka, a jednocześnie wytrzymała konstrukcja gwarantuje odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz wygodę użytkowania w intensywnych warunkach pracy w gastronomii. Ergonomiczne uchwyty ułatwiają przenoszenie, a możliwość piętrowania pozwala na oszczędność miejsca podczas transportu i przechowywania.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Wysoka izolacja termiczna Materiał piocelan skutecznie utrzymuje temperaturę potraw – zarówno gorących, jak i chłodzonych.

Pojemność 80 litrów Duża objętość umożliwia transport znacznej ilości potraw lub pojemników GN.

Kompatybilność GN 1/1 Wnętrze pojemnika dopasowane do standardowych pojemników gastronomicznych GN 1/1 lub blach 600×400 mm.

Wytrzymała konstrukcja Materiał o wysokiej odporności na uszkodzenia mechaniczne zapewnia długą żywotność w gastronomii.

Ergonomiczne uchwyty Specjalnie zaprojektowane uchwyty ułatwiają transport oraz bezpieczne przenoszenie pojemnika.

Możliwość piętrowania Konstrukcja umożliwia stabilne ustawianie kilku pojemników jeden na drugim.

Technologia i konstrukcja

Pojemnik wykonany jest z piocelanu w technologii formowania, dzięki czemu charakteryzuje się bardzo dobrymi właściwościami termoizolacyjnymi oraz wysoką odpornością mechaniczną. Konstrukcja jest bardzo lekka i jednocześnie trwała, co ułatwia transport żywności w gastronomii i cateringu.

Produkt przeznaczony jest do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością. Może być stosowany do długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, podgrzewania potraw do 70°C przez maksymalnie 2 godziny oraz do 100°C przez maksymalnie 15 minut. Nadaje się również do przechowywania żywności w temperaturze pokojowej do 30 dni – w zależności od rodzaju produktu.

Zastosowanie w gastronomii

Pojemnik termoizolacyjny HENDI Kitchen Line znajduje zastosowanie w firmach cateringowych, restauracjach, stołówkach oraz podczas transportu żywności pomiędzy kuchnią a miejscem serwowania. Umożliwia bezpieczne przechowywanie i transport gorących lub chłodzonych potraw przy zachowaniu stabilnej temperatury.

Dzięki kompatybilności ze standardem GN 1/1 oraz blachami piekarniczymi 600×400 mm pojemnik może być wykorzystywany w wielu procesach logistycznych w gastronomii – od przygotowania potraw po transport i serwis cateringowy.

Dane techniczne

Producent	HENDI
Kod produktu	107156
Linia	Kitchen Line
Pojemność	30 l
Standard GN	GN 1/1
Długość	585 mm
Szerokość	385 mm

Wysokość
Kolory
Materiał