

Pojemniki cateringowe do zgrzewu, czarne jednokomorowe (bez przegród) głębokie 227x178x100mm 380szt G018603

Producent: KGL

Nr referencyjny: G018603

Cechy produktu

Wymiary (mm): 227x178x100
Waga (g): 38,86g ± 10%
Pojemność całkowita (ml): 2850
Pojemność użytkowa (ml): 2700
Temperatura wytrzymałości materiału: 4 - 120 °C
Materiał wykonania: Polipropylen
Kolor: Czarny
Ilość komór: 1
Temperatura zgrzewania : 145 - 175 °C
Ilość sztuk w opakowaniu: 380

Wytrzymałe i funkcjonalne jednorazowe głębokie pojemniki do zgrzewu

Ułatw sobie organizację i transport żywności dzięki **głębokiemu pojemnikowi cateringowemu do zgrzewu 227x178x100mm G018603**. To doskonały wybór dla profesjonalistów ceniących wygodę, bezpieczeństwo oraz estetykę podawanych dań.

Idealne dla gastronomii

Pojemniki sprawdzą się w restauracjach, cateringach oraz firmach zajmujących się produkcją i dystrybucją gotowych posiłków zwłaszcza w przemyśle mięsnym. Dzięki jednokomorowej konstrukcji doskonale nadają się do przechowywania większych porcji, zapewniając świeżość i stabilność produktu.

Najważniejsze zalety:

- **Bezpieczne zgrzewanie –** szeroki zakres temperatury zgrzewu (145-175°C) gwarantuje trwałe zamknięcie.
- **Wysoka odporność termiczna –** pojemniki wytrzymują temperatury od -5°C do +120°C.
- **Optymalna pojemność –** użytkowa 2700 ml, całkowita 2850 ml, co pozwala na pakowanie dużych porcji.
- **Solidna konstrukcja –** wykonane z wysokiej jakości tworzywa PP o wadze 38,86 g, zapewniają stabilność i wygodę użytkowania.
- **Łatwe przechowywanie –** kompaktowe wymiary i pakowanie w ilości 380 sztuk ułatwiają logistykę.

Efektywność i komfort użytkowania

Dzięki wysokiej jakości materiałom pojemniki są odporne na uszkodzenia mechaniczne, a ich czarny kolor nadaje estetyczny wygląd. Doskonale sprawdzają się w transporcie, ponieważ skutecznie zabezpieczają żywność przed czynnikami zewnętrznymi.

Postaw na niezawodność

Wybierz **pojemniki cateringowe do zgrzewu głębokie 227x178x100mm 380szt G018603** i zapewnij sobie wygodę, bezpieczeństwo oraz najwyższą jakość przechowywania żywności. Zamów już dziś i podnieś standardy swojej gastronomii!