



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

Producent: KGL

Nr referencyjny: G018603

### Cechy produktu

Temperatura zgrzewania : 145 - 175 °C

Wymiary (mm): 227x178x100

Kolor: Czarny

Ilość komór: 1

Materiał wykonania: Polipropylen

Ilość sztuk w opakowaniu: 380

Waga (g): 38,86g ± 10%

Temperatura wytrzymałości materiału: 4 - 120 °C

Pojemność użytkowa (ml): 2700

Pojemność całkowita (ml): 2850

## 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!