Contenedores isotérmicos con apertura frontal

- Contenedores isotérmicos para alimentos, duraderos y fiables, que se cargan por el frente.
- Guarde múltiples recipientes de alimentos calientes o fríos a temperaturas seguras durante horas enteras.
- Fabricados en polietileno sin juntas con aislante espeso de hule espuma.

NOTA: Si usa recipientes metálicos para alimentos, reduzca su temperatura a 120 °C antes de colocarlos sobre los rieles.

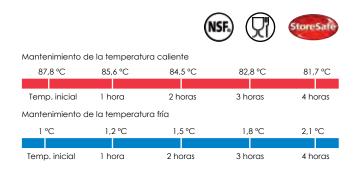


Tabla de capacidades

Contenedor isotérmico

300MPC

4 GN1/1 - 6,5 cm. prof.

3 GN1/1 - 10 cm. prof. 2 GN1/1 - 15 cm. prof.

1 GN1/1 - 20 cm. prof.

1318MTC

8 bandejas - 32 x 53 cm.

4 GN 1/1 - 6,5 cm. prof.

3 GN 1/1 - 10 cm. prof.

2 GN 1/1 - 15 cm. prof.

1 GN 1/1 - 20 cm. prof.







Cód.	Dimensiones	Colores		U/E	P.V.P./ud.
		En stock	Bajo pedido		
Para recij	oientes Gastronorm				
300MPC	42,5 x 62 x 57 cm.	401	186 ■ 402 ■ 519 ■ 110 ■ 157 ■ 131 ■ 158 ■	1	575,00
1318MTC	42,5 x 62 x 57 cm.	401	186 ■ 402 ■ 519 ■ 110 ■ 157 ■ 131 ■ 158 ■	1	575,00

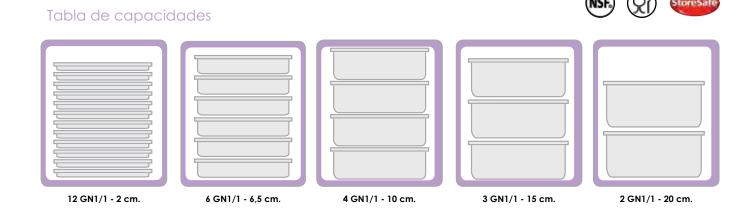


Visite la sección de Noticias de nuestra página web. Estará informado de las últimas promociones, novedades o eventos importantes del sector.

www.dbmark.com



Contenedores isotérmicos con apertura frontal - UPC400







Todos los artículos resaltados en negrita son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

novedad 2017

Contenedores isotérmicos con apertura frontal - UPC300

- Llega la nueva generación de los contenedores 300.
- Para recipientes GN 1/1, GN 1/2 y GN 1/3.

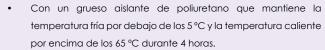




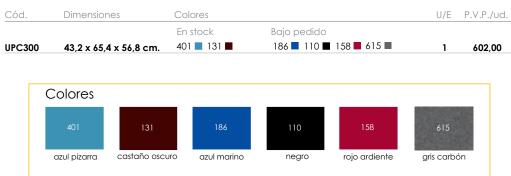




Tabla de capacidades

UPC300		
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3
4 GN1/1 - 6,5 cm.	8 GN 1/2 - 6,5 cm.	12 GN1/3 - 6,5 cm.
3 GN1/1 - 10 cm.	6 GN 1/2 - 10 cm.	9 GN1/3 - 10 cm.
2 GN1/1 - 15 cm.	4 GN 1/2 - 15 cm.	6 GN1/3 - 15 cm.
1 GN1/1 - 20 cm.	2 GN 1/2 - 20 cm. + 2 GN 1/2 - 10 cm.	3 GN1/3 - 20 cm. + 3 GN 1/3 - 10 cm.





Todos los artículos resaltados en negrita son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

Accesorios





Para frío - Camchiller

 Son una herramienta fácil de usar para mantener temperaturas frías en los alimentos.

 Ideales para realzar la seguridad en la retención en frío por debajo de 5 °C, o para cuando se requiere de un acceso frecuente.

Mantenimiento	de la temperatur	a fría		
0,72 °C	0,83 °C	0,79 °C	0,86 ℃	0,96 ℃
Temp. inicial	1 hora	2 horas	3 horas	4 horas

 Camchiller Cód.
 Descripción
 U/E
 P.V.P./ud.

 CP3253
 Placa fría GN1/1 - 53 x 33 x 3 cm.
 1
 79,00

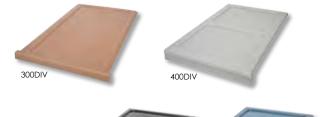
 CP1210
 Placa fría GN1/2 - 32,4 x 26,4 x 3,8 cm.
 1
 85,00



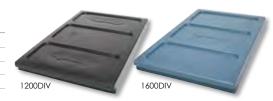


Para dividir - Thermobarrier

 Se usan para minimizar el espacio vacío y la pérdida de la temperatura de los alimentos dentro de un compartimento parcialmente lleno.



Thermobo	arrier		
Cód.	Descripción	U/E	P.V.P./ud.
300DIV	Para 300MPC, UPC600, 1318MTC	1	90,00
400DIV	Para UPC400, UPC800, UPC400TR, UPC\$400, UPC800TR	1	90,00
1200DIV	Para UPC1200, CVC72, CVC724	1	108,00
1600DIV	Para UPC1600, UPC1600TR	1	108,00



Para calor - Camwarmer

• Úselos para cerciorarse de mantener calientes las comidas durante la retención y transporte.



Camwarmer

Cód.	Descripción	U/E	P.V.P./ud.
HP3253	Para 300MPC, 1318MTC, UPC400, UPC400TR, UPC\$400, UPC600, UPC800, UPC800TR	1	120,00
1210PW	Para 300MPC, 1318MTC, UPC400, UPC400TR, UPCS400, UPC600, UPC800, UPC800TR	1	235,00



Para transportar - Camdolly

Camdolly	,		
Cód.	Descripción	U/E	P.V.P./ud.
CD300	Carro para 300MPC	1	372,75
CD400	Carro para UPC400 y UPC\$400	1	378,00
400STP	Correa para UPC400 y UPC\$400	1	20,50

Todos los artículos resaltados en negrita son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.