

Tapas con Bisagra para Insertos de Acero Inoxidable Sexto y Noveno

BENEFICIOS

Apertura con una sola mano: Gracias a sus bisagras integradas, permiten un acceso rápido y cómodo sin necesidad de retirar completamente las tapas, optimizando el flujo de trabajo.

Mayor higiene en el servicio: Ayudan a proteger los alimentos de contaminantes externos, evitando la exposición innecesaria y reduciendo el riesgo de contaminación cruzada.

Alta resistencia y durabilidad: Fabricadas en policarbonato de grado alimenticio, resisten el uso rudo en cocinas industriales, así como los cambios de temperatura típicos del servicio diario.

Compatibilidad estandarizada: Diseñadas específicamente para insertos de acero inoxidable tamaño sexto (TASE-BI) y noveno (TANO-BI), garantizando un ajuste preciso y seguro.

Versatilidad en distintos entornos: Ideales para líneas de montaje, estaciones de toppings, barras frías y calientes, buffets, comedores industriales y servicios institucionales.



Compatibles con insertos de acero inoxidable modelos:

INAS-4
INAS-6
INAPE-6

INAN-2.5
INAN-4



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES	TASE-BI	TANO-BI
MATERIAL	Propileno	Propileno
PESO NETO	56g	65 g
ALTO	1.1 cm	1.1 cm
ANCHO	16.5 cm	11.3 cm
LARGO	17.8 cm	17.6 cm

ORIFICIO PARA CUCHARA

Permite mantener una cuchara dentro del inserto sin necesidad de retirar la tapa



DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

Diseñadas para insertos estándar - Se adaptan a insertos estándar usados en buffets, estaciones frías/calientes y cocinas industriales.

Cuentan con 2 años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación