COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Термоконтейнер NORMA UPC400

Цена с НДС: 22 842 руб.

Артикул: **258213**

Есть в наличии



Страна-производитель	Китай
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Назначение	для горячих блюд, для холодных блюд
Гастронормированный	да
Объем, л	86
Цвет	серый
Ширина, мм	680
Глубина, мм	477
Высота, мм	620
Вес (без упаковки), кг	15.5
Вес (с упаковкой), кг	16

Термоконтейнер NORMA UPC400 используется на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах и кейтеринге для хранения с длительным поддержанием температурного режима и перемещения приготовленных блюд, льда, фруктов и прочей продукции. Оснащен герметичной дверцей с механической защелкой. Материал корпуса - прочный полипропилен, изоляция выполнена из пенополиуретана.

Технические характеристики:

- Вместимость гастроемкостей:
  - 6xGN 1/1 глубиной 65 мм
  - 4xGN 1/1 глубиной 100 мм
  - 3xGN 1/1 глубиной 150 мм
  - 2xGN 1/1 глубиной 200 мм
- Максимальное повышение температуры в течение 4 ч:
  - Горячее содержимое: 10 °C
  - Холодное содержимое: 5 °C
- Внутренние габариты камеры: 335x533x490 мм
- Фронтальная загрузка
- Вместимость гастроемкостей стандартных размеров
- Длительное поддержание первоначальной температуры содержимого
- Регулируемый вентиляционный клапан для выравнивания давления при открывании дверцы
- Интегрированные в корпус ручки для удобства транспортировки
- Легкость очистки и дезинфекции с помощью стандартных моющих средств

- Возможность компактного штабелирования нескольких аналогичных моделей
- Эргономичный дизайн
- Цвет: серый

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.