

Insertos de Acero Inoxidable

Stainless Steel Containers

BENEFICIOS

Elaborados en acero calibre 24 - Excelente relación de precio - calidad.

Acabado satinado - Reduce en mayor medida las manchas y rayones por el uso.

Bordes superiores con corte especial - Mayor aprovechamiento de calor, ya que se ajustan fácilmente al receptáculo.

Esquina con bordes redondeados - Facilita tomar con alimentos evitando pérdidas.

6 medidas (disponibles) - Se adaptan a cualquier negocio.

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



MODELOS

INSERTOS DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	TAMAÑO / ALTURA
INAE-1.5	Entero / 1.5"
INAE-2.5	Entero / 2.5"
INAE-4	Entero / 4"
INAE-6	Entero / 6"
INAE-8	Entero / 8"
INAM-1.5	Medio / 1.5"
INAM-2.5	Medio / 2.5"
INAM-4	Medio / 4"
INAM-6	Medio / 6"
INAM-8	Medio / 8"
INAT-2.5	Tercio / 2.5"
INAT-4	Tercio / 4"
INAT-6	Tercio / 6"
INAC-2.5	Cuarto / 2.5"
INAC-4	Cuarto / 4"
INAC-6	Cuarto / 6"
INAS-2.5	Sexto / 2.5"
INAS-4	Sexto / 4"
INAS-6	Sexto / 6"
INAN-2.5	Noveno / 2.5"
INAN-4	Noveno / 4"

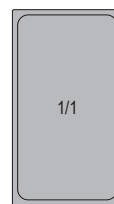
INSERTOS PERFORADOS DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	TAMAÑO / ALTURA
INAE-2.5	Entero / 2.5"
INAE-4	Entero / 4"
INAE-6	Entero / 6"
INAE-8	Entero / 8"
INAPEM-2.5	Medio / 1.5"

TAPAS PARA INSERTOS DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	DESCRIPCIÓN
TAEN-COM	Tapa Entero
TAME-COM	Tapa Medio
TATE-COM	Tapa Tercio
TACU-COM	Tapa Cuarto
TASE-COM	Tapa Sexto
TANO-COM	Tapa Noveno

TAMAÑOS DE INSERTOS



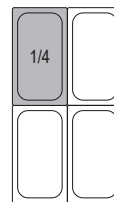
Entero
53 x 33 cm



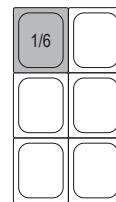
Medio
32 x 26 cm



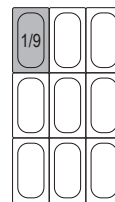
Tercio
32 x 17 cm



Cuarto
26 x 16 cm



Sexto
17 x 16 cm



Noveno
17.7 x 11 cm



Tapas disponibles para
todos los tamaños de insertos
(se venden por separado)

Temperatura Máxima: 200°C

Distribuido por: :

Contacto:

Tel :

Insertos de Acero Inoxidable

CALEDONIA®

Acero Calibre 24
De los más resistentes
en el mercado

**Diferentes
texturas y
profundidades**
Disponibles en
6 tamaños

**Esquinas con bordes
redondeados
reforzados**
Facilita moverlos de
lugar evitando pérdida
de alimento

Acabado satinado
Aporta una apariencia
brillante y limpia

¿Sabías que...?

Nuestros insertos de acero inoxidable, al ser de calibre **24**, soportan variaciones térmicas y son resistentes a altas y bajas temperaturas, permitiendo su uso en diferentes ambientes.

Además son resistentes a la corrosión y facilitan la limpieza, permitiendo la eliminación de bacterias.

*Tapas de acero inoxidable se venden por separado.



IDEALES PARA SU USO EN:



Restaurantes



Hoteles



Servicio de
Cáterin



Cocinas
industriales



Pescaderías



Carnicerías



Panaderías



Taquerías



Heladerías



Hospitales y
clínicas



Dentistas



Veterinarias

¡GUARDA, SIRVE Y TRANSPORTA
EN UN MISMO PRODUCTO!

