

## ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ

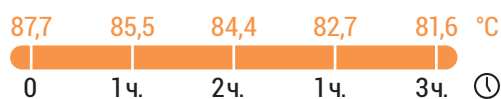
Ресторанный бизнес предполагает доставку готовых блюд и полуфабрикатов по заказам клиентов. Для того, чтобы эта доставка соответствовала санитарно-гигиеническим нормам и перевозимая продукция не теряла своих первоначальных качеств, обязательно нужен термоконтейнер для еды.

Компания «RESTOLA» предлагает к продаже термоконтейнеры для доставки готовых блюд или полуфабрикатов для предприятий общественного питания. Эти контейнеры могут использоваться для транспортировки пищи в температурном диапазоне от -20 °С до +90 °С. Термоконтейнеры легко моются в посудомоечной машине с использованием щелочных моющих средств, как того требуют нормы СанПин.

	материал	артикул	см	кг	шт	вместимость
■ Термоконтейнер	полиэтилен	422113917	65×45×62	16	1	GN 1/1-65 6 шт.
■ Тележка		422114013	72,5×55×19	7,5	1	



### }} ГОРЯЧЕЕ



### ❄️ ХОЛОДНОЕ

