

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.

Esquinas con bordes redondeados - Facilita tomar los alimentos evitando pérdidas.

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

Cuentan con 1 año de garantía contra cualquier defecto de fabricación.



MODELOS

Insertos de acero inoxidable:

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

Insertos perforados de acero inoxidable:

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

Temperatura Máxima: 600°C



Inserto entero: 53.5 x 33 cm
 Inserto medio: 32.5 x 26.5 cm
 Inserto tercio: 33 x 17.8 cm
 Inserto cuarto: 26.5 x 16.2 cm
 Inserto sexto: 17.5 x 16 cm
 Inserto noveno: 17.5 x 11 cm

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

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
 Contamos con una red de centros de servicio en toda la república: rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:
 Contacto:
 Tel :