

INSERTOS DE ACERO INOXIDABLE



INSERTOS PERFORADOS

Estos insertos con perforaciones en el fondo y los costados son ideales para alimentos con líquidos.



INSERTOS SÓLIDOS

Estos insertos sólidos son ideales para calentar un gran variedad de alimentos y utilizarlos también para almacenamiento.



DOBLE ENTERO



ENTERO



MEDIO



MEDIO LARGO



DOS TERCIOS



TERCIO



CUARTO



SEXTO



OCTAVO



NOVENO

Los Insertos de acero Inoxidable se utilizan para Baños María al vapor, son aptos para lavavajillas y son ideales para banquetes de gran volumen y presentación de alimentos en la organización de fiestas y eventos. El desinfectar los Insertos es fácil. Los Insertos tienen la certificación NSF que se pueden limpiar rápidamente. Independientemente del tipo de negocio que opere, las charolas de Acero Inoxidable son una opción versátil y rentable. Para productos relacionados, consulte nuestras Separadores de Insertos para mesas Caliente, Insertos y tapas de plástico para alimentos e Insertos de Policarbonato. Si se pregunta dónde comprar Insertos de acero inoxidable y Insertos para hoteles a la venta a los precios más bajos. También se le conocen como charolas de acero Inoxidable.



CERTIFICACIÓN NSF

Los insertos fabricados en acero inoxidable cuentan con la certificación NSF para uso dentro de tu cocina.

Diseñados para contener y transportar una variedad de alimentos calientes, las Insertos de Acero Inoxidable son artículos pequeños imprescindibles para cualquier negocio. Estos productos están disponibles en una variedad de profundidades y capacidades, por lo que podrá encontrar fácilmente lo que su establecimiento necesita. Dependiendo del tamaño de su mesa de vapor o exhibición de comida caliente, también puede seleccionar tamaños como charolas para buffeteras enteros, medios, tercios, cuartos, sextos, octavos y novenos.

Además de los Insertos de Acero Inoxidable, vendemos Insertos de transporte que funcionan bien para empresas de Banquetes, catering, buffet e instalaciones para banquetes. La mayoría de estos productos también cuentan con esquinas anti-jam, por lo que son fáciles de apilar y separar. Además, puede seleccionar sartenes perforados que permitan a sus chefs drenar el exceso de líquido de los alimentos congelados mientras se descongelan.



ESQUINAS ANTI-JAM

El mecanismo anti-jam funciona de forma que al instalar el inserto no tenga movimientos laterales que propicien derrames o movimientos del mismo.