

## Recipiente GN 1/2 perforado

802434

Fabricados en acero inoxidable de primera calidad 18/10. Diseño muy sólido. Bordes lisos, fáciles de limpiar. Pueden utilizarse en hornos de convección, refrigeradores, sistemas al baño María y calentaplatos.

Fondo perforado. Laterales perforados con una altura de 100 mm o más.



### Especificaciones

Apto para	: Contacto con alimentos, Horno, Lavavajillas, Baño María
Resistencia térmica a partir de (°C)	: -40°C
Resistencia térmica hasta (°C)	: 300°C
Apilable	: Sí
Materiales	: Acero inoxidable 18/10
Empaquetado por	: 1
Tipo de embalaje	: Pegatina
Longitud (mm)	: 325
Ancho (mm)	: 265
Altura (mm)	: 65
Espesor (mm)	: 0.7
Dimensión GN	: GN 1/2
Volumen máximo (L)	: 4
Volumen útil (L)	: 4
Measurements	: (H)65

### Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369802434
Intrastat code	: 73239300
Gross weight (kg)	: 0.62
Peso neto (kg)	: 0.62
Sales units per pallet	: 640

#### HENDI B.V.

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, The Netherlands  
T: +31 (0)317 681 040  
E: info@hendi.eu

#### HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
T: +48 61 6587000  
E: info@hendi.pl

#### HENDI GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

#### HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
T: +40 268 320330  
E: office@hendi.ro

#### PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
T: +30 210 4839700  
E: info@pks-hendi.com

#### HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4  
39100 Bolzano (BZ), Italy  
T: 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu