

## Bac Gastronorme 1/4

801611

En inox 18/10 de haute qualité. Structure très solide. Bords lisses, facile à nettoyer. Utilisable dans des fours à convection, des réfrigérateurs, des bain-maries et des chafing dishes



### Caractéristiques

Convient à	: Contact alimentaire, Four, Lave-vaisselle, Bain-Marie
Résistant aux températures de (°C)	: -40°C
Résistant aux températures jusqu'à (°C)	: 300°C
Empilable	: Oui
Matières	: Inox 18/10
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Autocollant
Largeur (mm)	: 265
Profondeur (mm)	: 162
Hauteur (mm)	: 150
Epaisseur (mm)	: 0.7
Taille GN	: GN 1/4
Volume maximale (L)	: 4
Volume utilisable (L)	: 4
Measurements	: (H)150

### Spécifications de transport

EAN	: 8711369801611
Intrastat code	: 73239300
Gross weight (kg)	: 0.555
Poids net (kg)	: 0.555
Sales units per pallet	: 840

#### 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